

Giuseppe Zerbato vince la Coppa del Mondo del Panettone Summer Edition

18 Giugno 2023



PESCHIERA DEL GARDA - È stato il panettone farcito di **Giuseppe Zerbato** "Il gelataio Valdagno" (Valdagno, Vicenza) a conquistare il podio della prima edizione della Coppa del Mondo del Panettone Summer Edition. Il primo concorso che unisce la fragranza del panettone con la cremosità del gelato, si è svolto sabato 17 giugno a Peschiera del Garda (Verona), con una grandissima partecipazione di pubblico.

Secondo classificato **Roberto Galligani** "Casa del gelato" (Albenga, Savona), terzo classificato **Gabriele Fiumara** "California caffè" (Sant'Alessio siculo, Messina). Il miglior panettone decorato decretato dalla giuria popolare è stato quello di **Alessandro Saccomando** "Casa Mastroianni" (Lamezia Terme).

Durante la serata sono stati serviti oltre 180 Kg di gelato con i gusti proposti dai candidati e servite oltre 2000 coppette al numeroso pubblico italiano e straniero che ha potuto gustare il miglior gelato italiano.

I Maestri Gelatieri in gara si sono confrontati con il panettone del Maestro Iginio Massari che hanno decorato e farcito con gelato, sorbetto e semifreddo.

Per tutta la serata, condotta da **Irene Colombo** sono saliti sul palco coordinati da **Eugenio Morrone**, Campione del Mondo del gelato, **Gian Paolo Porrino** de "L'arte del dolce" (Corbetta, Milano); **Giuseppe Zerbato** de "Il Gelataio Valdagno" (Vicenza), Gabriele Fiumara di "California Cafè" (Sant' Alessio Siculo, Messina); Alessandro Saccomando di "Casa Mastroianni" (Lamezia Terme); Roberto Galligani della "Casa del gelato" (Albenga, Savona); **Lorenzo Santaromita** di "Villa La Boutique del gelato" (Clivio, Varese).

A decretare il vincitore una Giuria di prestigio composta da **Luciana Polliotti**, giornalista e storica del gelato, **Angelo Musolino** presidente Conpait, **Roberto Rinaldini** Membro Relais Dessert, **Emanuela Balestrino** giornalista esperta in gelateria, **Angelo Grasso** maestro gelatiere Bravo S.p.a., presieduta dal maestro **Iginio Massari**, presidente Apei, che hanno giudicato il miglior abbinamento e valutato l'estetica del prodotto, la corretta temperatura di degustazione combinata con il panettone e la farcitura, la pulizia del taglio e la struttura interna oltre che il gusto.

"Il panettone e il gelato sono sicuramente due dei prodotti d'avanguardia del ricco patrimonio culinario italiano e non hanno eguali nel resto del mondo. Da qui nasce l'idea di realizzare un concorso estivo che unisse queste due eccellenze – spiega il maestro Giuseppe Piffaretti – . Il panettone si abbina molto bene a diversi gusti di gelato e di sorbetto ed è stato davvero stimolante vedere la scelta dei gelatieri in gara. Organizzando la versione Summer Edition abbiamo voluto contribuire a sdoganare il panettone anche in estate, abbinandolo al suo prodotto principe: il gelato".

Per il pubblico più esigente il campione della Coppa del Mondo del Panettone Summer Edition aggiunge alla sua vetrina la combinazione vincente proposta in abbinamento al panettone.

Dopo il successo dell'ultima edizione milanese e in attesa del nuovo appuntamento del 2024 Coppa del Mondo del Panettone prosegue il lavoro di promozione della cultura del panettone con eventi, momenti formativi e selezioni nazionali che decreteranno i finalisti del 2024.

L'evento si propone di portare l'attenzione alla destagionalizzazione del panettone, abbinandolo al dolce estivo per antonomasia, per renderlo una cremosa idea per la stagione

più calda ed esaltare la tipicità di due prodotti di eccellenza della gastronomia italiana: il panettone e il gelato, nelle loro versioni più tradizionali.

Coppa del Mondo del Panettone Summer Edition è realizzata con il patrocinio del Comune di Peschiera del Garda. I Partner sostenitori del progetto sono: Agrimontana, Bravo S.p.a., Circuito, Corman, Europa ovens, Molino Dallagiovanna, Novacart,

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 nel 2019; la seconda edizione a Lugano nel 2021, la terza edizione a Milano nel 2022. 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.

