



L'Oriente celebra il Panettone: Giappone e Taiwan annunciano i campioni per la finale mondiale di Milano 2026

24 Marzo 2026 

TOKYO – L'arte del grande lievitato italiano conquista definitivamente l'Asia. Si sono concluse con successo le selezioni nazionali della Coppa del Mondo del Panettone in Giappone e, per la prima volta nella storia della competizione, a Taiwan.

Questi eventi hanno celebrato l'incontro tra la rigorosa tecnica orientale e la più nobile tradizione artigianale italiana, dimostrando come il panettone sia ormai un linguaggio universale dell'alta pasticceria, capace di unire culture lontane sotto il segno della qualità e della creatività.

Il Giappone incorona i suoi maestri

A Tokyo, nell'ambito di Foodex Tokyo la selezione giapponese ha confermato il Sol Levante come uno dei centri più vitali per la diffusione della cultura del lievitato artigianale.

L'evento è stato organizzato in collaborazione con Ita-Italian Trade Agency, Roots e l'Associazione Panettone Giappone.

Per la categoria del Panettone Tradizionale, la vittoria è stata assegnata a **Higuchi Tatsuya**, nella categoria del Panettone al Cioccolato, il primo gradino del podio è stato conquistato da **Akimono Hideki**.

A valutare le creazioni nipponiche è stata una giuria di assoluto prestigio composta da figure iconiche della pasticceria mondiale e della gastronomia, tra cui **Fabrizio Galla, Takeshi Matsuda, Hiroki Sato, Piatto Suzuki, Gabriele Riva** e il celebre **Sadaharu Aoki**.

Grazie alla loro esperienza, la valutazione ha saputo premiare non solo la tecnica esecutiva, ma anche la sensibilità artistica necessaria per domare un prodotto complesso come il panettone.

Taiwan: un debutto storico nel segno dell'eccellenza

Parallelamente, il prestigio della competizione è approdato per la prima volta a Taiwan, presso l'Università Hsing Wu di Taipei.



L'evento, realizzato grazie alla collaborazione di Splendid Foodservice, ha segnato una pietra miliare per la promozione del Made in Italy nell'isola. La selezione si è svolta alla presenza del maestro pasticciere **Giuseppe Piffaretti**, ideatore del concorso, e ha goduto della partecipazione straordinaria dell'ambasciatore italiano a Taiwan, **Marco Lombardi**, la cui presenza ha sottolineato i forti legami culturali e commerciali tra i due Paesi.

I vincitori che rappresenteranno l'eccellenza taiwanese sono **Jie Lun Jan** per la categoria Panettone Tradizionale e **Hsing Wei Chen** per la categoria Panettone al Cioccolato.

I due campioni sono stati selezionati da una prestigiosa giuria internazionale che ha riunito stelle della pasticceria come **Fabrizio Galla**, **Cyrille Courant**, lo chef **Iacopo Frassi**, **Mick Song** e **Giovanna Chen**, che hanno analizzato con rigore la struttura della mollica, l'aroma e l'equilibrio dei sapori.

Verso la Finale Mondiale di Milano 2026

Il successo di queste selezioni proietta i quattro maestri verso il traguardo più ambito.

I vincitori di Giappone e Taiwan inizieranno ora un intenso percorso di preparazione in vista della Finale Mondiale, prevista per il 7 e 8 novembre 2026 a Milano.

Nella città dove il panettone affonda le sue radici storiche più profonde, i campioni asiatici si confronteranno con i migliori maestri provenienti da ogni continente per contendersi il titolo mondiale dei grandi lievitati.