



COMUNICATO STAMPA

TRE GIURIE DI VERA ECCELLENZA PER LA PRIMA EDIZIONE DEL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE

THIERRY BAMAS, ENRICO DERFLINGHER, JEAN-PAUL HÉVIN, AGOSTINO IACOBUCCI, CHRISTIAN JÜRGENS, LUCA MANNORI, MAX MASCIA, DAVIDE OLDANI, FABIO PISANI, CHRISTIAN SCHABERREITER, GIANNI TARABINI

Special Guest e Ospiti d'Onore

MAURO COLAGRECO, PIERRE HERMÉ, IGINIO MASSARI

9 - 13 OTTOBRE VERONA

FINALISSIMA E PREMIAZIONI 14 OTTOBRE – HOSTMILANO

in diretta streaming sui canali di Italian Gourmet

È partito il conto alla rovescia per il **primo Campionato Mondiale del Panettone a Squadre**, organizzato e promosso dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** in collaborazione con **Italian Gourmet**, in qualità di Official Media Partner, e **HostMilano**, che inaugurerà il **9 ottobre presso Eataly Verona** con la presentazione degli 8 team in gara.

Dal 10 al 13 ottobre, presso i laboratori del gruppo Polin, le nazionali di Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan si sfideranno, divise in due turni di gara, nella preparazione del **panettone classico italiano, panettone al cioccolato** con impasto a scuro, lievitato innovativo "**panettone salato**".

A decretare i vincitori e a consegnare i Premi Speciali, al termine della **finalissima in programma il 14 ottobre a HostMilano di Fiera Milano**, che sarà trasmessa anche in diretta streaming sui canali di Italian Gourmet dalle ore 10.30, saranno tre prestigiose giurie: quella tecnica, che decreterà il team vincitore, composta dai team manager di ogni nazionale ed esperti esterni, mentre alla Giuria Stellata e a quella dei giornalisti italiani ed internazionali spetterà il compito di assegnare i numerosi Premi Speciali.

A presiedere la giuria tecnica saranno **Thierry Bamas**, Campione Europeo di Pasticceria nel 2003, Campione Europeo di Sucre d'art nel 2005, Campione del Mondo di Dessert Gelati a Rimini nel 2010, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011, e **Luca Mannori**, vincitore di una lunga serie di premi, tra cui la prestigiosa Coupe du Monde de la Pâtisserie Valrhona con la sua Torta Setteveli, divenuta famosa persino a Tokio, "Tre Torte"

della guida Pasticceri & Pasticcerie di Gambero Rosso, docente e consulente di Pasticceria e Cioccolateria nelle più prestigiose scuole ed aziende a livello nazionale ed internazionale.

La Giuria Stellata potrà contare su un parterre di nomi di altissimo livello internazionale: **Enrico Derflinger**, uno dei più grandi chef italiani al mondo, ha lavorato presso grandi alberghi e ristoranti, oltre che presso la Casa Reale inglese; **Jean-Paul Hévin**, medaglia d'oro al World Chocolat Master (1983), Meilleur Ouvrier de France sezione Pâtisserie Confiserie (1986) e #1 chocolate maker in Japan; **Agostino Iacobucci**, chef e patron dell'omonimo ristorante immerso nella splendida Villa Zarri a Castel Maggiore (BO), griffato di Stella Michelin; **Christian Jürgens**, chef del Restaurant Überfahrt, in Baviera, premiato con 3 Stelle Michelin; **Max Mascia**, chef del Ristorante San Domenico di Imola, insignito di 2 Stelle Michelin; **Davide Oldani**, ideatore di Cucina POP e fondatore del ristorante D'O di Cornaredo (MI); **Fabio Pisani**, con Alessandro Negrini alla guida del bistellato Il Luogo di Aimo e Nadia; **Christian Schaberreiter**, di Birgitz, in Austria, vincitore dell'Austrian Chocolate Master 2009; **Gianni Tarabini**, stella Michelin del ristorante La Preséf di Mantello (SO).

Special Guest e Ospiti d'onore della finalissima saranno **Mauro Colagreco**, lo chef italo-argentino del ristorante Mirazur in Costa Azzurra, premiato nel 2023 con 3 Stelle Michelin e primo chef non francese a ricevere il titolo «Cuoco dell'anno» dalla prestigiosa guida Gault & Millau; **Pierre Hermé**, miglior pasticcere del mondo 2016 per l'Academy of World's 50 Best Restaurants, inserito da Vanity Fair al 4° posto nella lista dei 50 francesi più influenti al mondo, e al 4° posto della classifica di Forbes degli imprenditori preferiti in Francia; **Iginio Massari**, considerato tra i più grandi Maestri Pasticceri italiani nel mondo, la cui carriera è costellata di successi, con oltre 300 tra concorsi vinti, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali.

La giuria tecnica sarà chiamata ad esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione, che riguarderanno i lievitati prodotti rigorosamente con lievito madre fresco e proveniente dal paese rappresentato - vero fattore identitario di ogni nazione- la riduzione dei rifiuti, il lavoro di squadra, la pulizia e la presentazione finale. La classifica sarà data dalla somma dei punteggi ottenuti dalle squadre nelle diverse categorie. In palio per la 1° squadra classificata la coppa del mondo e la medaglia d'oro, più la vincita di 8000 euro e di una fornitura di prodotti degli sponsor del campionato; ai secondi in classifica saranno assegnati la medaglia d'argento e un premio di 3000 euro, mentre ai premiati la medaglia di bronzo spetteranno 2000 euro di vincita. I Premi Speciali verranno assegnati per: la Miglior Organizzazione di laboratorio; la Miglior Pulizia in fase di lavorazione; il Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra"; Miglior Tavolo di Presentazione-Vetrina; il Miglior Packaging di Presentazione - previsto solo per il Panettone Innovativo-Salato e la Miglior Brochure di Presentazione.

Il primo Campionato Mondiale del Panettone a squadre è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: **Agugiario & Figna Molini, Brazzale, Co.Ra., Cesarin, Don Vanilla, Gruppo Eurovo, Gruppo Polin, ICAM, Mielizia, Pomati, Reviva, Sanelli, Work Line Divide**. Wine Partner di tutta la manifestazione: **Foss Marai**.

Tutte le info su: www.panettoneworldchampionship.com

<https://www.instagram.com/panettoneworldchampionship/>

Diretta streaming a partire dalle ore 10.30 di sabato 14 ottobre sui canali di Italian Gourmet

Roma, 25 settembre 2023

UFFICIO STAMPA ACCADEMIA MLM:

LETIZIA D'AMATO srl

Studio di comunicazione

Tel. 06 5030271

info@letiziadamato.com