



PN24 FOOD - Food: viene da Ardea il miglior panettone al mondo, piemontese il migliore pandoro

Roma - 18 nov 2025 (Prima Notizia 24) 50 i dolci in finale nella competizione organizzata a Napoli dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc).

E' di Ardea (Rm), il miglior panettone classico al mondo: il pasticcere Vincenzo Guiderdone ha vinto il titolo di campione del mondo nella competizione organizzata dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), nell'ambito di "Gustus", il Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia che si è svolto alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Il suo panettone è stato premiato per una struttura "impeccabile" dovuta una "lievitazione ben condotta", e dotata di un aroma "armonioso di limone e vaniglia", "delicato ma decisivo" e un'"eccellente qualità di canditi", in quantità giusta e ben distribuiti. Anche il resto del podio del panettone classico è italiano, anche se in questa, come pure nelle altre categorie, non ci sono pasticceri di Milano, considerata la patria del dolce natalizio per antonomasia. Soltanto un lombardo è stato premiato: Roberto Moreschi di Chiavenna (Sondrio), terzo nella categoria panettone classico, alle spalle di Michele Pirro, di San Marco in Lamis, nel foggiano. Il premio per il miglior panettone innovativo al mondo è andato a Francesco Ricci di Sezze Scalo, in provincia di Latina: secondo la giuria, il suo dolce ha un impasto "arricchito da mosto fermentato pastorizzato, miele di visciole e da una ganache al cioccolato fondente alla cannella" che ha stupito tutti. Antonio Chiumiento di Eboli, in provincia di Salerno, è stato premiato, invece, per il miglior panettone salato, realizzato con formaggio, cipolla caramellata, verdure e salumi. Il miglior pandoro al mondo, infine, viene dal Piemonte: è di Daniele Mascia, pasticcere di Omegna (Vb), che ha vinto per "la perfetta forma estetica e la straordinaria morbidezza" del suo dolce. In finale sono arrivati pasticceri provenienti da Italia, Spagna, Francia e Giappone, ma all'inizio la sfida a colpi di fruste, canditi e soffici consistenze ha coinvolto otto nazioni. "Siamo contenti quando ci sono vincitori italiani - è il commento del presidente della Fipgc Matteo Cutolo - è importante che sia il made in Italy ad andare all'estero. Devo però dire che anche i giapponesi si sono distinti, essendosi classificati nei primi 5 nel "salato" e tra i primi 10 nell'"innovativo".

(Prima Notizia 24) Martedì 18 Novembre 2025