

1° Coppa del Mondo del Panettone a Lugano

Due ticinesi salgono sul podio

La 1° Coppa del Mondo del Panettone dello scorso fine settimana a Lugano è stata un vero successo. Otto le nazioni che vi hanno partecipato. Due svizzeri sono saliti sul podio: Marzio Monaco di Losone al secondo posto e Luca Poncini di Maggia al terzo. Il genovese Massimo Ferrante è stato il brillante vincitore.

«Non diamo ricette», ha spiegato l'ideatore della 1° Coppa del Mondo del Panettone Giuseppe Piffaretti. «Vogliamo trasmettere la nostra passione, mostrare che nella scatola del Panettone c'è un mondo intero da scoprire!» Da un anno e mezzo «Mastro Piff», come viene chiamato dai ticinesi, ha preparato con la sua squadra l'intero evento. Alla fine, c'erano solo visi soddisfatti. L'evento è durato tre giorni ed è stato aperto al pubblico. Alcuni dei partecipanti alla Coppa del Mondo del Panettone e delle aziende partner erano presenti con degli stand. Ci sono state dimostrazioni, conferenze e presentazioni, nonché un concorso degli apprendisti del terzo anno dal titolo «Panettone decorato». Nel fine settimana la sala era sempre piena di esperti e persone interessate, provenienti da vicino e da lontano. Le esibizioni sono state seguite con grande interesse. Piacevole anche la presenza dei media: un team televisivo della Gran Bretagna oltre alla televisione RSI e alla radio di ReteUno. Alla finale di Lugano hanno partecipato 20 professionisti provenienti da otto paesi: Svizzera, Italia, Portogallo, Francia, Spagna, Giappone, Australia e Stati Uniti.

Sconosciuta la tradizione svizzera (Ticino) del panettone

I finalisti erano pieni di elogi per l'evento organizzato da Giuseppe Piffaretti. «E' l'unico vero evento internazionale», aveva dichiarato il vincitore Massimo Ferrante da Genova a «panissimo» prima della premiazione. Gli altri concorsi in Italia sono semplicemente delle copie. Si è meravigliato che il Panettone viene prodotto anche in Svizzera. Anche Massimo Peruzzi di Prato vicino a Firenze non sapeva che la tradizione del Panettone va oltre i confini della città di Milano. Soprattutto è rimasto stupito che il Panettone sia pro-



Luca Poncini 3°, il vincitore della 1° Coppa del Mondo del Panettone Massimo Ferrante e Marzio Monaco 2°.

dotto in Svizzera (in Ticino tutto l'anno). «In Italia non è fattibile!» Per lui è un onore poter partecipare a questo evento con così tanti partecipanti internazionali.

Da New York

Biagio Settepani e sua moglie Pina hanno fatto un lungo viaggio. Originario della Sicilia, vive a New York dal 1973. Da 37 anni la coppia gestisce con successo un'attività nella metropoli. La sua specialità: il Panettone. Quando Biagio Settepani arrivò a New York all'età di 14 anni, non fu in grado di continuare l'apprendistato di barbiere che aveva iniziato in Sicilia. Così ha iniziato a lavorare in un panificio. «Dal momento in cui ho potuto osservare la trasformazione del materiale liquido in pochi minuti, la mia passione per questa professione non mi ha più lasciato». A soli 21 anni, ha iniziato la sua attività in proprio. Al pubblico dal palco ha detto due volte:

«Siete fortunati perché negli Stati Uniti non ci sono apprendistati o scuole che promuovono questa cultura». Settepani inizia la produzione del Panettone a novembre, nel giorno del ringraziamento e ne produce circa 8000 pezzi per i newyorkesi.

Pane come gioielli a 80 Euro

Il concorrente giapponese Katsuel Shiga ha dato un tocco esotico. Come portafortuna ha ricevuto un coltello dal figlio dell'Imperatore, con cui è stato tagliato il suo panettone. Katsuel Shiga gestisce una boutique di pane a Tokyo. La sua specialità è il pane organico (biologico). «Viene presentato in negozio come un gioiello», ha spiegato entusiasta Giuseppe Piffaretti alla presentazione del candidato. Vende la pagnotta di pane a 80 Euro. Ma il prodotto da forno più difficile da preparare è il Panettone, ha sottolineato il concorrente giapponese. Ne produce dieci diverse varietà, anche

con ingredienti asiatici. L'esperto ed entusiasta giapponese ha detto a «panissimo» che Lugano è una «città fantastica» e una grande occasione: «tutto è meraviglioso!» Ha fatto i suoi sei panettoni il 6 novembre ed è arrivato il 7. Katsuel Shiga non parla né italiano né inglese.

Tiramisù in PET

Come traduttore, l'italiano Marco Paolo Molinari era a Lugano anche come membro della giuria. Ha vissuto in Giappone per 32 anni e ha presentato all'evento un Tiramisù, prodotto da bottiglie in PET. Ha promesso a «panissimo» di scrivere un contributo sul suo progetto.

Il Presidente cantonale Massimo Turuani ha ringraziato Giuseppe Piffaretti per la sua dedizione e di essere la «locomotiva» di questo evento. I membri della giuria hanno elogiato l'organizzazione e l'impegno «del grande Piff». La seconda edizione si svolgerà tra due anni.

CdM/PF

L'unica donna in competizione

Il viaggio più lungo per la 1° Coppa del Mondo del Panettone è stato fatto dall'australiana Tatiana Coluccio insieme al marito Damiano: 24 ore. I «suoi sei figli» prodotti il 5 novembre, hanno avuto qualche difficoltà all'aeroporto di Melbourne al controllo di sicurezza. Tatiana e Damiano Coluccio gestiscono lì dal 2012 l'«Old Evropa Bakery» e desiderano portare avanti le loro radici. Tatiana viene dal Kazakistan e suo marito Damiano dal sud Italia (Calabria). Pongono grande valore su una lunga lievitazione della pasta e sulla regionalità. L'acqua usata, viene filtrata. Tatiana ha iniziato la produzione di Panettoni circa un anno fa, dopo aver seguito un corso dello spagnolo Daniel Alvarez a Melbourne. Il Panettone è un prodotto complesso. «La produzione di un Panettone è molto più difficile di quello di un pane normale» ha sotto-

lineato l'australiana. Il loro obiettivo è quello di voler produrre al 100% panettoni bio. Attualmente usano il 50% di ingredienti biologici. Sottolinea più volte nella conversazione, che la concentrazione durante la produzione è molto importante.

1 kg di Panettone

Giuseppe Piffaretti non poteva scegliere miglior Presidente di giuria: Gabriel Paillason, l'ideatore della «Coupe du Monde de la Patisserie» di Lione e da oltre 30 anni «Meilleur ouvrier de France» (Mof) della pasticceria e della gelateria. «E' favoloso, meraviglioso» ha detto Paillason sul podio in una conversazione con Giuseppe Piffaretti, che il prodotto e l'artigianato siano stati messi sotto i riflettori. Paillason ha invitato i ragazzi a partecipare alle competizioni perché è una vera scuola di umiltà. «Se vincete avrete vinto, ma avrete perso la vostra li-

bertà perché vorrete sempre andare... sempre più avanti! Il 50% dei Panettoni degustati sabato, erano buoni, ha commentato Paillason. Entro domenica sera, i membri della giuria, avranno assaggiato circa 1 kg di panettone.

Usati i cinque sensi

«Siamo fortunati di poter esercitare una professione che dà piacere», ha sottolineato Gabriel Paillason a Lugano. Se si usano tutti e cinque i sensi di una persona, l'obbiettivo è stato raggiunto. Ha detto, sorridendo, di aver imparato molto attraverso questo evento «alla sua età». Ha scoperto nuovi aromi e saputo che in Svizzera (in Ticino) il Panettone viene prodotto tutto l'anno. Non si finisce mai di imparare. Alla cerimonia di premiazione degli apprendisti del terzo anno, ha affermato che «i ragazzi ci danno speranza!»

Claudia Vernocchi/sf

Classifica finale

1. Massimo Ferrante – Italia
2. Marzio Monaco – Svizzera
3. Luca Poncini – Svizzera
4. Giovanni Ristuccia – Italia
5. Jordi Morello – Spagna
6. Yann Duytsche – Spagna
7. Andrea Tedeschi – Italia
8. Bruno Andreoletti – Italia
9. Massimo Peruzzi – Italia
10. Roberto Gatti – Svizzera
11. Berti Michele – Italia
12. Turdo Nicola – Italia
13. Buletti Bruno – Svizzera
14. Balaguer Oriol – Spagna
15. Lunardi Massimiliano – Italia
16. Settepani Biagio – USA
17. Ferreira Marco – Portogallo
18. Collas Franck – Francia
19. Katsuei Shiga – Giappone
20. Coluccio Tatiana – Australia

Premi speciali

«**Maestro del Panettone 2019**» premio d'onore a Iginio Massari.
«**Miglior presentazione video**» a Bruno Buletti (Svizzera) e a Katsuei Shiga (Giappone).

Apprendisti, Kids, Romani e Massari

Un regolamento e tanta fantasia, sono stati gli «ingredienti» a disposizione degli apprendisti del terzo anno, che hanno avuto l'incarico di realizzare un «Panettone decorato» in onore della 1° Coppa del Mondo del Panettone. I lavori sono poi stati esposti alla fiera e la giuria internazionale ha avuto il compito di valutarli. La Fondazione Luciano Mignami ha premiato i primi tre classificati (riquadro a destra). La vincitrice ha inoltre ricevuto un li-

bro offerto da Carla Cambrosio.

Area «Kids» e l'aerografo

Il laboratorio natalizio per bambini, ha avuto grande successo. E' stato condotto con professionalità dalla pasticceria Sonia Lizzo.

Tanti bambini, ma non solo, si sono fermati ad ammirare e a provare l'aerografo con il Maestro Mario Romani. L'esperto a livello mondiale, ci ha confidato: «è stata una bellissima esperienza!»

Iginio Massari

Lugano ha incontrato il miglior pasticcere del mondo 2019, Iginio Massari, al quale è stato consegnato il premio «Maestro del Panettone 2019». La parola «sacrificio» non si trova nel suo vocabolario. Lavora 7 giorni su 7 per migliorare la qualità dei suoi prodotti. Afferma che la «qualità» non è mai statica, è sempre in movimento! Sandra Fogato

Galleria fotografica: 28-29 e 44-45.

Concorso apprendisti «Panettone decorato»

1. **Eleonora Nodari**
Pinotti Sandro – Ascona
2. **Nicole Cattani**
Eredi E. Mürger SA – Paradiso
3. **Karin Pedrini**
F.lli Buletti – Airolo



Gli apprendisti panettieri-pasticcieri e pasticcieri-confettieri del terzo anno con i loro panettoni decorati. Al centro da sinistra Giampiero Cambrosio, Antonella Mignami della Fondazione Luciano Mignami, Marco Pasotti e Marco Zandonella (seconda fila, secondo da destra).

S. Fogato



G. Piffaretti con l'On. R. Badaracco e S. Galeazzi al taglio del nastro inaugurale.



Presente anche RSI Rete Uno, con Fabio Guerra e Fabrizio Casati.



Sonia Lizzo ha condotto «Panettone 4Kids» nell'area allestita per i bambini.



Gabriel Paillasson ha partecipato alle decorazioni dei panettoncini con i bambini.



Nell'«Area Laboratorio» molti i professionisti, tra cui Marco Molinari.



Il Maestro Mario Romani, esperto mondiale di aerografia.



Molti bambini con l'aiuto di M. Romani, hanno potuto provare l'aerografo.



Poco più di 4500 visitatori hanno partecipato alla fiera della prima Coppa del Mondo del Panettone a Lugano.



Il «Panettone decorato» vincitore.



I visitatori hanno potuto assaggiare molti panettoni artigianali di alta qualità.



L'arte è stata presentata anche attraverso le cartoline di «Lady Lydi».



Il Museo d'Argine ha presentato le creazioni dei bambini delle scuole elementari.



Paolo Magni e Angelo Musolino – Presidente Apar (Ass. past. artig. reggini).



Il panettone in legno realizzato da Casimiro Piazza.



Lo stand dell'associazione cantonale ha destato molto interesse.



La 1° scheda del concorso SMPPC.

Ristorante Grand Café Al Porto – Lugano

Professionalità e gran classe

Gli ospiti della 1° Coppa del Mondo del Panettone, sono stati invitati nell'elegante «Salotto di Lugano».

Il Grand Café Al Porto situato nel centro storico di Lugano, è nato nel 1803 quale luogo d'incontro di politici, letterati, artisti e notabili, ed è diventato con l'andar del tempo l'elegante «Salotto di Lugano».

Gentile accoglienza

Il Direttore Anton Froschauer, il Vicedirettore Paolo Loraschi e tutti i loro collaboratori, hanno accolto con gentilezza e professionalità i molti invitati. La suggestiva sala ha fatto da cornice allo «standing dinner» scelto per l'occasione. Non per niente hanno ricevuto il premio «Swiss Location Award» per il ristorante più bello e meglio organizzato per ricevimenti, banchetti e feste di matrimonio della Svizzera.



Lo splendido «Salotto» del Grand Café Al Porto ha ospitato gli invitati della 1° Coppa del Mondo del Panettone.

Prelibato e sfizioso menu

Lo Chef di cucina Luca Salerno e il Maître Créateur Loraschi Paolo hanno stupito tutti i presenti con le loro sfiziose prelibatezze. Non è stato da meno il personale di servizio: una dettagliata descrizione ha accompagnato ogni piatto di portata, un arricchimento non indifferente! Birra e buon vino sono stati serviti durante la serata. Anche la «grappa dell'Imperatore» portata dal finalista giapponese Katsuel Shiga ha entusiasmato gli invitati.



Tra le molte prelibatezze: Panettone toast, burro salato all'albicocca e acciughe del Cantabrico e dell'ottima birra.

Momenti musicali

Due momenti musicali hanno accompagnato la bella serata. Il giovane maestro Mattia Fogato, al secondo anno «Bachelor of arts in music» e studente del Mo. Lorenzo Micheli presso il Conservatorio della Svizzera italiana a Lugano, ha presentato quattro capisaldi della chitarra.



Il «Pan' d'Oro» ha concluso l'incantevole serata. Gli ospiti sono stati serviti dal qualificato personale di servizio.



Momenti musicali con il giovane maestro Mattia Fogato.

Conoscersi meglio

La splendida serata ha permesso agli ospiti di conoscersi meglio, condividere le loro esperienze e molte curiosità. Si è conclusa nei migliori modi con il «Pan' d'Oro» del Grand Café Al Porto.

Sandra Fogato

swissbaker-blog

Farina, burro ... cuore

Quando Giuseppe Piffaretti mi ha chiesto di affiancarlo nella conduzione della Coppa del Mondo del Panettone (8 – 10 novembre a Lugano), ho accettato con gioia, un po' per fare qualcosa di grandioso con l'amico «Piff» e un po' perché avrei assaggiato 20 bontà, 20 come il numero dei finalisti in gara. Sembrerà incredibile, ma non ho assaggiato neanche un pezzetto del celebre lievitato.

Non per questo non mi sono saziata; mi sono nutrita di emozioni e incontri straordinari. Dietro un prodotto fatto con passione ci sono persone e storie. E fra le tante storie c'è quella di Tatiana Coluccio, la pasticciera arrivata ultima, una sconfitta direte voi, e invece Tatiana ha vinto! Ha vinto dal momento in cui è salita su un aereo a Melbourne (Australia) con 6 panettoni come bagaglio a mano. Sapeva che volare non avrebbe giovato a quei suoi sei «bimbi». Sballottati dagli addetti alla sicurezza, sono anche «dimagriti» a causa della pressurizzazione. Ma lei, che ha iniziato a fare i panettoni solo un anno fa, ha consegnato ai giudici i suoi prodotti con il sorriso di chi si mette in gioco per vivere un'esperienza unica. Ha raccontato al pubblico, davanti a due guru della pasticceria come



Tatiana Coluccio e Sara Galeazzi alla prima Coppa del Mondo del Panettone tenutasi a Lugano.

Paco Torreblanca e Gabriel Paillason che fare il panettone le ha insegnato la consapevolezza, ad essere nel «qui e ora»; le ha insegnato ad avere pazienza. Tatiana mi ha toccato il cuore perché mi ha ricordato la mia cara nonna. E' con lei che da bambina

mi sono appassionata alla pasticceria, lei che fra gli ingredienti di una torta, mi ha insegnato a metterci anche «pazienza e amore» perché chi assaggerà, che sia un amico, un familiare o tu stesso, sentirà pure quei due sapori.

Sara Galeazzi

Sara Galeazzi ha trascorso più di metà della sua vita alla RSI, da «signorina buonasera» ai programmi d'intrattenimento. Le esperienze più arricchenti le ha fatte girando l'Europa alla scoperta di prodotti d'eccellenza e persone dal cuore grande.

Termine di riscatto panvica

Se desiderate effettuare ancora quest'anno un riscatto nella vostra cassa pensione, vogliate procedere nel seguente modo: compilate il **formulario di riscatto** e inviatelo **al più tardi entro il 30 novembre 2019** alla Cassa pensioni panvica.

Solo se tale termine viene rispettato, la procedura di riscatto per quest'anno può essere garantita. Il formulario e ulteriori informazioni si possono trovare sul sito web www.panvica.ch o telefonando al numero 031 388 14 36.

Cassa pensioni panvica



Mozione CCL

Vedi a pagina 20 e 31.

Nuove schede cppc

La Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri ha pubblicato delle nuove schede informative sul sito web www.cppc.ch alla voce «Servizi e Downloads»:

- Riconosc. dei diplomi esteri
- Domanda per l'inserimento lavorativo
- Domande a stage o impieghi per scolari e studenti.