

6 Novembre 2022

MILANO - È stata una finale emozionante che ha visto sfilare i finalisti da tutto il mondo durante la cerimonia di Premiazione della Coppa del Mondo del Panettone 2022 che si è svolta a Milano a Palazzo delle Stelline dal 4 al 6 novembre.

### **PREMIO MIGLIOR PANETTONE TRADIZIONALE**

A conquistare il titolo di miglior panettone del Mondo per la categoria Panettone tradizionale è stato il maestro pasticcere **Giuseppe Mascolo** (Italia), al secondo posto **Claudio Colombo** (Italia) e al terzo posto **Luca Poncini** (Svizzera).

Il lavoro della giuria internazionale del Panettone tradizionale in questi giorni è stato serrato sotto la severa sorveglianza del notaio per giudicare i panettoni per forma, profumo e sapore.

La giuria era composta da **Vittorio Santoro** direttore Cast Alimenti (Presidente di Giuria), **Jean François Devineau** fondatore Pâtissiers dans le monde in Francia, **Bruno Buletti** maestro dei lievitati in Svizzera, **Jimmy Griffin** master of baker Irlanda, **Rogério Shimura** maestro panettiere e direttore della Levain Escola de Panificação Brasile, **Gianbattista Montanari** presidente Club Italia CMP, **Jonathan Mougel** metre meilleur Ouvrier de France, **Marco Paolo** Molinari Pastry Chef in Giappone, **Salvatore Tortora**, vincitore della Coppa del Mondo del Panettone 2021.

### **PREMIO MIGLIOR PANETTONE AL CIOCCOLATO**

Podio tutto italiano per la categoria panettone al cioccolato. Primo classificato **Annibale Memmolo** della Pasticceria Memmolo Mirabella Eclano, Avellino (Italia), secondo **Bruno Andreoletti** della Pasticceria Andreoletti Brescia (Italia), al terzo posto **Marcio A. Orellana M.** di Nima Srl di Gorle, Bergamo (Italia).

I lavori della giuria del panettone al cioccolato si sono svolti sabato 5 novembre. La commissione era composta da **Iginio Massari** Miglior pasticcere italiano nel mondo (Presidente di giuria), **François Stahl** Maître Chocolatier Svizzera, **Jimmy Griffin** Irlanda Master of Baker Irlanda, **Jan Pablo Colubri** Chocolatier Leiter Chocolate Accademy Zurigo, **Jonathan Mougel** Metre Meilleur Ouvrier de France, **Bruno Buletti** maestro dei lievitati in Svizzera, **Claudio Gatti** presidente Maestri del lievito madre in Italia, **Gianbattista Montanari**, dimostratore Corman ed esperto lievitaista.

### **PREMIO DELLA STAMPA MIGLIOR PANETTONE AL CIOCCOLATO**

**Bruno Andreoletti** della Pasticceria Andreoletti Brescia (Italia) ha conquistato anche il premio della stampa composta da **Rossella Contato**, giornalista di *Pasticceria Internazionale*; **Marcello Forti**, esperto del food and beverage, **Laura Forti**, *La Cucina Italiana*, **Roberta Schira**, giornalista e scrittrice, **Mariella Tanzanella**, giornalista di *La Repubblica*, **Stanislao Porzio** scrittore e organizzatore di eventi, fra i quali Re Panettone.

### **PREMIO MAESTRO DEL PANETTONE**

Durante la premiazione è stato assegnato anche il Premio del Maestro del Panettone 2022 ad Achille Zoia indiscusso maestro degli impasti (frolla, lievitata, sfoglia) e titolare della Boutique del Dolce. Il Pastry Chef vanta una trentennale esperienza nell'ambito della pasticceria e della didattica e ha contribuito a creare la storia del Panettone nel mondo, non a caso il suo è stato nominato Panettone Paradiso. Figlio d'arte, inizia ad approcciare il mestiere ancora ragazzino accanto al padre e allo zio con il quale approda alla famosa Pasticceria Biffi di Milano. Nel 1998-1999 riceve il riconoscimento di Pasticcere dell'anno conferitogli dall'Accademia maestri pasticceri italiani.

### **MIGLIOR CLUB CMP INTERNAZIONALE**

Il premio miglior Club internazionale è andato a quello brasiliano per il lavoro di organizzazione delle selezioni nazionali che si sono svolte a San Palo. È stato premiato **Rogério Shimura** maestro panettiere e direttore della Levain Escola de Panificação di San Paolo.

### **PREMIO NOVACART ART CAPSULE COLLECTION**

Grande successo anche per la prima edizione del Concorso Novacart Art Capsule Collection che il contest aperto ad artisti, creativi, studenti e designer e finalizzato alla realizzazione del packaging del panettone vincitore della terza edizione della Coppa del Mondo del Panettone. Il premio della giuria composta dal maestro Iginio Massari, da **Roberto Borioli** direttore del centro scolastico per le industrie artistiche di Lugano, **Luca Sala** direttore Marketing di Novacart lo sponsor che ha reso possibile il concorso ed **Erika La Rosa** per la Coppa del Mondo del Panettone è andato a **Manuel Quintiero** di Salerno.

Il Premio del pubblico è andato invece a **Alessia Salvatori**.

### **PREMIO MIGLIOR VIDEO**

Il premio per il miglior video dei maestri pasticceri realizzato per raccontare il laboratorio, il lavoro, la passione è andato ex equo a **Stefano Ferrante** e **Andreide Borba**.

La Coppa del Mondo del Panettone è stato un grande evento interamente dedicato al lievitato per eccellenza. Nato per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale, questo contest dal sapore sempre più internazionale è giunto per la prima volta a Milano per celebrare la sua Finalissima proprio nella patria del panettone.

Nella stupenda location di Palazzo delle Stelline sono stati tre giorni aperti al pubblico fra eventi, presentazioni e workshop, con la possibilità di acquistare e assaggiare i panettoni più buoni del mondo. Una vera e propria occasione per gli addetti del settore, ma anche per i "food lovers", di vivere un'esperienza internazionale e partecipare alle presentazioni dei singoli Maestri Pasticceri.

Dopo un anno di selezioni nazionali nei diversi stati, per l'edizione 2022 sono arrivati in finale 24 pasticceri per la categoria Panettone Tradizionale e 18 per la categoria Panettone al Cioccolato. I finalisti arrivano da Europa, Asia, America Latina e Stati Uniti ma anche Australia e, per la prima volta, dall'Africa, dimostrando l'appealing sempre più internazionale di questo progetto.

Durante l'evento è stato presentato il Panettone Academy Award, l'unico concorso internazionale biennale promosso da Associazione Maestro Martino esclusivamente dedicato alle scuole e accademie di tutto il mondo, finalizzato a promuovere il panettone a livello internazionale attraverso le generazioni future di cuochi e pasticceri.

## LA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

La Coppa del Mondo del Panettone è il grande evento internazionale interamente dedicato al lievitato 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. 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.

Coppa del Mondo del Panettone è realizzata in collaborazione con l'Associazione Maestro Martino e con il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio del Comune di Milano, Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza.

I Partner sostenitori del progetto sono: Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Novacart, Carma Chocolate, Corman, Europa ovens, Ticino Turismo. Main Media Partner La Cucina italiana,

Pasticceria Internazionale, Radio Dimensione Suono Soft. Partner: Conpait, Confcommercio, Cast Alimenti, SMPPC, Ticino Gourmet Tour, Apei, Ial Lombardia, Pasticceria Internazionale, La Cucina Italiana, Chocolate Academy, Franciacorta, Bernardi.

