

Coppa del mondo del Panettone, Aprilia in finale con Manduca

La Coppa del Mondo del Pa-

LA COMPETIZIONE

Ci sarà anche Aprilia alla finale mondiale della Coppa del Mondo del Panettone. Il maestro pasticcere Riccardo Manduca si è infatti qualificato per rappresentare l'Italia all'appuntamento internazionale in programma a Milano il 7 e 8 novembre 2026, portando il Lazio tra i protagonisti della competizione che celebra il grande lievito della tradizione milanese.

iManduca, titolare di Solodamanduca, ha conquistato il primo posto nella categoria Panettone tradizionale al termine della finale italiana disputata ieri al Sigep di Rimini. Un risultato che

nettone è il concorso internazionale che coinvolge pasticceri di tutti i continenti nella realizzazione della ricetta originale del panettone artigianale milanese che prevede l'utilizzo di farina di frumento, zucchero, burro, tuorli, sale, pasta di arancia, scorza di arancia, scorza di limone, miele, vaniglia, malto-estratto di malto- farina di malto, uva sultanina, cubetti di arancia canditi e cubetti di cedro canditi.

Nel 2026 il Concorso giunge alla quinta edizione: la conoscenza del panettone e la sua lavorazione è riuscita a valicare i confini d'origine e la stagionalità per imporsi sulla scena dolciaria mondiale.

S.Cor

© RIPRODUZIONE RISERVATA

lo colloca ai vertici della pasticceria artigianale nazionale e lo proietta tra i nomi più attesi della sfida mondiale.

Non era l'unico finalista della provincia di Latina. In gara, per Cori, c'era anche Andrea Ceracchi, di Maciste Pasticceria, che si è distinto nella categoria Panettone al cioccolato, superando una selezione particolarmente rigorosa e arrivando a un soffio dalla qualificazione mondiale. Qualificazione che rappresenta il punto di arrivo di un lungo percorso di preselezioni che nel corso del 2025 ha attraversato l'Italia con tappe a Reggio Calabria, Maddaloni, Milano e Rimini, riducendo a cinque per categoria il numero dei finalisti ammessi alla fase mondiale. Il lavo-

ro della giuria è stato serrato e impegnativo grazie all'altissima qualità del prodotto. La valutazione ha preso in considerazione l'aspetto esterno (forma, volume e colore), l'aspetto al taglio (alveolatura, ripartizione della frutta e morbidezza) e l'apprezzamento sensoriale come il profumo, il sapore e l'aromaticità.

Con questa importante selezione si compone la rosa dei candidati che si sfideranno alla finale mondiale provenienti da tutto il mondo. Dopo le selezioni in Italia, Spagna, Portogallo, Svizzera e Francia, Brasile, Singapore e Stati Uniti cresce l'attesa per quelle del Perù, Giappone, Taiwan e Australia che si svolgeranno tra febbraio e maggio.



L'apriliano Riccardo Manduca

