



**PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP:
PARLA NAPOLETANO IL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO**

**È di Alessandro Slama – Ischia Pane, Ischia (NA)
il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo**

**La giuria tecnica composta dai massimi esperti internazionali
ha decretato oggi ad Host Milano il vincitore del contest internazionale
organizzato dai Maestri del Lievito Madre**

**A un altro campano, Salvatore Gabbiano – Pasticceria Gabbiano, Pompei (NA)
il premio della critica**



Milano, 20 ottobre 2019 – Arriva dalla Campania il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo, ed è quello di Alessandro Slama, – Ischia Pane, Ischia (NA). La giuria di tecnici composta dai maggiori pasticceri, chef nazionali e internazionali ha decretato il miglior panettone tradizionale artigianale tra 32 finalisti in gara. Mentre una giuria composta da esperti giornalisti, gourmet e accademici della cucina italiana ha scelto quale panettone incoronare con il **premio della critica, conferito a un altro campano: Salvatore Gabbiano – Pasticceria Gabbiano, Pompei (NA).**

“E’ una gioia indescrivibile per me aver vinto – dichiara emozionato Alessandro Slama, il vincitore – Questa vittoria è il premio all’impegno, alla passione e ai sacrifici miei e della mia famiglia”.

Alessandro Slama, maestro panificatore, nasce ad Ischia, e fin da piccolo apprende l'arte dei lievitati e del lievito madre. La passione per questo mestiere lo spinge a viaggiare, acquistando molte abilità e capacità e diventando tecnico e maestro per alcune scuole e aziende. Allievo del grande maestro Rolando Morandin, partecipa inoltre a molti corsi affiancando importanti Maestri, dai quali apprende nuove tecniche e metodologie. Nel 2011 vince il primo premio per il Dolce da forno alla manifestazione Sigep Bread Cup a Rimini. Nel 2004 nasce Ischia Pane, punto storico dell’isola. Nel 2015 apre, sempre a Ischia, un nuovo punto vendita, dove vince sempre la regola del lievito madre ma con un tocco d’innovazione.

Il vincitore sbaraglia non solo i compagni di gara di Milano, città che diede i natali a “El pan de Toni”, ma anche i colleghi italiani e internazionali. Alla competizione infatti hanno preso parte professionisti da tutta Italia e anche dall’estero: Tokyo, Sydney e New York.



Altrettanto emozionato Salvatore Gabbiano che dichiara: *“Vincere il premio della giuria critica, composta da giornalisti e critici enogastronomici esperti e preparati, è un vero onore”.*

Nel pieno centro di Pompei, la Pasticceria Gabbiano offre tutti i dolci della tradizione napoletana. Ma non solo. Salvatore Gabbiano, membro della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticcieri, produce anche ottimi panettoni fatti con burro, lievito naturale e tanto lavoro. E dal suo quartier generale all’ombra del Vesuvio i suoi panettoni hanno conquistato tutta Italia. La tradizione dolciaria partenopea fatta di meraviglie golose e imperdibili incontra, con Salvatore, la grande tecnica dei lievitati. Ne nascono panettoni creativi e unici.

La **giuria tecnica** era composta dai Maestri del Lievito Madre **Rolando Morandin**, **Achille Zoia** e **Claudio Gatti**, lo spagnolo **Paco Torreblanca**, tra i pasticceri più famosi al mondo, **Leonardo di Carlo**, pasticcere e formatore Internazionale, **Matteo Cunsolo**, presidente dell’**Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province** e segretario RicheMont club Italia, chef **Davide Oldani** del ristorante D’O (Milano), **Eduardo Ore**, docente, consulente e coordinatore di attività legate ai lievitati all’estero, **Giambattista Montanari**, pasticcere tecnico e dimostratore per Corman, chef **Giancarlo Perbellini** due stelle Michelin di Casa Perbellini (Verona), chef **Roberto Carcangiu**, presidente APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) e Direttore didattico di Congusto Gourmet Institute.

La **giuria della critica** presieduta dal giornalista **Luigi Cremona**, uno dei più importanti giornalisti e critici gastronomici, **Eleonora Cozzella**, giornalista e critico gastronomico, scrive per La Repubblica e Repubblica Saperi collabora con riviste internazionali, **Margo Schachter**, giornalista de La Cucina Italiana, Vanity Fair e Fine Dining Lovers, insegna alla Food Genius Academy **Marisa Fumagalli**, giornalista al “Corriere della Sera” dal 1985, **Annalisa Cavaleri**, giornalista e antropologa del cibo, senior editor di Fine Dining Lovers e responsabile degli Chef a Giallozafferano, **Monica Guzzi**, vice caposervizio e vice responsabile della redazione di Monza de Il Giorno, **Nadia Afragola**, giornalista freelance di varie testate di food e copywriter, **Rocco Moliterni**, giornalista de La Stampa e delle Guida ai Ristoranti dell’Espresso, **Francesco Briglia**, giornalista e direttore di Italian Gourmet, **Federico Lorefice**, CEO Congusto Gourmet Institute e Contributor per Italian Gourmet, **Daniele Gaudio**, medico oculista, Accademico italiano della Cucina, collaboratore di importanti guide gastronomiche, Ideatore di Panetthon.

Soddisfatti dell’andamento del Panettone World Championship ad Host Milano anche i Maestri del Lievito Madre: *“Abbiamo organizzato questo contest, non come momento di competizione, ma per avviare un dialogo continuo e costruttivo tra i Maestri del Lievito Madre e i produttori di materie prime, chef, imprenditori, giornalisti, professori universitari ed esperti di marketing e internalizzazione delle imprese sul tema della tutela del panettone nel mondo. Per noi questo è soltanto l’inizio per avviare un concreto progetto attraverso il quale tutelare il tipico dolce natalizio conosciuto e amato in tutto il mondo”.*

Ecco i nomi di tutti i finalisti della prima edizione del Panettone World Championship:

Hiroki Sato – Donq – Tokyo
Yahei Suzuki – Piatto Suzuki – Tokyo
Paolo Gatto – PaRi Pasticceria – Sydney
Biagio Settepani - Bruno’s Bakery Family – New York
Francesco Elmi – Regina di Quadri – Bologna
Stefano Lorenzoni – Arte Dolce – Monte San Savino (AR)
Roberto Cosmo – Pasticceria Cosmo – Giussano (MB)
Giorgia Grillo – Nero Vaniglia – Roma





Alessandro Slama – Ischia Pane – Ischia (NA)
Massimo Vitali – Pasticceria Vitali – Cesenatico (FC)
Marco Avidano – Pasticceria Avidano – Chieri (TO)
Mario Bacilieri – Pasticceria Bacilieri – Marchirolo (VA)
Maurizio Bonanomi – Pasticceria Merlo – Pioltello (MI)
Renato Bosco – Saporè – San Martino Buon Albergo (VR)
Roberto Cantolacqua Ripani – Pasticceria Mimosa – Tolentino (SA)
Emanuele Comi – Pasticceria Comi – Missaglia (LC)
Salvato De Riso – Sal De Riso – Tramonti (SA)
Dennis Dianin – D&G Patisserie - Selvazzano (PD)
Francesco Favorito – Gluten-free buono per tutti - Terni
Salvatore Gabbiano – Pasticceria Gabbiano – Pompei (NA)
Fabrizio Galla – Pasticceria Fabrizio Galla – San Sebastiano da Po (TO)
Emanuele Lenti – Pregiata Forneria Lenti – Grottaglie (TA)
Daniele Lorenzetti – Pasticceria Lorenzetti – San Giovanni Lupatoto (VR)
Grazia Mazzali – Pasticceria Mazzali – Governolo (MN)
Luca Montersino – Pasticceria Montersino – Treiso (CN)
Alfonso Pepe – Pasticceria Pepe - Sant'Egidio del Monte Albino (SA)
Paolo Sacchetti - Sacchetti Paolo - Prato (PO)
Vincenzo Santoro – Pasticceria Martesana - Milano
Anna Sartori - Pasticceria Sartori - Erba (CO)
Valter Tagliazzucchi – Pasticceria Gianberlano – Pavullo nel Frignano (MO)
Vincenzo Tiri – Tiri 1957 – Acerenza (PZ)
Carmen Vecchione – Dolciarte – Avellino (AV)

Hanno reso possibile il Panettone World Championship: **Agugiaro & Figna, Le Sinfonie, Valrhona, Hausbrandt, Cesarin Spa, Polin, ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, media partner Italian Gourmet, HostMilano, Goeldlin.** Con la collaborazione ad Host Milano di: **Associazione Panificatori di Concommercio Milano e Province, Associazione Professionale Cuochi Italiani.**

Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione

Micaela Scapin - Venezia
Ph. 3384293592
info@micaelascapin.it
Giorgia Assensi - Milano
Ph. 3478951181
press@micaelascapin.it
www.micaelascapin.it

