IVG

“Panettone senza confini” porta il meglio dell’arte pasticcera su Costa Smeralda

di **Redazione**

21 Luglio 2021 – 18:26

Liguria. Giunto alla sua sesta edizione, “Panettone senza Confini” ha scelto una cornice d’eccezione per riunire i nomi più illustri della pasticceria: per la prima volta la manifestazione si terrà a bordo di una nave da crociera, l’ammiraglia di Costa Crociere Costa Smeralda. Nella settimana dal 13 al 20 novembre 2021, l’evento porterà a bordo il meglio dell’arte pasticcera nazionale e internazionale, permettendo di degustare l’eccellenza del dolce più rappresentativo del nostro Paese: il panettone.

Al centro dell’evento ci sarà una competizione tra venti pasticceri, che si sfideranno a colpi di gusto su Costa Smeralda, per decretare quale sarà il miglior panettone tradizionale. Saranno valutati da una giuria di esperti, composta dai nomi più illustri della pasticceria e del mondo del Panettone: il Maestro dei Maestri Iginio Massari e la figlia Debora Massari, Maestro Pasticcere e fondatrice del brand Iginio Massari; Paco Torreblanca, l’Arte in Pasticceria; Achille Zoia, Maestro degli impasti e “padre” del panettone moderno; Piergiorgio Giorilli, l’essenza della panificazione italiana, responsabile Ambassedeurs du Pain Italia; Vittorio Santoro, Direttore Cast Alimenti; Davide Comaschi, Campione del Mondo di cioccolato; Davide Malizia, Campione del Mondo di zucchero artistico, direttore Aromacademy e Pastry Star 2021; Vincenzo Tiri, Maestro dei dolci lievitati, pluripremiato

per il suo panettone, Pastry Star 2021; Riccardo Bellaera, Corporate Chef Pastry & Chef Baker di Costa Crociere, Luxury pastry in the world 2019, Pastry Star 2021; Antonio Brizzi, Corporate Executive Chef di Costa Crociere; e una stella della Pasticceria mondiale francese che verrà annunciata nel corso delle prossime settimane.

Dieci dei venti pasticceri che si sfideranno nel contest finale saranno invitati tra i partecipanti delle scorse edizioni. Gli altri dieci saranno scelti nel corso di una giornata di selezione, a cui parteciperanno sessanta diversi candidati, che si svolgerà sempre a bordo di Costa Smeralda prima della partenza della crociera.

Oltre alla sfida tra i Maestri Pasticceri, "Panettone Senza Confini" sarà l'occasione per promuovere e far scoprire le diverse declinazioni del panettone. Gli ospiti di Costa che prenoteranno la crociera nel Mediterraneo dal 13 al 20 novembre su Costa Smeralda, con tappe a Savona, Marsiglia, Barcellona, Valencia, Palermo e Civitavecchia, avranno infatti l'occasione di degustare i panettoni proposti dai Maestri pasticceri e dagli sfidanti in gara, tutti preparati con lievito naturale e ingredienti di prima scelta, senza alcun utilizzo di conservanti: una vera e propria eccellenza italiana. Si potranno poi scoprire i segreti della preparazione tradizionale durante un convegno tenuto dai più grandi nomi nel campo dei lievitati, conoscere i Maestri durante incontri dedicati, tra cui uno con Iginio Massari, e si potrà assaporare ogni sfumatura del panettone, anche nella versione gelato di Eugenio Morrone, Campione del Mondo di gelato.

"Da oltre 70 anni, come unica compagnia crocieristica battente bandiera italiana, facciamo scoprire le eccellenze italiane in tutto il mondo attraverso le nostre crociere. Per questo siamo orgogliosi di essere riusciti a portare a bordo uno degli eventi più rilevanti per il mondo della pasticceria, che permetterà di far conoscere ai nostri ospiti la qualità del dolce più rappresentativo del nostro Paese e incontrare i più grandi Maestri dell'arte pasticcera – afferma Giuseppe Carino, Vice President Guest Experience and Onboard Revenues di Costa Crociere – Il tutto con una cornice d'eccezione: la nostra ammiraglia Costa Smeralda, emblema dell'italianità".

Con oltre 300 tra concorsi vinti e premi ricevuti a livello nazionale e internazionale, Iginio Massari è universalmente riconosciuto dal Mondo della Pasticceria come il "Maestro del Maestri". Nel suo laboratorio di Brescia hanno imparato a gestire ed utilizzare il lievito madre molti grandi pasticceri provenienti da tutto il mondo. Le sue creazioni sono definite da uno stile e un'ispirazione unica, che affonda saldamente le sue radici alle basi dell'artigianalità e unisce arte e scienza, sensibilità e grande conoscenza tecnica, mente e cuore. Anche grazie alla sua popolarità presso il grande pubblico, il Maestro Massari ha contribuito all'affermazione dell'eccellenza pasticcera italiana nel mondo. Un'eccellenza che va celebrata, condivisa e promossa, perché la pasticceria, come lui stesso afferma, è "il lusso che ci si può permettere".

Costa Smeralda è la nave più innovativa di Costa Crociere, simbolo di sostenibilità e italianità. Si tratta infatti della prima nave da crociera della flotta ad essere alimentata a gas naturale liquefatto, la tecnologia di propulsione attualmente più avanzata per abbattere le emissioni. Il design degli interni degli interni è un tributo all'Italia, frutto di un progetto creativo straordinario, curato da Adam D. Tihany, nato per esaltare e far vivere in un'unica location il meglio del Paese. Tutto Made in Italy, arredamento, illuminazione, tessuti e accessori, di serie e disegnati appositamente per la nuova ammiraglia da quindici partner altamente rappresentativi dell'eccellenza italiana. Il design italiano è protagonista anche nel CoDe – Costa Design Museum, il primo museo realizzato su una nave da crociera. L'offerta di bordo si integra perfettamente in questo contesto

straordinario: dalla Solemio Spa alle aree dedicate al divertimento; dai bar tematici, in collaborazione con grandi brand italiani, ai 16 ristoranti e aree dedicate alla “food experience”, tra cui la novità del ristorante dedicato alle famiglie con bambini.