

Panettone mondiale: Milano, dov'è il tuo maestro?

scritto da goditilavita.it | 20 Ottobre 2026



Milano, patria del panettone, sta per ospitare i migliori pasticceri del mondo. Eppure, cari bipedi, c'è qualcosa che non torna: **tra i finalisti della Coppa del Mondo del Panettone 2026 non compare nemmeno un pasticcere della città che ha dato i natali al celebre dolce natalizio.** Un dolce che, come abbiamo raccontato nel nostro articolo dedicato alle [origini del panettone, tra storia, leggende e tradizione milanese](#), custodisce un patrimonio gastronomico diventato famoso ben oltre i confini italiani. Io sono **Geco Gaudenzio** e alla conferenza stampa del 20 ottobre ho seguito con particolare curiosità gli interventi dei protagonisti. Ma sono state due domande di **Maria Grazia Sartirana per Goditilavita.it** ad aprire altrettante finestre su questioni apparentemente semplici: da dove arriva l'uvetta del nostro panettone? E perché continuare a produrlo soprattutto in grandi formati, quando single e piccole famiglie potrebbero desiderarne una versione quotidiana? A rispondere è stato il maestro **Iginio Massari**, con la schiettezza che lo contraddistingue.

Coppa del Mondo del Panettone 2026: Milano accoglie il mondo

Il 7 e 8 novembre 2026 il Meliá Milano ospiterà la quinta edizione della **Coppa del Mondo del Panettone**, ideata dal maestro **Giuseppe Piffaretti**.

Dopo due anni di selezioni internazionali, i concorrenti si confronteranno nelle categorie **panettone tradizionale e panettone al cioccolato**. Sul sito ufficiale è possibile consultare [l'elenco dei finalisti della Coppa del Mondo del Panettone 2026](#), con i nominativi e i Paesi rappresentati.

Tra i concorrenti figurano professionisti provenienti da Giappone, Brasile, Perù, Canada, Taiwan e Messico. Una dimostrazione di quanto il grande lievitato milanese abbia superato i confini italiani.

La Coppa del Mondo del Panettone offrirà anche l'occasione di curiosare dietro le quinte dell'arte pasticceria, assaggiare le creazioni dei concorrenti e ascoltare chi, ogni giorno, sperimenta nuovi modi di interpretare un dolce che ha ancora molto da raccontare.

Maria Grazia Sartirana domanda: ma l'uvetta da dove arriva?

Durante la conferenza stampa, parlando della qualità della frutta utilizzata nei diversi Paesi, **Maria Grazia Sartirana** ha sollevato una questione interessante.

L'uvetta del panettone è davvero italiana?

L'Italia vanta eccellenze agricole riconosciute ovunque, ma **l'uvetta che troviamo nel panettone è davvero italiana?**

Massari ha risposto senza esitazioni: la produzione nazionale di uva passa è estremamente limitata.

Secondo il maestro, **la migliore uvetta disponibile sul mercato è quella californiana**, seguita dall'australiana. Ha ricordato anche l'uvetta sultanina, ampiamente utilizzata dall'industria.

Poi, con una battuta, ha alleggerito il discorso: «Anche perché l'uvetta rappresenta il denaro, l'Italia di denari ne ha pochi».

E qui, cari bipedi, il mio nasino da geco ha percepito qualcosa di interessante.

Un dolce può essere profondamente italiano anche quando alcune materie prime provengono dall'estero. Ciò che ne definisce l'identità è anche la competenza artigianale, la capacità di selezionare gli ingredienti e l'esperienza necessaria a trasformarli in un prodotto riconoscibile.

Il disciplinare italiano del panettone

Il tema degli ingredienti ci riporta anche alle regole che tutelano l'identità del prodotto. Il [decreto ministeriale del 22 luglio 2005 sulla produzione del panettone](#) stabilisce infatti quali caratteristiche e materie prime debbano essere rispettate per utilizzare questa denominazione.

Panettone tutto l'anno: perché non farlo piccolo?

La seconda domanda di **Maria Grazia Sartirana** è partita invece dalle nuove abitudini di consumo.

Se desideriamo che il panettone venga apprezzato anche fuori dal periodo natalizio, perché non immaginare una versione più piccola, magari capace di sostituire occasionalmente il classico cornetto della colazione?

Per Iginio Massari il panettone migliore pesa un chilogrammo

Massari ha spiegato che **il formato da un chilogrammo offre, secondo la sua esperienza, le condizioni migliori di cottura.**

Ha ricordato che la sua produzione comprende anche il mezzo chilogrammo, mentre il formato da 750 grammi viene generalmente saltato.

Maria Grazia ha quindi richiamato l'attenzione sulle coppie e sui numerosi single, per i quali un panettone intero può rappresentare un acquisto eccessivo.

In Giappone il panettone si vende anche a fette

La risposta del maestro ha portato la conversazione direttamente in **Giappone**.

Lì, ha raccontato, il formato più grande arriva generalmente a **250 grammi**, mentre sono diffuse anche pezzature inferiori.

Giuseppe Piffaretti ha aggiunto un particolare significativo: in Giappone il panettone viene venduto persino a fette, perché il consumatore tende ad acquistare soltanto la quantità che intende mangiare.

Ed ecco una possibile strada per il futuro: conservare la qualità artigianale, adattando le porzioni alle esigenze della vita contemporanea.

Il Geco, naturalmente, approva. Anche perché per noi piccole creature un panettone da un chilogrammo somiglia quasi a una montagna da scalare!

Iginio Massari ai giornalisti: fate partecipare Milano

Durante la conferenza è emersa anche un'altra questione, decisamente più pungente.

Iginio Massari ha espresso apertamente la propria delusione per la scarsa partecipazione dei pasticceri milanesi ai

concorsi dedicati al panettone.

Per Massari, è difficile comprendere come una città così profondamente legata alla storia del panettone rimanga ai margini delle grandi sfide internazionali. Un'occasione mancata per i professionisti milanesi, che potrebbero confrontarsi con i migliori colleghi del mondo e dare nuova visibilità alla propria tradizione pasticceria.

E rivolgendosi direttamente ai giornalisti ha chiesto di promuovere questa partecipazione.

Maria Grazia Sartirana, intervenendo per Goditilavita.it, ha accolto l'invito, assicurando che avrebbe dato spazio all'argomento.

Eccoci qui, maestro: promessa mantenuta!

L'invito ai pasticceri milanesi per la prossima edizione

L'assenza dei pasticceri della città di Milano tra i finalisti del 2026 non cancella certo il valore della sua tradizione.

Milano, del resto, non manca di realtà capaci di custodire l'arte dei grandi lievitati. Basta pensare alla [tradizione della pasticceria milanese raccontata attraverso le creazioni di Vergani](#), dove il lievito madre continua a rappresentare un legame prezioso con la storia.

Ma perché non raccogliere la provocazione e trasformarla in una sfida per la prossima edizione?

Ai maestri milanesi, alle pasticciere e ai giovani professionisti della città rivolgiamo dunque un invito: **fatevi avanti!**

Sarebbe bello vedere Milano rappresentata anche sul banco di gara, mentre accoglie i concorrenti provenienti da tutto il

mondo.

Il panettone non conosce più stagioni

Giuseppe Piffaretti ha raccontato un episodio curioso: durante una degustazione estiva in Liguria, con temperature superiori ai trenta gradi, alcune persone si sono stupite di trovare il panettone in spiaggia.

E noi di Goditilavita.it ne sappiamo qualcosa! Già lo scorso anno avevamo raccontato come il [panettone estivo Galup avesse portato questo dolce anche sotto l'ombrellone](#). Una conferma che il grande lievitato può conquistare il palato anche quando il termometro supera i trenta gradi.

Secondo Piffaretti, **un panettone ben realizzato può essere apprezzato durante tutto l'anno.**

Come gustare il panettone alla temperatura giusta

Ha anche ricordato un accorgimento spesso trascurato: un panettone ricco di burro, consumato troppo freddo, perde parte della sua piacevole morbidezza. Occorre quindi lasciarlo raggiungere una temperatura adeguata prima della degustazione.

E poi, diciamocelo, i milanesi hanno sempre trovato una buona scusa per mangiare panettone anche dopo Natale. Lo dimostra la curiosa [tradizione del panettone di San Biagio, che abbiamo raccontato tra storia e leggenda](#).

Perché fermarsi al 3 febbraio, quando potremmo gustarlo tutto l'anno?

La discussione si è allargata alle abitudini dei consumatori asiatici, dove il panettone sta conquistando spazio anche lontano dalle festività.

Una prospettiva che rende ancora più attuale la domanda sulle piccole pezzature.

Come partecipare alla Coppa del Mondo del Panettone 2026

La finale internazionale si terrà **sabato 7 e domenica 8 novembre 2026 al Meliá Milano.**

Ingresso gratuito e prenotazioni

L'ingresso è gratuito, con prenotazione obbligatoria. Per scegliere la giornata e conoscere gli appuntamenti è possibile consultare il [programma ufficiale della Coppa del Mondo del Panettone e prenotare il proprio ingresso.](#)

Per gli appassionati sarà un'occasione per incontrare professionisti internazionali, conoscere nuove interpretazioni del panettone e approfondire una tradizione che continua a evolversi.

Io, **Geco Gaudenzio**, porto a casa tre considerazioni: l'uvetta italiana è rara, il panettone piccolo potrebbe avere un grande futuro e **Milano dovrebbe tornare a mettersi in gioco.**

Perché il panettone ha conquistato il mondo. Adesso, cari maestri milanesi, tocca anche a voi provare a conquistare la Coppa!

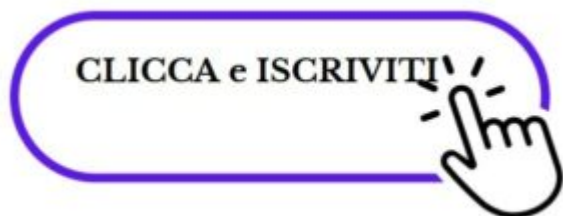
Parola di Geco Gaudenzio! ☐

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per

nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)