Il Miglior Panettone al Mondo arriva dalla provincia di Avellino

fipgc-vincitore-panettone-classico-356013ff

Il panettone milanese è da tempo immemore il simbolo delle feste sotto l'ombra della Madonnina. Adesso però, in epoca di globalizzazione, la patria del panettone è diventata il mondo intero e i migliori della categoria li realizzano quasi tutti i pasticcieri del centro-sud.

È il giudizio inequivocabile che emerge a scorrere i premiati del **Campionato del Mondo del Panettone** ideato e organizzato dalla FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria che si è svolto in questi giorni al Castello Ducale Orsini di Fiano Romano (RM) e che ha visto la partecipazione di 66 pasticcieri italiani e internazionali, arrivati in finale a seguito di una selezione cui **hanno partecipato 350 panettoni provenienti da tutto il mondo**, finanche dal Giappone.

Il **vincitore assoluto** miglior panettone classico si chiama **Raffaele Romano**, 49 anni, sposato e con due figli, pasticcere già premiato in questi ultimi anni per i risultati raggiunti coi suoi grandi lievitati e titolare, assieme al fratello Gianfranco, del Gran Caffè Romano di **Solofra**, in provincia di Avellino, locale che prosegue una tradizione di famiglia che va avanti da ben 109 anni.

"Il panettone è oramai da alcuni anni un must in tutte le pasticcerie d'Italia e quest'anno il livello qualitativo dei prodotti finalisti al Campionato mondiale era davvero altissimo, spiega **Matteo Cutolo**, presidente FIPGC. *Sono certo che la crescente capacità dei pasticceri di tutta Italia nella realizzazione dei panettoni porterà a un incremento delle vendite in queste festività, ed è un segnale di cui il settore dopo questi mesi di difficoltà ha estremamente bisogno".*

A Raffaele Romano il merito di aver presentato un **panettone classico che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti** dal disciplinare di produzione del panettone artigianale

(comprese la famosa lievitazione naturale, il ricorso a burro di centrifuga e uova fresche, uvetta sultanina e scorza di agrumi candita) e che presenta profumo, sofficità, alveolatura, taglio ritenuti **assolutamente perfetti**.



A scorrere la lista dei panettoni premiati sembra che i pasticcieri del centro-sud Italia siano diventati i nuovi maestri della categoria. **Luigi Fusco** da Scafati (Salerno) si è imposto nella categoria **panettone innovativo** col suo Panettone delizia al limone che, evidentemente, prende spunto dalla celebre specialità sorrentina per proporre un panettone al profumo di sud che presenta un cuore di pan di spagna imbevuto al limone.



Il miglior **panettone decorato** (in pieno stile cake design) lo ha realizzato, invece, **Marianna Brunaccini** di Aversa (Napoli) con una creazione il cui titolo è “La magia del Natale”.