

È salentino il miglior panettone del mondo

ROMA -È salentino il miglior panettone del mondo 2020. Giuseppe Zippo, presidente **dell'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce** è vincitore della medaglia d'oro al Campionato Mondiale Panettone, il concorso internazionale sul lievitato per eccellenza, organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (Fipgc).

Alla manifestazione, svolta a Roma presso il CineCittà World, in ottemperanza delle norme di distanziamento richieste dall'emergenza Covid, hanno partecipato numerosi professionisti provenienti da tutto il mondo che si sono esibiti nelle tre categorie Classico – Innovativo – Decorato.

Il pasticcere Giuseppe Zippo ha ottenuto il massimo riconoscimento nella categoria Classico, con un panettone tradizionale glassato ed è stato proclamato Eccellenza Pasticceria Italiana.

«Sono molto contento non solo per me ma per tutto il Salento – afferma **Giuseppe Zippo** -. Questo è un riconoscimento importante perché è stata premiata la professionalità dei pasticceri salentini. E in questo l'Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce ha il merito di aver riunito tante professionalità del nostro territorio. È una spinta ad andare avanti per far conoscere le eccellenze del Salento in tutto il mondo».

Per il pasticcere di Specchia si tratta di una prestigiosa riconferma: l'anno scorso, infatti, era stato premiato con la medaglia d'argento al Campionato Mondiale Panettone 2019.

La squadra dei pasticceri salentini ha ottenuto numerosi premi: **Emanuela Potì**, della pasticceria "Dentoni" di Torre

dell'Orso e **Marco Andronico**, vice presidente dell'Associazione Pasticceri Salentini e titolare della pasticceria "Picci & Capricci" di Sannicola hanno vinto la medaglia d'argento nella categoria Decorato; **Federico Perrone**, proprietario della pasticceria di Salice Salentino "Giuri'ss" si è aggiudicato l'argento nella categoria panettone tradizionale; **Mario Caretto**, della pasticceria "Caretto" ha portato a casa una doppia medaglia di argento sia nella categoria tradizionale che nella categoria innovativo.

La giuria del concorso era formata da 4 campioni del mondo di Pasticceria: Roberto Lestani Presidente di giuria, insieme a Matteo Cutolo, Paolo Molinari ed Enrico Casarano. A completare la giuria Claudia Mosca, Maurizio Santilli e Gianni Pina.

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (FIPGC) è l'organo italiano per eccellenza che contribuisce a diffondere e a valorizzare in maniera globale, la cultura del mondo dei dolci, che comprende la pasticceria, la gelateria, la cioccolateria ed il cake design. Altro scopo della Federazione è quello di unire le diverse realtà (aziende, scuole, grossisti, associazioni, artigiani) esistenti sul territorio internazionale, per rafforzarne la collaborazione e la crescita del comparto artigianale dei diversi professionisti presenti nel mondo.