



PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

Sono 31, per ora, i finalisti
Ecco l'elenco parziale con i nomi dei pasticceri che si confronteranno ad HostMilano
per il titolo di miglior panettone tradizionale

Tra gli stranieri primeggia il Giappone, ma le selezioni oltreconfine sono ancora in corso

Vista, gusto, olfatto, consapevolezza, struttura:
queste le caratteristiche che hanno guidato la giuria tecnica, riunita all'ALMA,
nella scelta della rosa dei migliori panettoni tradizionali che concorreranno al titolo mondiale

Durante la Notte dei Maestri del Lievito Madre
sono stati resi noti i nomi dei pasticceri che concorrono
al titolo di miglior panettone tradizionale artigianale

Gli organizzatori, il gruppo dei Maestri del Lievito Madre spiegano:
«È un momento di dialogo e confronto reale, per accrescere le competenze
e la responsabilità: senza confronto e dialogo non c'è crescita né evoluzione»



Quale sarà il migliore panettone tradizionale artigianale al mondo? Per ora sono **31 i pasticceri che si contengono il titolo per il miglior panettone artigianale tradizionale**. Tra le iscrizioni straniere primeggia il **Giappone con due candidati al titolo**, ambedue di Tokyo, ma le selezioni oltreconfine sono ancora in corso.

Si è conclusa, durante la **Notte dei Maestri del Lievito Madre** a Parma, la prima trince del **Panettone World Championship**. Il gruppo **Maestri del Lievito Madre** ha organizzato la prima edizione del **"Campionato mondiale del panettone"** ed ha invitato i migliori pasticceri italiani e del mondo a questo importante momento di dialogo, confronto e crescita. Incalzati dalla giornalista **Atenaide Arpone** di DB Information il gruppo **Maestri del Lievito Madre** ha spiegato le finalità: **«L'obiettivo del contest è di far conoscere l'eccellenza a livello internazionale del panettone tradizionale artigianale, mettendo a confronto fra loro le differenti culture di chi produce il panettone partendo dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio. È un momento di dialogo e confronto reale, per accrescere le competenze e la responsabilità»**.





Ecco i **31 i pasticceri** fino ad ora selezionati che il 20 ottobre 2019 ad **HostMilano** per il titolo di miglior panettone tradizionale al mondo:

FINALISTI

- 1 - **Francesco Elmi** – Regina di Quadri – Bologna
- 2 - **Stefano Lorenzoni** – Arte Dolce – Monte San Savino (AR)
- 3 - **Roberto Cosmo** – Pasticceria Cosmo – Giussano (MB)
- 4 - **Giorgia Grillo** – Nero Vaniglia – Roma
- 5 - **Alessandro Slama** – Ischia Pane – Ischia (NA)
- 6 - **Massimo Vitali** – Pasticceria Vitali – Cesenatico (FC)

FINALISTI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

- 7 - **Marco Avidano** – Pasticceria Avidano – Chieri (TO)
- 8 - **Mario Bacilieri** – Pasticceria Bacilieri – Marchirolo (VA)
- 9 - **Maurizio Bonanomi** – Pasticceria Merlo – Pioltello (MI)
- 10 - **Renato Bosco** – Saporè – San Martino Buon Albergo (VR)
- 11 - **Roberto Cantolacqua Ripani** – Pasticceria Mimosa – Tolentino (SA)
- 12 - **Emanuele Comi** – Pasticceria Comi – Missaglia (LC)
- 13 - **Salvato De Riso** – Sal De Riso – Tramonti (SA)
- 14 - **Dennis Dianin** – D&G Patisserie - Selvazzano (PD)
- 15 - **Francesco Favorito** – Gluten-free buono per tutti - Terni
- 16 - **Salvatore Gabbiano** – Pasticceria Gabbiano – Pompei (NA)
- 17 - **Fabrizio Galla** – Tre Colombe – San Sebastiano del Po (TO)
- 18 - **Emanuele Lenti** – Pregiata Forneria Lenti – Grottaglie (TA)
- 19 - **Daniele Lorenzetti** – Pasticceria Lorenzetti – San Giovanni Lupatoto (VR)
- 20 - **Grazia Mazzali** – Pasticceria Mazzali – Governolo (MN)
- 21 - **Luca Montersino** – Pasticceria Montersino – Treiso (CN)
- 22 - **Alfonso Pepe** – Pasticceri Pepe -Sant'Egidio del Monte Albino (SA)
- 23 - **Paolo Sacchetti** - Sacchetti Paolo - Prato (PO)
- 24 - **Vicenzo Santoro** – Pasticceria Martesana Milano
- 25 - **Anna Sartori** - Pasticceria Sartori - Erba (CO)
- 26 - **Attilio Servi** – Attilio Servi Pasticceria – Pomezia (RM)
- 27 - **Valter Tagliazzucchi** – Pasticceria Gianberlano – Pavullo nel Frignano (MO)
- 28 - **Vincenzo Tiri** – Tiri 1957 – Acerenza (PZ)
- 29 - **Carmen Vecchione** – Dolciarte – Avellino (AV)

FINALISTI STRANIERI

- 30 - **Hiroki Sato** – Donq – Tokyo
- 31 - **Yahei Suzuki** – Piatto Suzuki - Tokyo

Ad **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, nel cuore della Food Valley, si è riunita la giuria tecnica dei **Maestri del Lievito Madre** che hanno scelto i finalisti della prima edizione del **Panettone World Championship**. La selezione, si è svolta a porte chiuse, nella prestigiosa sede nella Reggia di Colorno.





La giuria tecnica designata dal gruppo Maestri del Lievito Madre, è stata presieduta da **Maurizio Bonanomi** (Pasticceria Il Merlo, Milano), ed era composta dai Maestri: **Marco Avidano** (Pasticceria Avidano, Chieri – Torino), **Maurizio Bonanomi** (Pasticceria Merlo, Pioltello – Milano), **Mario Bacilieri** (Pasticceria Bacilieri, Marchirolo, Varese), **Emanuele Lenti** (Pregiata Forneria Lenti, Grottaglie, Taranto), **Grazia Mazzali** (Pasticceria Mazzali, Governolo - Mantova), **Anna Sartori** (Pasticceria Sartori, Erba - Como), **Carmen Vecchione** (Dolciarte, Avellino).

La giuria tecnica ha selezionato i migliori panettoni artigianali tradizionali che concorreranno per la finale.

La valutazione è stata fatta assegnando un punteggio da 0 a 10 a ciascuno dei cinque seguenti parametri:

- **caratteristiche visive**: eleganza della forma, omogeneità dell'impasto, colore della crosta e dell'impasto, alveolatura...;

- **caratteristiche olfattive primarie**: equilibrio olfattivo, intensità complessiva, molteplicità dei profumi, finezza (come eleganza nei profumi), persistenza;

- **caratteristiche gustative**: attributi reologici (sensazioni alla masticazione), intensità di gusto, ricchezza di gusti, complessità dei sapori, equilibrio gustativo, persistenza, naturalezza, finezza gustativa;

- **consapevolezza del partecipante**: conduzione lievito, metodo d'impasto, scelta degli ingredienti, metodo di cottura;

- **esperienza complessiva**: coerenza, personalità e struttura.

L'incoronazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà ospitata il 20 ottobre 2019 alla **41esima edizione di Host a Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale** (in programma dal 18 al 22 ottobre 2019 alla Fiera di Milano, Rho). I panettoni saranno assaggiati e giudicati da due differenti giurie: una giuria tecnica, formata dai più noti e qualificati pasticceri nazionali ed esteri, ed una giuria critica, formata da giornalisti ed esperti gourmet.

HostMilano è da 40 edizioni leader assoluto nel settore Ho.Re.Ca., foodservice, retail, GDO e hotellerie, **HostMilano, a fieramilano dal 18 al 22 ottobre 2019**, è la manifestazione organizzata da **Fiera Milano** leader per l'innovazione nell'ospitalità professionale a livello mondiale. Molto più di un'esposizione di macchine, soluzioni e format, **HostMilano è un hub di competenze e cultura di settore unico al mondo**, organizzata nelle **tre macro-aree: Ristorazione Professionale con Pane, Pizza, Pasta; Caffè-Tea con Bar, Macchine per Caffè, Vending e Gelato-Pasticceria; Arredo-Tavola e Tecnologia.**

Collaborano alla realizzazione del primo Panettone World Championship: **Agugiaro&Figina, Le Sinfonie, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Ing. Polin Spa (Verona), Valrhona Signature, Cesarin, Italian Gourmet, ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, HostMilano.**

L'evento è organizzato da Video Type Comunicazione.

Maggiori informazioni sul sito www.panettoneworldchampionship.com

Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione

Micaela Scapin - Venezia

Ph. 3384293592

info@micaelascapin.it

Giorgia Assensi - Milano

Ph. 3478951181

press@micaelascapin.it

www.micaelascapin.it

