



## È iniziato il conto alla rovescia per la finale del PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

**Il 20 ottobre 2019 sarà decretato il miglior panettone tradizionale artigianale  
al mondo ad HostMilano**

**Il Contest organizzato dai Maestri del Lievito Madre  
punta ad avviare una discussione tra gli addetti ai lavori  
sul futuro del “Pan de Toni”**



Creare un dialogo continuo, avviare un confronto costruttivo sul tema del **Panettone** e sul suo futuro: è questo l'obiettivo del **Panettone World Championship**, il contest promosso dal gruppo dei **Maestri del Lievito Madre** che vivrà il suo culmine ad **Host Milano**, da venerdì 18 a martedì 22 ottobre 2019 (Padiglione 6 stand L-32 M-39). La finalità, infatti, non è quella di creare una competizione, ma di puntare i riflettori sul dolce simbolo del Natale, avviando una discussione tra addetti ai lavori, professionisti e aziende del settore su quello che è l'andamento, i trend e le future prospettive del mercato.

**Domenica 20 ottobre** si conoscerà qual è **miglior panettone tradizionale artigianale al mondo**. Una giuria di tecnici composta dai maggiori pasticceri, chef nazionali e internazionali giudicherà il miglior panettone tradizionale artigianale tra 32 finalisti in gara. Mentre una giuria composta da esperti giornalisti, gourmet e accademici della cucina italiana sceglierà quale panettone incoronare con il premio della critica. Tokyo, Sydney, New York: sono le città dei finalisti stranieri che parteciperanno alla finale assieme ai Maestri del Lievito Madre e ai pasticceri che hanno superato le selezioni che si sono svolte a luglio ad Alma, La Scuola internazionale di Cucina.

La **giuria tecnica** sarà 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 Sapori 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 Panetton.

Da indiscusso re delle feste di Natale, il Panettone è sempre più protagonista ed è servito anche come dessert in tutto il mondo, nei differenti periodi dell'anno. Il dolce tipico e tradizionale milanese solitamente preparato in occasione delle festività natalizie, da qualche anno a questa parte, sta diventando un must anche in altri periodi dell'anno con sempre più maestri pasticceri e panificatori che hanno iniziato a studiare e preparare varianti più fresche ed estive del protagonista della tradizione dolciaria italiana. Proprio per studiare l'evoluzione e avviare un confronto sui cambiamenti che hanno investito questo tipico dessert natalizio, è nato il **Panettone World Championship**: il primo campionato mondiale indetto in Italia dal gruppo dei Maestri del Lievito Madre che incorona ad Host Milano il miglior panettone artigianale tradizionale a livello mondiale.

Si concluderà quindi a Milano, dopo la semifinale ospitata alla Notte dei Maestri del Lievito Madre a Parma, la competizione mondiale che quest'anno ha firmato il suo anno zero, ma che promette di crescere e suggerire alcune regole fondamentali per distinguere la qualità dei panettoni tradizionali artigianali in tutto il mondo. Il come sarà appunto un argomento nelle diverse tavole rotonde che si animeranno alla 41esima edizione di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, luogo per eccellenza vocato al confronto costruttivo sui temi del food e della ristorazione. Non è un caso che gli spazi siano condivisi con i **Associazione Panificatori di Concommercio Milano e Province** (PAD 6 Stand L30-M29): oltre 200 metri quadrati per talkshow, laboratori, dimostrazioni e workshop sul tema dei lievitati per rimarcare la necessità di lavorare insieme per un progetto condiviso che tuteli la qualità del panettone nel mondo.

#### **Ecco i nomi di tutti i finalisti del Panettone World Championship:**

Hiroki Sato – Donq – Tokyo  
Yahei Suzuki – Piatto Suziki – 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 – Tre Colombe – San Sebastiano del 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, Goeldin.**

Con la collaborazione ad Host Milano di: **Associazione Panificatori di Confcommercio 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

