Coppa del Mondo del Panettone 2026: a Milano i nuovi Campioni del Mondo

253f2c33-50b7-4cd7-a9e2-93101798a286

Si è conclusa a Milano la quinta edizione della **Coppa del Mondo del Panettone**, che ha incoronato il Maestro pasticcere **Fiorenzo Ascolese** (San Valentino Torio (SA) come Campione del Mondo del Panettone Tradizionale 2026, mentre il titolo di Campione del Mondo del Panettone al Cioccolato 2026 è stato assegnato al Maestro pasticcere **Miguel Angel Castro Garcia** (Spagna).

Il panettone non più (solo) legato alle festività

I due riconoscimenti sono il traguardo di un lungo percorso di selezioni internazionali che hanno premiato talento, tecnica, conoscenza delle materie prime e capacità di interpretare uno dei prodotti più complessi dell'arte pasticcera. Ma il successo di questa quinta edizione va oltre i risultati della competizione: il panettone si è confermato un elemento capace di riunire a Milano professionisti, culture e tradizioni provenienti da ogni parte del mondo. Per due giornate, il 7 e 8 novembre, gli spazi del Meliá Milano si sono trasformati in un grande laboratorio internazionale, dove il linguaggio universale della pasticceria ha messo in dialogo maestri provenienti da 20 Paesi tra Europa, Americhe e Asia.

Un'edizione che conferma la crescente dimensione internazionale della manifestazione, ideata dal Maestro pasticcere **Giuseppe Piffaretti** e diventata negli anni un punto di riferimento per i professionisti del settore e un importante strumento di promozione del Made in Italy nel mondo. Al centro di un articolato programma di talk, masterclass e incontri con professionisti del settore, ci sono state le grandi trasformazioni che interessano il mondo della pasticceria: dall'inclusività alimentare alle nuove esigenze dei consumatori, dal ruolo del packaging nella costruzione dell'identità del prodotto alle opportunità offerte dall'hôtellerie di alta gamma, fino al rapporto tra tradizione artigianale, innovazione tecnologica e valorizzazione delle materie prime. Temi che dimostrano come il panettone non sia più soltanto un dolce legato alle festività, ma un prodotto in continua evoluzione, capace di

aprire nuove prospettive per l'artigianato, la formazione, la ricerca e l'ospitalità.

Classifica Panettone tradizionale 2026

1° classificato - Campione del Mondo: Maestro pasticcere Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio (SA). **2° classificato**: Maestro pasticcere Roberto Moreschi, Chiavenna (SO). **3° classificato**: Maestro pasticcere Matteo Papanice, Castellana Grotte (BA).

Classifica Panettone al cioccolato 2026

1° classificato – Campione del Mondo: Maestro pasticcere Miguel Angel Castro Garcia, Spagna. **2° classificato**: Maestro pasticcere Pompilio Giardino, Adriano Irpino (AV). **3° classificato**: Maestro pasticcere Andrea Ceracchi, Cori (LT).

Premi speciali

Accanto ai titoli mondiali, la cerimonia di premiazione ha celebrato anche le diverse espressioni della cultura del panettone, assegnando una serie di riconoscimenti speciali dedicati alla qualità artigianale, alla creatività e alla comunicazione. Riconoscimento al prof. Carlo Gronchi e al prof. Franco Antoniazzi per il prezioso contributo alla crescita e alla valorizzazione del mondo dei lievitati in particolar modo del panettone. Targa Maestro Panettone: Maestro pasticcere **Rolando Morandin** per la competenza e la passione che ha saputo trasmettere a tutti i professionisti che ha incontrato lungo il suo cammino Premio del Pubblico – Artecarta Capsule Collection – Miglior Packaging: Maestro pasticcere **Wilson Ernesto Flores Torres**, Ecuador, Premio della Giuria Artecarta Capsule Collection – Miglior Packaging: a parimerito Maestro pasticcere **Jie Lun Jan**, Taiwan Maestro pasticcere **Paolo Loraschi**, Svizzera, Premio Miglior Video: Maestro pasticcere **Karen Ng**, Singapore Premio Miglior Panettone al Cioccolato Extraeuropeo: **Ammary Coromo Viela Perdono**, USA. Premio Miglior Panettone Tradizionale Extraeuropeo: **Jamie Martinez**, USA. Premio Giuria Stampa – Panettone Tradizionale: **Jamie Martinez**, USA.

Particolare attenzione è stata dedicata al packaging con l'**Artecarta Capsule Collection**, il progetto realizzato in collaborazione con Artecarta che ha riunito le confezioni dei finalisti in un'esposizione dedicata al design e alla comunicazione del panettone. Le scatole sono diventate così un ulteriore strumento di racconto, capace di esprimere l'identità dei maestri pasticceri, le tradizioni dei territori di

provenienza e la creatività con cui il panettone viene interpretato nei diversi Paesi. Oltre alla giuria di esperti, anche il pubblico ha potuto votare la propria confezione preferita.

Quote

Quando abbiamo dato vita alla Coppa del Mondo del Panettone, il nostro obiettivo era far conoscere e valorizzare questo straordinario prodotto al di fuori dei suoi confini tradizionali. Oggi vedere Milano accogliere pasticceri da 20 Paesi, con una partecipazione di pubblico così importante e l'attenzione della stampa internazionale, ci dimostra quanta strada abbiamo fatto. La cosa che mi emoziona di più non è soltanto vedere chi sale sul podio, ma osservare professionisti provenienti da culture diverse che si confrontano, condividono esperienze e tornano nei loro Paesi con nuove conoscenze. La sfida è continuare a far crescere questa comunità internazionale e portare il panettone sulle tavole di tutto il mondo, durante tutto l'anno. Perché il panettone è nato in Italia, ma oggi appartiene a chiunque sappia interpretarlo con competenza, rispetto e passione

Giuseppe Piffaretti, ideatore della Coppa del Mondo del Panettone

Le Giurie

La giuria del **Panettone Tradizionale** ha riunito dieci professionisti di grande esperienza: Giambattista Montanari, Maestro Ampi Tecnico dimostratore Corman Professionel; Andrea Besuschio, Pastry Chef Pasticceria Besuschio; Markus Bohr, Executive Pastry Chef Harrods; Matteo Cunsolo, Presidente Richemont Club Italia Presidente Associazioni Panificatori Confcommercio Milano; Roberto Rinaldini, tre volte Campione del Mondo, Membro Relais Desserts; Aoki Sadaharu, Chef patissier of Patisserie; Sadaharu, Aoki in Paris, Membro Relais Desserts; Luca Mannori, Maestro pasticcere e cioccolatiere, nominato APEI Pasticcere dell’Anno 2025; Ton Cortes, Head Baker of Sucal, Campione del Mondo Panettone Tradizionale 2024; Diego Crosara, Pastry Art Creator Director Pasticceria Marchesi 1824; Bruno Buletti, Pastry chef Pasticceria Buletti.

Altrettanto prestigiosa la giuria del **Panettone al Cioccolato**, composta da: Jimmy Griffin, Author and Lecturer; François Stahl, Responsable Recherche & Développement des Chocolats HALB; Pasquale Iannelli, Campione del mondo Panettone al Cioccolato 2024; Arnaud Larher, Propriétaire Maison Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France Patissier Confiseur Relais Desserts International; Pierpaolo Magni, Maestro Apei Campione del Mondo di pasticceria e gelateria; Leonardo Di Carlo, Campione del Mondo di pasticceria; Markus Bohr, Executive Pastry Chef Harrods; Angelo Musa, Chef Pâtissier Meilleur Ouvrier de France Champion du Monde de la Pâtisseriee; Mickael Martinez, Artisan

boulanger-pâtissier ed Ezio Marinato, Campione europeo e mondiale dei panificatori MAM Maestro d'Arte e Mestiere.