

# Panettone più buono, premiato in Svizzera il siciliano Pietro Cappelli

Autore: Redazione

Data: 02 Novembre 2021



## Un altro premio per un pasticciere siciliano

- [Miglior Panettone](#), il riconoscimento a **Pietro Cappelli**.
- Il successo del pasticciere “[eolian](#)-svizzero”.
- **Cappelli** ha presentato un dolce agli aromi della sua “**Pirrera**“, una [frazione di Lipari](#).

Ancora una volta un **pasticciere siciliano** porta a casa il **premio** per il [migliore panettone](#). C'è poco da fare: i [maestri siculi](#) hanno sviluppato una straordinaria capacità nella preparazione del **lievitato** tipico della tradizione milanese. Stavolta il riconoscimento è stato assegnato nella città di **Bulle**, nella Svizzera Francese.

Il **panettiere** e **pasticciere** “eolian-svizzero” **Pietro Cappelli** si è aggiudicato il primo posto, con un panettone agli aromi, ispirato dalla sua Pirrera, una frazione di Lipari. Il trionfo nell’ambito del Campionato Nazionale dei Panettieri e [Pasticcieri](#) che ha avuto luogo nella cittadina svizzera.

## Pietro Cappelli premiato per il Panettone più buono

I partecipanti alla competizione erano circa 500, per un totale di 1300 prodotti da fare provare alla **giuria** di esperti. Così, un morso dopo l’altro, è stato il **panettone di Cappelli** a vincere come più buono. Un vero omaggio alla tradizione di Lipari, con il suo gusto di mandarino. Ha ottenuto ben 100 punti, cioè la massima votazione. E non è certo finita qui.

Il **dolce** firmato da Pietro Cappelli ha anche conseguito alcuni premi speciali. Complessivamente, ha portato a casa ben 5 medaglie d’oro, una d’argento e anche di bronzo tra panettone e colombe. Pietro Cappelli con la sua famiglia vive a San Gallo dove gestisce una pasticceria-panetteria. La sua attività è un vero e proprio trionfo di lievitati, più volte protagonista di servizi televisivi d’oltralpe.

## Siciliani esperti nella preparazione del Panettone

Sempre più spesso i **siciliani** dimostrano di eccellere nella **preparazione del panettone**. In più occasioni hanno portato a casa riconoscimenti per i loro dolci. Si tratta di una ricetta tipica milanese, le cui origini sfumano a tratti nella [leggenda](#). Legato alle festività **natalizie**, ha una tipica forma cilindrica, che culmina con una cupola. Si ottiene con un impasto a base di acqua, farina, burro e uova, al quale si aggiungono frutta candita, [scorzette di arancia](#) e cedro e uvetta. La pasta è morbida, la lievitazione è naturale. A dare al dolce la forma è lo stampo della cottura.

L’originale versione del panettone è stata **reinterpretata** in molti modi e rielaborata dai maestri **pasticcieri di tutto il mondo**. Quello di **Pietro Cappelli** ha reso omaggio alle [Isole Eolie](#), con un gusto di mandarino. Un richiamo alla Sicilia che si è dimostrato decisamente **vincente!** Foto: [Pagina Facebook Pietro Cappelli](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pietro-cappelli-panettone-piu-buono-svizzera/>

Generato il 09/06/2026