



CAMPIONATO DEL MONDO DI PANETTONE FIPGC: LA VITTORIA DIVISA TRA UN BRESCIANO E UN NAPOLETANO

Si è concluso il concorso che ha presentato i migliori panettoni al mondo. I vincitori? Tutti giovani. Il premio per il panettone farcito a una ventisettenne della provincia di Potenza

Milano, 18 novembre 2019. Il panettone parla ancora italiano, anzi napoletano e bresciano. Il concorso “**Il Miglior Panettone del Mondo**”, organizzato dalla **FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, ha visto il trionfo di panettoni made in Italy. I pasticceri del Belpaese, da nord a sud, hanno fatto man bassa di premi nonostante i non pochi pasticceri stranieri (dalla Spagna al Giappone) che hanno provato a cimentarsi con dolce natalizio italiano per eccellenza.

I due vincitori sono rispettivamente **Gianluca Cecere**, napoletano, e **Bruno Andreoletti**, bresciano, entrambi poco più che trentenni e con la passione per gli impasti e le lievitazioni fin da quando erano poco più che bambini.

Cecere, classe 1989, già Campione Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria 2018 e terzo classificato al Campionato Mondiale di Pasticceria 2019 tenuto lo scorso ottobre, ha stupito la giuria con un panettone classico perfettamente lievitato e con un aromaticissimo gioco di arance e limoni canditi che richiamano il profumo della costiera. Grande equilibrio, profumo e morbidezza anche per il panettone di Andreoletti, trentaduenne con la passione per i dolci da quando aveva 13 anni e oggi proprietario di ben due locali a Brescia.

Giovanissima la vincitrice della categoria panettone farcito: si tratta di **Maria Spadola**, 27 anni di Rionero in Vulture in provincia di Potenza che ha trionfato con un panettone alla crema al cioccolato, whisky e arancia.

Tra le venti medaglie d'oro assegnate significativa la presenza di un pasticcere giapponese **Yahei Sukuzi**, che ha realizzato un panettone quasi perfetto per alveolatura, cottura ed equilibrio degli ingredienti. Tra i premi speciali da menzionare quello per l'innovazione nella farcitura assegnato a **Luigi Conte**, anch'egli napoletano, che ha realizzato un panettone con un babà al suo interno, e alla storica **pasticceria Stratta** di Torino, che ha ideato una farcitura con una ganache di cioccolato all'acqua. Tra gli stranieri premiati anche due pasticceri spagnoli, **Arguellez Fernandez** e **Enrique Asencio**.

*“È evidente che il panettone è ormai un dolce che appartiene a tutto il mondo e non solo all'Italia o alla Lombardia - afferma il Presidente **FIPGC Roberto Lestani** – Ma la maestria degli italiani è ancora ineguagliata. I pasticceri stranieri hanno realizzato degli ottimi prodotti, ma sarà difficile che nei prossimi anni possano insidiare il nostro primato. Molto bello il fatto che i giovani, dopo aver assorbito gli insegnamenti dei maestri, abbiano saputo innovare rimanendo all'interno delle regole del disciplinare che ne impone dosi, ingredienti e procedure”.*

I concorrenti in gara erano ben 165, con una evidente preponderanza di italiani ma una nutrita presenza di cinesi, giapponesi e pasticceri provenienti da diversi paesi europei.



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

La giuria era formata dai Campioni del Mondo di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria **Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano** e dai maestri pasticceri pluripremiati a livello internazionale **Mario Morri e Gianni Pina**. Per il premio “Miglior Panettone decorato”, gli esperti in decorazione pasticceria, **Cinzia Iotti, Claudia Mosca e Gennaro Filippelli**.

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.

Ufficio stampa:

K words - Piazza Sicilia 6, Milano – Tel. 02.45486501

Paola Vernacchio p.vernacchio@keywordsmilano.it – 334.6766252

Federica Piechele f.piechele@keywordsmilano.it - 340-1234444