Al panettone Di Iorio di Montemiletto il secondo posto al campionato del mondo

Scritto da Red.
Lunedì 11 Ottobre 2021 11:28



MONTEMILETTO – È prodotto a Montemiletto il secondo panettone più buono del mondo. “È un risultato straordinario, non solo per la nostra azienda, ma per tutta l’Irpinia”. L’amministratore della storica azienda Di Iorio di Montemiletto, Gianni Festa, non nasconde la soddisfazione per la medaglia d’argento conquistata a Roma al termine del campionato mondiale della Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria per il migliore panettone del mondo.

Il panettone artigianale, realizzato dalla pasticciera Bernardetta Nardone, ha partecipato alla gara nella categoria “Classico”, una delle quattro (le altre erano Innovativo, Decorato e Gluten Free) previste dal campionato mondiale della Fipgc, giunto alla sua terza edizione.

“È una gioia indescrivibile che mi sento di condividere con chi, ogni giorno, si impegna per la qualità dei nostri prodotti, ma anche – precisa Festa - con l’intera provincia. Dietro il successo del nostro panettone, e degli altri prodotti, c’è un territorio straordinario, dotato di materie prime di primissima qualità”.

La qualità è il marchio di fabbrica del Panettone Di Iorio e di tutte le produzioni di casa. “La nostra lavorazione – spiega l’imprenditore – è artigianale al 100% e realizzata esclusivamente con lievito madre e ingredienti naturali, selezionati con grande rigore e attenzione, a partire dai candidi, di nostra produzione. La lievitazione di 36 ore è la garanzia per un panettone soffice, sempre più apprezzato e richiesto anche all’estero. Il rispetto delle tradizioni è il vero segreto del nostro successo”.

Il verdetto arrivato da Roma ha scatenato grande entusiasmo in tutta la comunità. “Non ci aspettavamo di arrivare così in alto, è stato davvero emozionante vivere certi momenti e ricevere i complimenti dei più grandi pasticcieri del mondo. Questo risultato – conclude – è uno stimolo a crescere e migliorare sempre di più per portare sempre più in alto il nome della nostra azienda e dell’intera provincia”.

Il pasticciere creatore del migliore panettone al mondo è Fabio Albanesi che si è aggiudicato il premio "The Best Panettone of The World 2021" per aver sfornato il migliore panettone classico. I vincitori degli ori assoluti del riconoscimento mondiale sono stati, oltre ad Albanesi, la trentenne perugina Flavia Garreffa per il miglior panettone decorato, Luca Porretto che ha ideato il panettone innovativo con un cuore rosso ispirato alla zuppa inglese e Sacromonte Srl nella persona di Paolo Molinari per la sezione panettone Gluten Free.

La giuria della competizione mondiale era composta da 10 campioni del mondo di pasticceria: Roberto Lestani, presidente di giuria insieme a Matteo Cutolo, Paolo Molinari, Enrico Casarano, Claudia Mosca, Gianluca Cecere, Francesco Luni, Luca Borgioli, Pasquale Pesce e Ruggiero Carli.