

Panettone, dalla Romagna 10 maestri qualificati per la finale di Coppa del Mondo a Milano

RIMINI

È stata una finale emozionante che ha visto sfilare per la Coppa del Mondo del Panettone maestri pasticceri da tutta Italia durante la cerimonia di premiazione che si è svolta a Sigep domenica scorsa. Dopo le preselezioni svolte lungo lo stivale per tutto il 2025 nelle quattro tappe a Reggio Calabria, Maddaloni, Milano e Rimini solo 5 candidati per

ogni categoria (panettone tradizionale e panettone al cioccolato) si sono qualificati per la finale mondiale che si svolgerà a Milano dal 7 al 8 novembre 2026. 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.

I partecipanti alla sfida italiana in vista della finale mondiale prevista in novembre a Milano

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

