

Il panettone più grande del mondo

IL RE DEI DOLCI

I GIUDICI HANNO SANCITO IL PRIMATO
PER LA GOLOSA SPECIALITÀ MENECHINA
FIRMATA DAL MAITRE CHOCOLATIER COMASCHI

*Cento ore di lavoro e 332 chili di peso
Delizia da record svelata in Galleria*

di ANNAMARIA LAZZARI

-MILANO-

CI SONO volute cento ore di lavorazione, un team di sei professionisti, sedici ingredienti - tra cui quasi 50 chilogrammi di farina, 37 chili di burro, 25 chili di zucchero e altrettanti di cioccolato fondente, 22 chili di uvetta, 18mila grammi di tuorli d'uovo - ma Milano può fregiarsi di un nuovo primato, golosissimo. Ieri sera il giudice del Guinness World Records, in Galleria Vittorio Emanuele II, ha certificato che il panettone preparato dal maitre chocolatier Davide Comaschi, direttore del Chocolate Academy Center Milano, è «il più grande del mondo». Una delizia dal peso «monstre» di 332,2 chilogrammi, un diametro di 115 centimetri e un'altezza di un metro e mezzo, decorato alla sommità con uno skyline cittadino edibile, al cioccolato: «Bellissimo, con il Duomo, la vecchia e la nuova Milano», ha commentato il sindaco Giuseppe Sala, presente con l'assessore al Turismo, Roberta Guaineri. Il presidente di **Confcommercio**, Carlo Sangalli, ha aggiunto: «Dal panettone che entra nel Guinness dei primati ai tanti eventi diffusi, la nostra città sta dimostrando di essere sempre più attrattiva anche dal punto di vista turistico. Una Milano da Guinness

che guarda con fiducia alla sfida per le Olimpiadi invernali 2026».

LA CERIMONIA di svelatura - organizzata dal comune di Milano in collaborazione con **Confcommercio Milano**, Fiera Milano, Camera di Commercio, Apa Confartigianato e Unione Artigiani di Milano e provincia - si è svolta in un'atmosfera natalizia grazie ai canti intonati dal coro dell'Associazione Nazionale Alpini di Milano che ha collaborato anche al servizio d'ordine dell'evento, dando appuntamento all'Adunata del Centenario che si terrà a Milano l'anno prossimo, dal 10 al 12 maggio. Niente è andato perduto: il panettone gigante è stato alla fine tagliato e distribuito al pubblico numeroso dagli studenti del **Capac**, la scuola di formazione di **Confcommercio**. E per non lasciare scontento nessuno sono state offerte altre fette di panettoni artigianali donati dalla pasticceria Arte del Dolce di Silvio Corbetta, Unione Artigiani di Milano e provincia e dall'Agenzia Milano Buenos Aires 563 di Assicurazioni Generali. Un altro importante appuntamento si è tenuto sempre ieri, a mezzogiorno, in via Val di Ledro al quartiere Niguarda, alla presenza dello chef Giancarlo Morelli, per la degustazione del suo «panettone stellato» alla mela.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

