MalpensaNews

Il panettone parla tutte le lingue: a Milano la finale di Coppa del Mondo del Panettone

Erika La Rosa · Friday, October 23rd, 2026

Milano torna capitale mondiale del panettone. Sabato 7 e domenica 8 novembre il Meliá Milano ospiterà la quinta edizione della finale della Coppa del Mondo del Panettone, con concorrenti provenienti da 20 Paesi, due categorie in gara e venti giurati internazionali. L'ingresso e le degustazioni saranno gratuiti, con registrazione obbligatoria. Il concorso, ideato dal maestro pasticcere **Giuseppe Piffaretti,** arriva alla finale dopo due anni di selezioni organizzate nei diversi Paesi partecipanti. In gara ci saranno alcuni dei migliori interpreti internazionali del panettone tradizionale e di quello al cioccolato. La scelta di Milano ha anche un valore simbolico: il Meliá sorge infatti nell'area dove un tempo si trovava lo stabilimento **Alemagna**, uno dei luoghi che hanno segnato la storia della produzione dolciaria della città.



Venti Paesi in gara a Milano

La finale 2026 riunirà concorrenti da **Europa, Americhe e Asia**. Tra i Paesi rappresentati figurano, oltre all'Italia, Taiwan, Ecuador, Messico, Singapore, Malesia, Thailandia, Filippine, Giappone, Stati Uniti, Canada, Brasile, Perù, Francia, Germania, Portogallo, Spagna, Svizzera, Regno Unito e Olanda. Le selezioni vengono organizzate direttamente nei Paesi partecipanti e hanno portato alla scelta dei finalisti delle due categorie, **Panettone Tradizionale e Panettone al Cioccolato. «Il panettone oggi parla tutte le lingue del mondo**. La presenza a Milano di maestri pasticceri provenienti da 20 Paesi, alcuni anche molto lontani dalla tradizione italiana, dimostra quanto questo grande lievitato sia diventato un patrimonio condiviso, capace di attraversare confini e culture» – Giuseppe Piffaretti, ideatore della Coppa del Mondo del Panettone. Secondo Piffaretti, l'obiettivo della manifestazione non è soltanto mettere a confronto i migliori professionisti, ma creare una rete internazionale capace di promuovere l'artigianalità del panettone e favorirne la diffusione anche al di fuori del periodo natalizio.

Due giurie internazionali per scegliere i campioni del mondo

I prodotti saranno valutati attraverso degustazioni anonime da due giurie composte da professionisti della pasticceria e della lievitazione. Tra i componenti della giuria del Panettone Tradizionale ci saranno **Giambattista Montanari, Andrea Besuschio, Markus Bohr, Matteo Cunsolo, Roberto Rinaldini, Angelo Musa, Aoki Sadaharu, Luca Mannori, Ton Cortes e Diego Crosara.** La categoria Panettone al Cioccolato sarà invece valutata, tra gli altri, da **Jimmy Griffin, François Stahl, Pasquale Iannelli, Arnaud Larher, Pierpaolo Magni, Leonardo Di Carlo, Carmen Vecchione, Bruno Buletti, Mickael Martinez ed Ezio Marinato.** Le valutazioni saranno aperte al pubblico: sabato 7 novembre toccherà al Panettone al Cioccolato, mentre domenica 8 novembre sarà la volta del Panettone Tradizionale.

Non solo gara: talk, masterclass e degustazioni

Una delle novità dell'edizione 2026 sarà il programma di **incontri dedicati al futuro del panettone.** Al centro del confronto ci saranno l'inclusività alimentare, con le produzioni senza glutine, senza lattosio e vegane, ma anche il packaging, la psicologia dei consumi e il rapporto tra **grandi lievitati e hôtellerie.** Si parlerà inoltre della gestione del lievito madre e delle differenze produttive tra laboratorio artigianale, bakery e hotel di alta gamma.

Tra gli ospiti annunciati figurano **Maddalena Fossati, Cesare Murzilli di Portrait Milano, Marco Pinna del ristorante Seta del Mandarin Oriental Milano, Daniele Bonzi di Langosteria, Stefano Guizzetti di Ciacco Lab Parma, Giulio De Silvestri di Mondopane, Chiara Masino e Giuseppe Mazzocca di Coce Bakery Parma e Maicol Vitellozzi di Maicol Torino.** Spazio anche al design con l'**Artecarta Capsule Collection**, l'esposizione delle confezioni realizzate dai finalisti. Una giuria assegnerà il premio per il Miglior Packaging del Panettone del Mondo, mentre anche il pubblico potrà votare la propria confezione preferita.

Degustazioni gratuite e premiazione domenica

Le due giornate saranno aperte agli appassionati a partire dalle 10. **Il pubblico potrà degustare gratuitamente i panettoni** dei finalisti, incontrare i pasticceri e assistere a masterclass, laboratori e incontri. Gli appuntamenti saranno distribuiti in diversi spazi del Meliá Milano: la Sala Velasca ospiterà le presentazioni "Discover Panettone", la Sala Gae Aulenti sarà dedicata a masterclass e

laboratori, mentre la Sala Galfa accoglierà talk e incontri di approfondimento. La manifestazione coinvolgerà anche gli studenti di **IAL Lombardia e delle scuole alberghiere** attraverso il progetto “La Colazione d’Autore”. La finale si concluderà **domenica 8 novembre alle 17 con la cerimonia di premiazione e la proclamazione dei nuovi campioni del mondo nelle categorie Panettone Tradizionale e Panettone al Cioccolato.**

La Coppa del Mondo del Panettone è nata nel 2019 a Lugano ed è approdata a Milano nel 2022 e nel 2024. L’edizione 2026 si svolge con il patrocinio del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, di ITA – Italian Trade Agency e di Regione Lombardia.

Informazioni

La finale mondiale della Coppa del Mondo del Panettone si terrà il 7 e 8 novembre 2026 al Meliá Milano, in via Masaccio 19. Apertura al pubblico dalle 10. Ingresso e degustazioni sono gratuiti con registrazione obbligatoria sul sito coppadelmondodelpanettone.com.

This entry was posted on Friday, October 23rd, 2026 at 11:46 am and is filed under Life, Lombardia, Tempo libero
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.