

“Le mille voglie”, un panettone d’argento

ROMA – È salentino il secondo panettone più buono del mondo. Lo prepara il pasticciere Giuseppe Zippo, titolare della pasticceria “Le Mille Voglie” di Specchia, vincitore della medaglia d’argento al concorso “Miglior panettone del mondo 2019” organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC, che si è concluso oggi, domenica 17 novembre, a Roma, nelle sale di Palazzo Falletti. Erano ben 165 i pasticceri in gara: tra loro alcuni provenienti dalla Cina al Giappone, Arabia Saudita e anche dalle più vicine Francia e Spagna.

Zippo ha gareggiato nella categoria panettone classico. Ha preparato il suo panettone artigianale durante la 14esima edizione di Agrogepaciok (Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare) che si è svolta nei giorni scorsi a Lecce Fiere e per la quale ha coordinato il Forum di Pasticceria con l’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce.

“È stata dura ma sono felice – dichiara – perché ho vinto grazie a un panettone ‘condiviso’, così l’ho ribattezzato, perché l’ho realizzato durante la fiera Agrogepaciok tra mille impegni e difficoltà causate anche dal maltempo e grazie alla collaborazione e al supporto di tecnici di aziende diverse e colleghi che si sono riuniti per seguire la lievitazione, agli stand con i forni operativi che mi hanno permesso di cuocere l’impasto, all’incoraggiamento di tanti amici. Davvero è un premio che devo condividere con tante persone, una gioia immensa”.

Il panettone di Giuseppe Zippo è realizzato con maestria artigianale e, soprattutto, con prodotti di prima qualità: farina, burro, tuorli d’uovo, lievito madre, zucchero, arancia candita, cedro candito, uvetta sultanina, bacche di vaniglia, miele, mandorle per la glassa. La giuria del concorso era

formata dai campioni del mondo di pasticceria, gelateria e cioccolateria Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano e dai maestri pasticceri pluripremiati a livello internazionale Mario Morri e Gianni Pina. Il primo premio, nella categoria panettone classico, è andato a Bruno Andreoletti (Brescia) e Gianluca Cecere (Pasticceria Baiano, Marano di Napoli).

Per il pasticciere di Specchia, si tratta di un nuovo prestigioso riconoscimento: già nel 2016 aveva vinto il primo premio per il “Miglior panettone artigianale d’Italia” nell’ambito del “Panettone Day”, organizzato durante la manifestazione “Sweety of Milano” e, sempre nello stesso anno, aveva conquistato anche il primo posto nella categoria “Panettone Tradizionale Piemontese”, nell’ambito della quinta edizione del Concorso “Una Mole di Panettoni” di Torino.

“Giuseppe Zippo si conferma un’eccellenza del nostro territorio – commenta Carmine Notaro, organizzatore di Agrogepaciok – e questo nuovo premio che gli è stato assegnato è motivo di orgoglio per il nostro Salone nazionale e per l’intero Salento. Congratulazioni, maestro”.

