



ACCADEMIA DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

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 LIEVITATO ITALIANO PIÙ FAMOSO AL MONDO: IL PANETTONE TRADIZIONALE ARTIGIANALE

La finale si svolgerà a HOSTMilano, il 24 ottobre 2021. È confermata anche la sede di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana nella Reggia di Colorno – per ospitare la semifinale del 22 ottobre. Un importante momento di confronto e sinergia, in un anno delicato e difficile, come spiega il Maestro Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, promotori dell'evento. Ma anche un'occasione per promuovere il rispetto del panettone artigianale tradizionale, con soltanto materia prima di qualità, senza l'utilizzo di additivi chimici e conservanti. Infine, un evento per 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, tra cui anche Italian Gourmet con Il Pasticcere e Gelatiere Italiano.

Palcoscenico indiscusso di questa seconda edizione saranno le scuole che ospiteranno le selezioni in Italia e all'estero e si aggiunge un terzo premio, in quanto voterà anche la giuria popolare. In programma, infine, anche momenti di dialogo, insieme ai partner Agugiaro&Figina 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.

Il debutto è stato il 15 marzo, ospitati di Polin Group. L'iniziativa vedrà protagonisti tre Team di Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait e Richemont Club Italia in un simposio dedicato a "La Colomba tra tradizione e innovazione".

Rispettando le norme Covid, verranno coinvolti anche i media in un collegamento in diretta e verrà organizzato un webinar per partecipare al Simposio.

www.panettoneworldchampionship.com

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP IN ITALIA

Tappa in sei fra le migliori scuole di pasticceria e di cucina nazionali, iniziate l'11 marzo

Per le selezioni tricolore saranno scelti 30 panettoni che rappresenteranno l'Italia in semifinale

Panettone World Championship all'estero

Sarà selezionato un panettone come rappresentante del Paese estero di provenienza, per un totale di 4 Paesi. Prima tappa a metà aprile nell'Atelier Barcelona, poi a Singapore, in Brasile e in Argentina.

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.

