Campionato del Mondo del Panettone 2025: i vincitori

20251118092011creditsemmepi-fipgc-podiopanettoneinnovativo

Si è appena concluso il Campionato del Mondo del Panettone 2025 organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, che ha visto sfidarsi i migliori Maestri Pasticcieri provenienti da tutta Italia e dal mondo. La competizione, ospitata a Gustus alla Mostra d'Oltremare di Napoli, ha visto in gara 50 panettoni finalisti, tra versioni classiche, innovative e salate oltre ai pandori, rendendo la selezione estremamente qualificata e variegata.

LE QUATTRO GARE

Il titolo di Miglior Panettone Classico, realizzato secondo il disciplinare italiano (DM 22 luglio 2005), è andato a Vincenzo Guiderdone di Ardea, Roma. Il suo panettone ha mostrato una struttura impeccabile, con un'alveolatura regolare e sviluppata in verticale, frutto di una lievitazione ben condotta. I profumi di limone e vaniglia sono risultati delicati ma incisivi, donando un aroma armonioso. Eccellente la qualità dei canditi, in quantità adeguata e ben distribuiti.

Nella categoria del Panettone Innovativo, il podio (*ritratto nella foto in primo piano*) è stato conquistato da Francesco Ricci di Sezza Scalo, Latina, grazie a una creazione che ha colpito per originalità e equilibrio dei sapori. Il suo impasto, arricchito da mosto fermentato pastorizzato, miele di visciole e da una ganache al cioccolato fondente alla cannella, ha offerto ai giudici un autentico effetto "wow", confermando Ricci come protagonista assoluto dell'edizione. Il premio per il Miglior Panettone Salato è stato assegnato ad Antonio Chiumiento, di Eboli, Salerno, che ha conquistato la giuria con un lievitato ricco e armonioso, realizzato con formaggio, cipolla caramellata, verdure e salumi. Il titolo di Miglior Pandoro del Mondo, invece, è stato attribuito a Daniele Mascia, di Omegna, in provincia del Verbano-Cusio-Ossola, in Piemonte. La giuria ne ha elogiato la forma estetica impeccabile, la straordinaria morbidezza, la scorza sottile e dorata e l'intenso profumo di burro, caratteristiche che testimoniano una cottura eseguita alla perfezione.

«*Quest’anno l’evento ha registrato una partecipazione eccezionale e una sfida serrata nelle quattro categorie principali, culminando in un finale che ha esaltato l’eccellenza* - afferma il presidente FIPGC **Matteo Cutolo** -. *Il panettone, in qualsiasi forma, è un classico intramontabile, che non conosce crisi, ma richiede continui studi e ricerche per mantenere elevati gli standard di qualità. Proprio per questo, la federazione promuove competizioni di questo tipo, con l’obiettivo di incentivare approfondimento, sperimentazione e confronto: strumenti essenziali per sostenere l’evoluzione del settore, stimolare l’innovazione e favorire il benessere dell’intera filiera*».