

A Milano la Coppa del mondo del panettone, prodotto della tradizione apprezzato a livello internazionale

20 Ottobre 2026

di Redazione



MILANO – Presentata a Palazzo Pirelli la finale della Coppa del Mondo del Panettone, il concorso internazionale ideato dal Maestro pasticcere **Giuseppe Piffaretti**, giunto alla sua quinta edizione, che si svolgerà il 7 e 8 novembre 2026 negli spazi dell'hotel Meliá a Milano. Venti Paesi, due categorie in gara tra panettone tradizionale e al cioccolato, venti giurati internazionali e un'intera comunità di professionisti riunita attorno a uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione dolciaria italiana.

La finale rappresenta il punto d'arrivo di un percorso di selezioni internazionali che si svolgono direttamente nei Paesi partecipanti, con l'obiettivo di garantire trasparenza e valorizzare le migliori espressioni della produzione artigianale. Un progetto che negli anni è cresciuto anche grazie al patrocinio del Ministero delle Imprese e del Made in Italy e alla collaborazione con le rappresentanze diplomatiche italiane e con ITA – Italian Trade Agency, contribuendo alla promozione della cultura del panettone e del Made in Italy.

Alla conferenza stampa è intervenuto l'assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste **Alessandro Beduschi**, che ha commentato "la Coppa del Mondo del Panettone dimostra come una grande tradizione della pasticceria italiana possa diventare un patrimonio riconosciuto e apprezzato a livello internazionale. Il panettone è il risultato di competenze artigianali e materie prime di qualità che si tramandano nel tempo, ma anche della capacità delle nostre imprese di innovare conquistando nuovi mercati".

"Manifestazioni come questa - ha continuato - contribuiscono a promuovere il Made in Italy, valorizzando il lavoro dei professionisti e rafforzando il legame tra eccellenze gastronomiche e territori. È importante continuare a investire in iniziative che raccontano al mondo il valore delle nostre produzioni e la creatività che rende unica la tradizione della pasticceria meneghina".

All'incontro hanno partecipato anche **Marcello Gentile** di ITA Italia Trade Agency, il pastry chef e ambasciatore dell'eccellenza italiana nel mondo **Iginio Massari**, **Diego Crosara**, pastry art director della Pasticceria Marchesi 1824.

Tra i finalisti, anche il lombardo **Roberto Moreschi** di 'Roberto Pastry & Bakery' di Chiavenna (Sondrio) e maestri pasticceri dal Giappone, Singapore, Usa, Perù e altri Paesi europei. La curiosità emersa durante la conferenza stampa è che, fino ad ora, nessun pasticciere milanese aveva mai partecipato al concorso: una sorta di contraddizione in termini visto che il dolce più apprezzato nel mondo è nato proprio a Milano e che nel capoluogo lombardo si svolge la Coppa del Mondo dedicata al panettone.

In occasione della gara, le valutazioni saranno eseguite da due giurie composte da alcuni tra i più autorevoli protagonisti della pasticceria e dell'arte della lievitazione internazionale. I prodotti saranno sottoposti a degustazioni rigorosamente anonime, secondo il principio di imparzialità che caratterizza la competizione.

L'edizione 2026, in particolare, segna anche un'evoluzione importante: la Coppa del Mondo del Panettone amplia il proprio ruolo culturale, affiancando alla competizione un programma di incontri dedicati alle trasformazioni del settore, alle nuove esigenze dei consumatori e alle opportunità che si aprono per il grande lievito italiano.

Tra i temi centrali, il panettone per tutti, con una riflessione sulle nuove frontiere dell'inclusività alimentare e sulla crescente attenzione verso le produzioni senza glutine, senza lattosio e vegane. Una sfida che coinvolge ricerca, tecnica e creatività e che apre nuove prospettive per rendere il grande lievito accessibile a un pubblico sempre più ampio, senza comprometterne la qualità.

Spazio anche al packaging e alla psicologia dei consumi, per approfondire il ruolo della confezione nella costruzione dell'identità di un prodotto e nella comunicazione del suo valore. Un tema che troverà espressione anche nell'Artecarta Capsule Collection, l'esposizione delle confezioni dei finalisti che darà al pubblico la possibilità di scoprire e votare le interpretazioni più creative, accanto al riconoscimento assegnato da una giuria di esperti.

Inoltre, un'attenzione particolare sarà riservata al rapporto tra grandi lievitati e hôtellerie, un settore nel quale il panettone sta trovando nuove occasioni di valorizzazione, dalla prima colazione alle proposte gastronomiche degli hotel di alta gamma. Un'opportunità per riflettere anche sulla destagionalizzazione del prodotto e sul suo potenziale come espressione dell'eccellenza gastronomica italiana durante tutto l'anno.

L'obiettivo è, dunque, allargare lo sguardo oltre la competizione, facendo della Coppa del Mondo del Panettone un punto d'incontro internazionale in cui condividere esperienze, idee e visioni sul futuro del settore per rafforzare il valore della produzione artigianale e il ruolo del grande lievitato come ambasciatore del Made in Italy nel mondo.