Panettone: è boom globale per il lievitato made in Italy

20231205130243newyork-usa2-af0dab23

Dal Sud America al Giappone, passando per l'Australia il panettone sta conoscendo una vera **globalizzazione**: aumentano i pasticceri sparsi per il mondo che lo producono e crescono le richieste di masterclass e corsi di formazione nelle scuole di panificazione per imparare a farlo.

Al momento in tutti i continenti sono in corso le selezioni di Coppa del Mondo del Panettone che decreteranno i finalisti del mondiale 2024. **La finale italiana** di Coppa del Mondo del Panettone si svolgerà per la prima volta al **Sigep di Rimini il 23 e 24 gennaio**.

Dal Sud America al Giappone, passando per l'Australia il panettone sta conoscendo una vera **globalizzazione**: aumentano i pasticceri sparsi per il mondo che lo producono e crescono le richieste di masterclass e corsi di formazione nelle scuole di panificazione per imparare a farlo, in attesa che

IL PANETTONE IN GIRO PER IL MONDO

Tra i nuovi mercati del dolce tipico del Natale, il **Brasile vede oltre 450 milioni di panettoni** consumati ogni anno, con l'abitudine ad avere in tavola il dolce lievitato che ha valicato i confini delle festività. Inoltre il Brasile esporta verso il Nord America circa 10 milioni di panettoni.

Segue il **Perù**, che ogni anno ne produce e consuma oltre 35 milioni. Altri grandi produttori del Sud America sono **Argentina e Uruguay** dove si apprezza maggiormente il panettone tradizionale ma anche quello al cioccolato. Il panettone si contende la tavola durante le festività natalizie con il prodotto tipico il Bolo de Reis, simile a quello portoghese con il quale si festeggia il 6 gennaio.

L'attenzione per il panettone in **Giappone** è in grandissima espansione: il dolce è **ben noto nelle grandi aree urbane come Tokyo e Osaka** ma è ancora pressoché sconosciuto nelle campagne. È un **dolce legato al periodo natalizio** anche se il Natale per i giapponesi è una festa commerciale,

senza nessun significato religioso o di festa della famiglia. Una delle **difficoltà per i pasticceri giapponesi è trovare la materia prima** come il cedro, non disponibile in Giappone, e l'arancia candita.

Il panettone, infine, sta diventando molto popolare **in Australia** soprattutto durante il periodo natalizio. Il panettone più venduto è quello tradizionale con la frutta candita ma sta guadagnando popolarità anche quello al cioccolato.