

13 Settembre 2023

NEW YORK - Il Panettone sarà il grande protagonista a New York giovedì 14 e venerdì 15 settembre alla prestigiosa ICE Institute of Culinary Education di Manhattan. Coppa del Mondo del Panettone organizza le selezioni per il Nord America e Canada per decretare i finalisti che parteciperanno alla finale di Milano l'8-9-10 novembre 2024.

L'evento sarà anticipato giovedì 14 settembre da una masterclass con il tecnico di Molino Dallagiovanna **Fabio Del Sorbo** che mostrerà l'intero processo di lavorazione del panettone tradizionale con il supporto del maestro pasticciere **Biagio Settepani** e si concluderà con una degustazione sensoriale.

Venerdì 15 settembre una giuria di prestigio selezionerà i panettoni finalisti della Coppa del Mondo del Panettone che parteciperanno alla finale italiana nel novembre del 2024 per la categoria Panettone tradizionale e Panettone al cioccolato.

Una giuria di prestigio formata da chef Kathryn Gordon, the most senior instructor at the ICE, expert and founder in food and bakery project, Fabio Del Sorbo tecnico esperto di Molino Dallagiovanna, chef Nick Storcks President of the NYS Association of Manufacturing Retail Bakers, chef Charlie Tola Pastry chef & baker at Lulu's Baker, Charlie Romano Executive Pastry Chef and Chef Jurgen David, Director of Pastry Research and Development decreterà il miglior panettone per la categoria tradizionale e per la categoria cioccolato. I vincitori della selezione rappresenteranno l'America del Nord durante la grande finale di novembre in cui si sfideranno i migliori panettoni provenienti da tutto il Mondo.

Il famoso dolce a cupola, nato a Milano, è sempre di più amato e gustato in tutto il mondo.

La Coppa del Mondo del Panettone nasce per creare un confronto aperto su tecniche e conoscenze di un prodotto davvero unico e la sua valorizzazione e la promozione all'estero di questo prodotto sono gli obiettivi principali della manifestazione. Con le due giornate di evento a New York, si celebra il re dei lievitati, un prodotto che, a partire dalle sue origini, è riuscito a superare i confini e stagioni per imporsi sulla scena mondiale. Ma non solo: l'intento è anche raccontare e premiare i processi rigorosi che sono alla base della creazione di un prodotto artigianale di alto livello.

Coppa del Mondo del Panettone è realizzata con il supporto di Partner sostenitori del progetto: Molino Dallagiovanna, Agrimontana, Corman, Europa ovens, Carma.

Main Media Partner Pasticceria Internazionale.

Partner: Sigep, Conpait, Apei, Cast Alimenti, Ial Lombardia.

Per partecipare alla masterclass è possibile iscriversi a
customerservice@dallagiovannausa.com.

Per iscriversi al concorso: *segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch* oppure direttamente
compilando il form online *http://coppadelmondodelpanettone.ch/edizione-2024/*.