



DELIZIE MADE IN ITALY



I PANETTONI MIGLIORI DEL MONDO SONO TUTTI DI PASTICCERI ITALIANI

12/10/2021 Al Campionato mondiale del panettone, con 300 pasticceri da tutto il mondo, premiati quattro italiani. Suntuoso il dolce a tre strati con alchermes di Luca Porretto



Fulvia Degl'Innocenti



Flavia Gareffa e il suo panettone decorato

I vincitori degli Ori assoluti si sono distinti nelle categorie:

C'è quello classico, quello artistico, quello farcito e anche la versione gluten free. Sono i migliori panettoni del mondo che hanno battuto la concorrenza di **300 pasticceri concorrenti** che provenienti non solo dall'Italia ma anche dal Giappone dalla Spagna dal Sud America e da altri territori. Una prima "scrematura" ha dimezzato i concorrenti, e poi via con le degustazioni da parte di una giuria formata da dieci campioni del mondo di pasticceria, presieduta da Roberto Lestani. La competizione è stata organizzata dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con il sostegno e il patrocinio del Ministero degli affari esteri. La terza edizione del **Campionato Mondiale Panettone** "The best Panettone of the world" si è svolta a Roma a Palazzo Pallavicini,

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

RILEGGERE DI FEDE +M

Ripartiamo per Lourdes

In Pullman e in Aereo
Possiamo avverare il tuo sogno.
Pensiamo a tutto noi.

SCOPRI LE DATE E LE PARTENZE

TOP LIBRI



Cambiare l'acqua ai fiori
Valérie Perrin



Tre piani
Eshkol Nevo

SCOPRI I BEST SELLER

LA CLASSIFICA SU SAN PAOLO STORE

ARTICOLI CORRELATI

**Bari - Inter**

In diretta dal San Nicola il posticipo di campionato

0 COMMENTA

**Campionato, solito copione**

Sempre le stesse grandi, sempre la stessa sudditanza arbitrale. Poche sorprese per il calcio "più bello del mondo" bistrattato...

1 COMMENTA

**Allegri milanisti, ormai è fatta**

Al primo anno di Milan e senza alcuna gloria alle spalle, Allegri ha domato i talenti irascibili e rivitalizzato i vecchietti...

4 COMML



**CLASSICO**

Fabio Albanesi: pasticcere romano che ha elaborato la più classica delle ricette per il panettone

DECORATO

Flavia Garreffa: una ragazza di 30 anni, di Perugia. Si è esibita con una realizzazione in tema natalizio.

INNOVATIVO

Luca Porretto: Pasticcere di Bologna. Il suo quartier generale è la Pasticceria Beverara a Castel Maggiore (BO). Si è esibito con un panettone con tre strati, tra i quali emergeva quello all' alchermes che dava a tutti l'interno la colorazione rossa.

GLUTEN FREE

Sacromonte Srl: azienda rappresentata da Marco Paoli Molinari con una lunga esperienza in Giappone come pastry Chef Italiano, ha trasferito e trasmesso la nostra arte pasticceria in quel territorio.

Se la pasticciera Garreffa ha voluto dedicare il premio a tutte le donne, affinché non si facciano abbattere dai numerosi impegni familiari ma resistano fiduciose in se stesse, Porretto è rimasto colpito dalla vittoria e ha ricordato come ci siano voluti cinque mesi di prove e impegno per ottenere il sapore alla zuppa inglese. Molinari che da più di trent'anni produce il panettone italiano in Giappon.



Fabio Albanesi, re del panettone classico

TAG: campionato, panettone, pasticceri

**Ecco l'estate dei veri duri**

Si svolge in Umbria il Campionato Italiano di ruzzola individuale. E' un'occasione per riscoprire tanti giochi popolari e di...

0 COMMENTA

IL BLOG DEL DIRETTORE

Don Antonio Rizzolo

Don Antonio risponde

PUBBLICITÀ



TI SEGNALIAMO

TI SEGNALIAMO

