

Dal Giappone al Brasile fino all’Australia il panettone si impone sulla tavola

5 Dicembre 2023



ROMA – Tutti pazzi per il panettone. Sono sempre di più i pasticceri sparsi per il mondo che producono il panettone milanese artigianale. Crescono le richieste di masterclass e corsi di formazione nelle scuole di panificazione e riuscire a fare un buon panettone diventa il vanto di una pasticceria: che sia in Brasile, in Giappone o in Australia.

In questi mesi sono in corso in tutti i continenti le selezioni di Coppa del Mondo del Panettone che decreteranno i maestri pasticceri finalisti del mondiale del 2024. In questo lungo e affascinante viaggio tra le pasticcerie del globo vi è la conferma che il panettone è un dolce sempre più amato e ricercato.

IL PANETTONE NEL SUD AMERICA

In Brasile ogni anno si consumano oltre 450milioni di panettoni e l’abitudine ad avere in tavola il dolce lievitato ha valicato i confini delle festività natalizie e si può gustare durante tutto il periodo dell’anno. Inoltre il Brasile esporta verso il Nord America circa 10 milioni di panettoni. Segue il Perù, che ogni anno ne produce e consuma oltre 35 milioni. Altri grandi

produttori del Sud America sono Argentina e Uruguay dove si apprezza maggiormente il panettone tradizionale ma anche quello al cioccolato. Il panettone si contende la tavola durante le festività natalizie con il prodotto tipico il Bolo de Reis, simile a quello portoghese con il quale si festeggia il 6 gennaio. La selezione brasiliana di Coppa del Mondo del Panettone organizzata in collaborazione con il famoso pasticciere Rogerio Shimura si è svolta lo scorso luglio a San Paolo durante Fipan la fiera internazionale della panificazione, pasticceria.

IL PANETTONE IN GIAPPONE

L'attenzione per il panettone in Giappone sta crescendo moltissimo e seppure agli inizi è in grande espansione. Il dolce è ben noto nelle grandi aree urbane come Tokyo e Osaka, mentre è ancora pressoché sconosciuto nelle campagne. È un dolce legato al periodo natalizio anche se il Natale per i giapponesi è esclusivamente una festa commerciale, senza nessun significato religioso o di festa della famiglia. Una delle difficoltà per i pasticceri giapponesi è trovare la materia prima, per esempio il cedro non è disponibile in Giappone ed è anche difficile ottenere arancia candita di buona qualità. Le selezioni in Giappone di Coppa del Mondo del Panettone si svolgeranno il 27 e 28 febbraio 2024, organizzate in collaborazione con l'Associazione Panettone in Giappone.

IL PANETTONE IN AUSTRALIA

Il panettone sta diventando molto popolare in Australia soprattutto durante il periodo natalizio. Il panettone più venduto è quello tradizionale con la frutta candita ma anche il panettone al cioccolato sta guadagnando popolarità. La caratteristica multiculturale dell'Australia ha permesso di accogliere favorevolmente le influenze straniere e far proprie le tradizioni di altri paesi, proprio come il panettone. Durante la recente settimana dedicata all'Italia lo scorso novembre il panettone è stato il vero protagonista. Le selezioni australiane di Coppa del Mondo del Panettone in Australia si svolgeranno nel maggio del 2024 in collaborazione con la pasticceria di Tatiana Coluccio.

La finale italiana di Coppa del Mondo del Panettone si svolgerà per la prima volta a Sigep, il 45° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Rimini il 23 e 24 gennaio. La collaborazione tra Coppa del Mondo del Panettone e Sigep conferma l'intento comune volto alla valorizzazione e promozione nel mondo del prodotto artigianale italiano ed inaugura un progetto internazionale condiviso che porterà i due enti a lavorare insieme per sostenere la conoscenza del panettone nei cinque continenti con momenti di formazione, masterclass, eventi e selezioni nazionali.

La finale italiana di Coppa del Mondo del Panettone decreterà i maestri pasticceri che parteciperanno alla prestigiosa finale mondiale che si svolgerà a Milano l'8, 9, 10 novembre 2024.

La Choco Arena di Sigep ospiterà martedì 23 gennaio la sfida per decretare il Campione Italiano per la categoria Panettone Tradizionale. Una vera e propria occasione per vivere in diretta la competizione che vede sfidarsi i 30 pasticceri che hanno superato le selezioni italiane, svolte lungo lo stivale per tutto il 2023 nelle tre tappe a Gustar Pistoia, al Teatro Cilea di Reggio Calabria e presso l'azienda Agrimontana a Cuneo. Solo i primi 5 che conquisteranno il parere favorevolmente della prestigiosa giuria potranno rappresentare l'Italia nella finale della Coppa del Mondo del Panettone.

Mercoledì 24 gennaio, sempre presso la Choco Arena, si svolgerà la finale per decretare il Campione italiano della categoria Panettone al cioccolato e vede sfidarsi 18 finalisti che hanno superato le selezioni italiane disputate a settembre 2023 presso la sede di Molino Dallagiovanna a Gragnano Trebbiense. Solo i primi 5 che conquisteranno il parere favorevolmente della prestigiosa giuria potranno rappresentare l'Italia nella finale della Coppa del Mondo del Panettone.

La premiazione si terrà mercoledì 24 gennaio al termine della finale del panettone al cioccolato e i candidati che andranno sul podio a Sigep diventeranno i campioni italiani 2024.

LA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

La Coppa del Mondo del Panettone è il grande evento internazionale interamente dedicato al lievito per eccellenza. Nasce per celebrare storia e lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. Patron della manifestazione è il Maestro Giuseppe Piffaretti; la prima edizione si è svolta a Lugano dall'8 al 10 novembre 2019; la seconda edizione dal 5 al 7 novembre 2021, la terza edizione dal 8 al 10 novembre 2022 a Milano. Oltre alla competizione l'evento promuove dimostrazioni, degustazioni, visite agli espositori, laboratori, workshop per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto che è riuscito a valicare i confini d'origine e la stagionalità per imporsi sulla scena dolciaria mondiale.

I Partner sostenitori del progetto sono Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Corman, Europa ovens, Carma Chocolate, Circuito. Main Media Partner Pasticceria Internazionale. Partner Sigep, Conpait, Cast Alimenti, SMPPC, Apei, Ial Lombardia, Chocolate Academy.