# Panettone, doppio oro e un argento per l'Italia alla World Cup. Il Pandoro va al Giappone

5ec3216f-aef0-4146-8553-575e8787bb1b

L’Italia conquista Tokyo e si prepara al prossimo appuntamento con i grandi lievitati. Si è conclusa la FIPGC Panettone World Cup Tokyo, che ha visto i Maestri pasticcieri italiani salire sul podio in tre categorie, conquistando due medaglie d’oro e una d’argento. A firmare il successo azzurro sono stati **Enrico Casarano**, primo classificato nella categoria Cioccolato, **Ruggiero Carli**, vincitore della categoria Classico, e **Domenico Manfredi**, che ha conquistato il secondo posto nella categoria Pandoro. La competizione svolta presso l’Istituto Italiano di Cultura di Tokyo, è stata organizzata da FIPGC Asia, con il coinvolgimento dell’Ambasciata d’Italia a Tokyo e dell’Istituto Italiano di Cultura. A partecipare ben 48 Paesi da tutto il mondo. Dal Camerun alla Colombia, dalla Thailandia alla Corea del Sud, passando per il Brasile, il Giappone, il Canada, l’Australia e molti altri Paesi, il Panettone si conferma un ambasciatore del gusto italiano, capace di unire culture e tradizioni diverse nel segno dell’arte pasticcera.

## Panettone Classico, Panettone al Cioccolato, Pandoro

Nella **categoria Panettone Classico**, il gradino più alto del podio è tutto italiano: a conquistare la medaglia d’oro è il maestro pasticciere ferrarese Ruggiero Carli, che si impone in una delle categorie più prestigiose della competizione. Alle sue spalle si distingue la Francia, protagonista di una doppietta con la conquista sia della medaglia d’argento sia di quella di bronzo. Grande soddisfazione per l’Italia anche nella **categoria Panettone al Cioccolato**, dove a conquistare l’oro è il maestro pasticciere leccese Enrico Casarano, portando un altro importante riconoscimento alla pasticceria italiana. La Francia si aggiudica la medaglia d’argento, mentre il terzo posto va a Taiwan.

A sorprendere nella **categoria Pandoro** è invece il Giappone, che conquista la medaglia d’oro. Un risultato che conferma il ruolo sempre più importante del Paese del Sol Levante nel panorama della pasticceria mondiale, dove negli ultimi anni si è distinto per tecnica, ricerca, precisione e capacità di

reinterpretare la tradizione. L’Italia, tuttavia, non resta a guardare: la medaglia d’argento va al campano Domenico Manfredi, mentre il bronzo viene conquistato dall’Ecuador. Il Team Italia, guidato dal presidente e giurato Matteo Cutolo, affiancato dal Maestro e giurato Raffaele Romano, torna dunque a casa con un bilancio decisamente positivo e la soddisfazione di aver portato ancora una volta la pasticceria italiana ai vertici di una competizione internazionale.

Quote

Questi risultati rappresentano motivo di grande orgoglio per tutta la squadra italiana e confermano il valore dei nostri maestri pasticcieri. Il livello della competizione è sempre più alto e vedere l’Italia protagonista è una grande soddisfazione. Allo stesso tempo, il confronto con altri Paesi come il Giappone o la Francia è sempre occasione di crescita, uno stimolo a continuare a investire nella qualità, nella formazione e nella valorizzazione della nostra tradizione.

Matteo Cutolo, presidente FIPGC Italia

## Prossima tappa: Napoli il 15 e 16 novembre

Archiviata la trasferta giapponese, la sfida torna in Italia. Il 15 e 16 novembre sarà Gustus — il Salone professionale dell’agroalimentare, dell’enogastronomia e della tecnologia, in scena nella Mostra d’Oltremare di Napoli, il palcoscenico della finale del Miglior Panettone del Mondo, storica competizione firmata dalla Federazione. Non una semplice gara, ma una vera e propria sfida ad altissima tensione tecnica: dopo una durissima selezione che ha visto ai nastri di partenza 100 professionisti, solo 30 finalisti hanno staccato il pass per Napoli. In palio non c'è solo una medaglia, ma il riconoscimento definitivo di un’arte che sta ridefinendo le abitudini di consumo in tutto il pianeta.

**Quattro le categorie in gara**: Panettone Classico, Panettone Innovativo, Panettone Salato e Pandoro. Per concorrere, ciascun partecipante dovrà presentare due prodotti conformi ai principi cardine della propria categoria. Se il Panettone Classico — rigorosamente arricchito con soli canditi d'arancia, uvetta e cedro, a scelta tra la versione Milano o la piemontese glassata — rappresenta la prova del nove per il rigore tecnico e la gestione del lievito madre, la categoria Innovativo apre la strada a nuove interpretazioni sensoriali e abbinamenti inediti. A completare il quadro, il Panettone Salato esplora occasioni di consumo alternative ampliando i confini tradizionali del prodotto, mentre il Pandoro impone ai maestri pasticceri il confronto con una delle preparazioni più complesse e delicate dell'intera tradizione dolciaria italiana. Dopo i successi internazionali raccolti a Tokyo, l’attenzione si sposta dunque sul palcoscenico di Gustus: il conto alla rovescia è iniziato e Napoli si prepara ad

accogliere i migliori maestri pronti a giocarsi il titolo.