



Panettone: la coppa del mondo dei pasticciieri va al "Classico" romano di Albanesi

Con l'arrivo dell'autunno si sente già aria di festività natalizie e già si pensa al Panettone, anche se ormai questo dolce si sta sdoganando dal periodo delle feste di Capodanno per protrarre il suo consumo lungo tutto l'arco dell'anno.

Ad aprire i giochi è stata la FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, accreditata dal Ministero degli Esteri per la promozione nel mondo della nostra arte pasticceria e del Made in Italy, che ha indetto il Campionato Mondiale Panettone "The best Panettone of the world".

300 i concorrenti iscritti alla gara che sono stati giudicati da una giuria composta da 10 Campioni del Mondo: Roberto Lestani, Presidente, titolare di Pasticceria a Udine campione del mondo di pasticceria 2004, Matteo Cutolo della Pasticceria Generoso di Torre del Greco Campione mondiale del 2017, Francesco Luni, padovano, campione 2020, , Enrico Casarano della pasticceria Dolce di Casarano (LE) campione 2017, Claudia Mosca, Paolo Molinari Gianluca Cecere, Luca Borgioli, Pasquale Pesce e Ruggiero Carli.

I vincitori per le quattro categorie (Classico – Innovativo – Decorato – Gluten Free). sono stati annunciati nel corso di una manifestazione presso il Centro Congressi di Palazzo Rospigliosi.

Il migliore panettone del mondo per la categoria "Classico" è andato a Fabio Albanesi titolare della Pregiata Forneria Albanesi in Via Tiberina, a Fiano Romano (RM). Dice di sé: "Romano, classe 1966, secondo di 4 figli. Le mani in pasta le ho messe per la prima volta all'età di sette anni, quando scappavo da scuola per lavorare in un panificio limitrofo. L'ho fatto per dare una mano in casa, a causa della situazione economica precaria. L'ho fatto sapendo che per me il pane non era solo il prodotto di un lavoro, ma una forma d'arte". E i tempi gli hanno dato ragione.

Il Premio per la sezione "Panettone decorato" è andato a Flavia Garreffa, giovane cake designer perugina.

Luca Porretto ha vinto la sezione "Panettone innovativo" con un panettone con un cuore rosso ispirato alla zuppa inglese. Pasticciere dal 2005 quando, dopo il conseguimento del diploma di ragioneria, ha deciso di dedicarsi all'azienda di famiglia, ha sviluppato una grande passione per le torte, e in particolar modo per quelle scenografiche dal tocco più creativo e con effetti speciali. Fra le sue realizzazioni una torta scenica di 2,80 metri, composta di tre acquari nella parte superiore e un fuoco nella parte centrale, così da far sembrare che gli ultimi cinque piani fossero sospesi e sorretti solamente dal fuoco realizzata per il Gran Galà del Cake Design di Terracina e innovativo per tutto l'anno, il Panettone Matrioska, che ha ricevuto la Menzione d'onore Re Panettone 2017.

Infine, il premio per il migliore panettone per la sezione "Gluten Free" è andato all'azienda Sacromonte Srl nella persona di Paolo Molinari pasticciere che da anni esporta in suoi prodotti perfino in Giappone.

L'arte dell'alta pasticceria che ha visto una notevole espansione negli ultimi anni, ha attirato l'attenzione delle nuove generazioni, e la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria ha come focus l'attività divulgativa e conoscitiva anche all'interno delle scuole professionali del settore.

Le sfide hanno messo alla prova competenze, coordinamento, tecnica e fantasia dei pasticciieri, sotto l'osservazione della giuria che emette la propria valutazione, in funzione di tutto il flusso della lavorazione, dall'elaborazione al termine del proprio lavoro.