



**Al via le selezioni nazionali e internazionali  
per la seconda edizione di Panettone World Championship,  
organizzata dall'Accademia dei Maestri del lievito Madre e del Panettone Italiano**

**Sei le scuole dove si svolgeranno le selezioni in Italia  
All'estero protagoniste: Spagna, Singapore, Brasile e Argentina**

**La finale si svolgerà ad HOSTMilano,  
semifinale all'ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana nella Reggia di Colorno**

**Novità di quest'anno: la giuria popolare**

**Inizia il viaggio verso la seconda edizione di Panettone World Championship.** Al via le selezioni nazionali e internazionali dell'evento nato e organizzato in Italia che celebra il lievito italiano più famoso al mondo: il panettone tradizionale artigianale. La finale si svolgerà a **HOSTMilano**, la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza, il **24 ottobre 2021**. È confermata la sede di **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** nella Reggia di Colorno per ospitare la semifinale del 22 ottobre.

Sono tre i principali obiettivi dell'evento internazionale, organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. *«Creare un importante momento di confronto e sinergia. In quest'anno molto delicato e difficile - spiega il Maestro **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - cerchiamo di avviare un confronto per promuovere il rispetto del panettone artigianale tradizionale, prodotto utilizzando soltanto materia prima di qualità, senza l'utilizzo di additivi chimici e conservanti volti a modificare la naturalità degli ingredienti base. Infine, vogliamo sensibilizzare ancora di più l'opinione pubblica sull'importanza della qualità, del valore e dell'unicità dell'artigianalità del panettone tradizionale artigianale».* Testimonia il principio fondamentale di creare nuove sinergie anche l'appoggio dato da tre fra i media più rappresentativi del mondo della pasticceria: **Dolcesalato, Italian Gourmet con Il Pasticcere e Gelatiere Italiano**, assieme a **Pasticceria Internazionale** saranno al fianco di Panettone World Championship in questo viaggio verso HOSTMilano. Sarà invece la voce del giornalista **Francesco Seminara**, del programma radiofonico **"SoulSalad"**, il primo a livello nazionale completamente dedicato al mondo enogastronomico, a raccontare, attraverso gli stessi protagonisti, le varie tappe delle selezioni fino ad arrivare a quella finale di Milano.

Palcoscenico indiscusso di questa seconda edizione saranno le scuole che ospiteranno le selezioni in Italia e all'estero. Nel 2019, la prima edizione di Panettone World Championship, la giuria tecnica incoronò il panificatore Alessandro Slama campione del mondo, mentre il panettone del Maestro Salvatore Gabbiano, conquistò la giuria critica. Quest'anno si aggiunge un terzo premio, in quanto voterà anche la giuria popolare. *«I nostri panettoni sono rivolti al pubblico - spiega il Maestro **Maurizio Bonanomi**, del Consiglio direttivo dell'Accademia - Per questo motivo abbiamo scelto di affiancare alla giuria dei tecnici professionisti, riconosciuti in tutto il mondo, e alla giuria della critica, formata da autorevoli giornalisti, la giuria di chi semplicemente ama il panettone, la sua storia, la carica propulsiva di storia, tradizione, passione e impegno che racchiude».*

Nonostante il difficile momento storico, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, proprio per dare forza ai principi di collaborazione, confronto e sinergia racchiusi in Panettone World Championship, sta programmando differenti momenti di dialogo, assieme ai partner





**Agugiario&Figna Molini e Le Sinfonie, Cesarin Spa, Polin Group, Artecarta Italia Srl** e allo sponsor tecnico **Goeldlin Chef** che accompagneranno i Maestri in questo viaggio verso HOSTMilano.

### **Panettone World Championship in Italia**

Il viaggio di PWC verso HOSTMilano farà tappa in sei fra le migliori scuole di pasticceria e di cucina nazionali. Per le selezioni in Italia saranno scelti 30 panettoni che rappresenteranno l'Italia alla semifinale.

Sarà la **Scuola Tessieri di Ponsacco** (Pisa) a dare il via al confronto (**11 marzo**).

Il **12 aprile** le selezioni si sposteranno alla **Scuola Dolce&Salato** che ha sede a **Maddaloni** (Caserta).

Pochi giorno dopo, il 19 aprile, riflettori puntati per i candidati che si incontreranno al **Campus Etoile Academy** di **Tuscania** (Viterbo).

Poi ci si sposta in Veneto, più precisamente a **Mellaredo di Pianiga** (Venezia) ad **HANGAR 78** che ospiterà la giuria il **26 aprile**.

Il **3 maggio** Panettone World Championship sarà in Emilia Romagna ospite della scuola **iTalenti** al **Dulca Srl** di **Rimini**.

La penultima tappa, prima della semifinale, si svolgerà all'**ICIF, l'Italian Culinary Institute for Foreigners** a **Costigliole d'Asti** (Asti).

### **Panettone World Championship all'estero**

Sarà selezionato un panettone come rappresentante del Paese estero di provenienza. In totale saranno ammessi quattro rappresentanti dall'estero e 30 dall'Italia. Prima tappa per le selezioni all'estero **L'ATELIER BARCELONA**, la scuola di pasticceria fondata e diretta dal pastry Chef **Eric Ortuño**, assieme a **Ximena Pastor**. Le selezioni si svolgeranno il **16 aprile**.

Sono previste altre selezioni a **Singapore**, al **The Culinary Institute of America**, **Brasile** e **Argentina**.

### **La semifinale a Parma e la finale a Milano ad ottobre 2021**

Saranno 34 i panettoni che concorreranno alla semifinale che si svolgerà **venerdì 22 ottobre** all'**ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** nel cuore della Food Valley. Di questi soltanto 20 andranno in finale che si svolgerà **domenica 24 ottobre** ad **HostMilano 2021**.

### **Le giurie**

La **Giuria tecnica**, la **Giuria di qualità** e la **Giuria popolare** giudicheranno i prodotti alla cieca e soltanto il delegato sarà a conoscenza della corrispondenza tra candidato e prodotto.

La **Giuria tecnica** è composta da indiscussi Maestri del Lievito Madre, chef, pastry chef, Maestri panificatori e da un presidente di giuria.

La **Giuria di qualità** si compone di giornalisti e operatori specializzati del settore della comunicazione con una profonda conoscenza del prodotto e da un presidente di giuria.

La **Giuria popolare** è composta da un pubblico eterogeneo eletto a seguito di estrazione a sorte da apposite liste.

### **Come partecipare**

Il regolamento e la scheda d'iscrizione sono visionabili e scaricabili al sito ufficiale della manifestazione ([panettoneworldchampionship.it](http://panettoneworldchampionship.it)). C'è tempo fino al 15 marzo per presentare le





richieste d'iscrizione. Il costo è di 150,00 €. Ogni iscritto riceverà comunicazione dalla segreteria organizzativa del contest riguardo alla sede dove dovrà spedire il panettone in gara.

Per informazioni: [info@panettoneworldchampionship.com](mailto:info@panettoneworldchampionship.com), [www.panettoneworldchampionship.com](http://www.panettoneworldchampionship.com).

### **Chi è il comitato promotore di Panettone World Championship**

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, costituita a settembre 2020, nasce dalla volontà di un ristretto gruppo appartenente ai **Maestri del Lievito Madre**. I Maestri Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri e Carmen Vecchione hanno dato la spinta propulsiva per costituire l'Accademia con lo scopo di promuovere e tutelare l'utilizzo del lievito madre da parte di pasticceri, pizzaioli e panificatori che lo utilizzino e lo lavorino da almeno 10 anni.

Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione

Micaela Scapin

Cell. 338 4293592

[info@micaelascapin.it](mailto:info@micaelascapin.it)

[www.micaelascapin.it](http://www.micaelascapin.it)

