



## **STAMPA 2022/2023**

CITAZIONI E ARTICOLI

**PRIMA CONVENTION**

# È Napoli la città del panettone

a pagina VIII

## In Vetrina

**PRIMA CONVENTION MONDIALE DEL PANETTONE. Il 5 ottobre al Palazzo Reale di Napoli. Maestri lievisti, istituzioni e industriali per il dolce italiano più famoso al mondo**

Nasce la nazionale italiana dei maestri del lievito madre, la squadra che sfiderà le altre nazioni al Campionato Mondiale 2023. Dalle fave di tonka del Brasile alle albicocche del Vesuvio, il dolce italiano più iconico e rappresentativo del Natale conosciuto in tutto il mondo, il grande lievitato, sua maestà il Panettone, si rinnova, stupisce, ed è sempre più internazionale. Per questo l'Italia con i suoi pasticceri lievisti sfiderà le squadre di altri Paesi come Argentina, Brasile, Singapore, Australia, e tanti altri, nel Campionato Mondiale a squadre che si terrà nel 2023. In palio il titolo di Miglior Panettone Tradizionale nel rispetto del rigore disciplinare, ma verranno premiate anche la fantasia e la contaminazione che i pasticceri di tutto il mondo sapranno combinare con i loro prodotti tipici, all'insegna dell'innovazione. Per condividere con tutte le forze che lavorano questo straordinario prodotto, il futuro di questo simbolo culinario dell'Italia al pari della pizza e degli spaghetti, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha organizzato la Prima Convention Mondiale del Panettone artigianale e tradizionale che si terrà il prossimo 5 ottobre al Palazzo Reale di Napoli. Grande è l'attesa per la manifestazione di respiro internazionale che vedrà riuniti a Napoli i componenti dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre provenienti da tutta Italia.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4269 - L.1601 - T.1601



LA CONVENTION

# Panettone artigianale superstar via al confronto a Palazzo Reale

Sarà la prima convention mondiale dedicata al panettone artigianale quella si terrà domani al Palazzo Reale di Napoli. E la cabina di regia dell'evento, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, non poteva che essere dell'ente di Formazione Dolce & Salato di Maddaloni, rappresentato dallo Chef Giuseppe Daddio e dal Maestro pasticciere Aniello di Caprio, ente nato per trasferire i concetti chiave del mestiere alle future generazioni. Pronta a scendere in campo anche la neonata nazionale italiana dei maestri del lievito madre. Quella di mercoledì sarà una giornata di studio e condivisione tra artigiani di tutto il mondo, veri ambasciatori del Made in Italy, alla quale saranno presenti anche gli industriali Bauli, Fiasconaro e Albertengo. La convention, moderata da [Nunzia De Girolamo](#), si aprirà alle 15.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5645 - L.1747 - T.1747





## La convention

# Non solo pizza: Partenope capitale del panettone

Luciano Pignataro

Oltre agli spaghetti, alla pizza, al caffè Napoli diventa capitale del panettone, dolce simbolo del Natale meneghino imposto dalla grande industria a partire dalla fine degli anni

'60 a tutto il Paese. Il primo summit mondiale del panettone si è tenuto al Teatro di Corte di Palazzo Reale, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano.

In Cronaca

## La città e il food

# Non solo la "margherita" Napoli capitale mondiale dei panettoni artigianali

►Dopo la pizza in ascesa il dolce lievitato ►Prodotti freschi, di qualità e del territorio  
gli esperti internazionali radunati in città così Partenope ha tolto lo scettro a Milano

### LA SORPRESA

Luciano Pignataro

Ma chi l'avrebbe mai detto che il primo summit mondiale del panettone si sarebbe fatto a Napoli, nel cuore di quello che fu il potere borbonico, ossia a Teatro di Corte di Palazzo Reale? Eppure è andata così, segno dei tempi che cambiano in una Italia orgogliosamente campanilistica ma sempre più unita dietro ad alcune sue icone alimentari.

E la novità è che oltre agli spaghetti, la pizza, il gelato, il caffè espresso, tra i simboli del made in Italy c'è anche il panettone, dolce simbolo del Natale meneghino imposto dalla grande industria a partire dalla fine degli anni '60 a tutto il Paese ma che alla fine è stato scippato alla tradizione lombarda dai pasticceri lievittisti italiani, dal Veneto al-

la Sicilia, dalla Toscana a Roma sino ai più sperduti paesini dell'Appennino Meridionale, per esempio Acerenza in Basilicata o Solofra in Irpinia dove si beccano i vincitori delle diverse classifiche che da ottobre in poi riempiono le cronache del web.

### L'INIZIATIVA

Per condividere con tutte le forze che lavorano questo straordinario prodotto, il futuro di questo simbolo culinario dell'Italia al pari della pizza e degli spaghetti, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panetto-

DECINE DI ARTIGIANI  
INVITATI  
E COINVOLTI  
DALL'ACCADEMIA  
DEI MAESTRI  
DEL LIEVITO MADRE





ne Italiano ha organizzato la prima **convention mondiale del Panettone** artigianale e tradizionale che si è svolta ieri pomeriggio. Grande il successo per la manifestazione di respiro internazionale che ha visto riuniti a Napoli decine di maestri pasticceri.

La verità è che con il panettone abbiamo assistito ad un fenomeno simile a quello della birra artigianale. Da un lato le regole rigide per la gestione della lievitazione e la produzione di questo lievitato, dall'altro tutta la fantasia e la creatività italiana nutrita dalla biodiversità delle province italiane che hanno usato il Panettone per comunicare il territorio con i prodotti tipici, dalle albicocche del Vesuvio al pistacchio di Bronte: una crescita che ha visto trionfare il panettone artigianale su quello industriale, un business in cui si sono inseriti anche tanti cuochi stellati soprattutto durante la pandemia con i conti messi a po-

sto, o comunque resi meno pesanti, proprio dalla vendita di panettoni artigianali che sono arrivati a toccare anche quota 45-50 euro al chilo.

**LA QUALITÀ**

Una metafora di quello che deve fare l'Italia è stato detto al congresso: anche nelle crisi più nere la qualità non conosce battute di arresto, è riconosciuta dai clienti ed ha sicuramente molto spazio nel mercato. La cabina di regia dell'evento è affidata all'ente di Formazione Dolce & Salato di Maddaloni rappresen-

**LA CABINA DI REGIA DELLA KERMESSE AFFIDATA ALL'ENTE DI FORMAZIONE "DOLCE & SALATO" DI MADDALONI**

tata dallo chef Giuseppe Daddio e dal maestro pasticciere "Accademico" Aniello di Caprio, nato per trasferire i concetti chiave del mestiere, garantendo così continuità e futuro al panettone che oggi ha cambiato look: non è solo tradizionale, ma anche innovativo, legato al territorio e al piacere di personalizzare la ricetta con gusti molto ricercati. Per un pasticciere produrre i lievitati è infatti un motivo di orgoglio, ma richiede anche grande competenza gestita dalla passione e voglia di proporre un qualcosa di unico e senza eguali.

**L'INNOVAZIONE**

Insomma, il dolce italiano più iconico e rappresentativo del Natale conosciuto in tutto il mondo si rinnova, stupisce, ed è sempre più internazionale. Per questo l'Italia con i suoi pasticceri lievitatisti sfiderà le squadre di altri Paesi come Argentina, Brasile, Singapore, Australia, e

tanti altri, nel Campionato mondiale a squadre che si terrà nel 2023. In palio il titolo di miglior panettone tradizionale nel rispetto del rigore disciplinare, ma verranno premiate anche la fantasia e la contaminazione che i pasticceri di tutto il mondo sapranno combinare con i loro prodotti tipici, all'insegna dell'innovazione. E il summit di Palazzo Reale è servito proprio a presentare questo campionato e la squadra italiana che parteciperà. Insomma, proprio come la pizza dalle radici napoletane è diventata uno dei simboli dell'Italia a tavola in tutte le regioni, così il panettone con le radici a Milano è diventato il simbolo dolce di un fermento che attraversa le giovani generazioni appassionate di lievitazioni. Almeno a tavola, piano piano, l'unità del Paese si sta realizzando, all'insegna della qualità e della sapienza artigianale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'INIZIATIVA La convention ieri a Palazzo Reale NEWFOTOSUD R. ESPOSITO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - L. 1737 - T.1737



# Il panettone è milanese, ma la nazionale nasce a Napoli

Lo chef Giuseppe Daddio (Scuola Dolce & Salato): «Aumenta e migliora la conoscenza del lievito madre»

## Cos'è

● Il lievito madre è un impasto di acqua e farina sottoposto alla contaminazione di microrganismi che in presenza di acqua e calore crescono e si moltiplicano

● Attraverso l'aggiunta periodica di acqua e farina l'impasto acido viene mantenuto vivo

Napoli ha tenuto ieri a battesimo la nascita della Nazionale dei maestri del lievito madre che sfiderà le omologhe compagini (tra le altre, Argentina, Brasile, Singapore, Australia) nel campionato mondiale a squadre che si terrà nel 2023. In palio il titolo di migliore panettone tradizionale del pianeta, oltre ad altri riconoscimenti per le versioni più fantasiose e contaminate, nel segno dell'innovazione.

L'atto iniziale è stata la prima convention mondiale del panettone artigianale nella cornice prestigiosa del Palazzo reale di Napoli. La cabina di regia dell'evento è stata affidata all'ente di formazione «Dolce & Salato» di Maddaloni fondata e diretta dallo chef Giuseppe Daddio e dal maestro pasticciere Aniello Di Caprio. Madrina della convention Nunzia de Girolamo che

ha presentato e moderato i lavori, ai quali hanno preso parte rappresentanti istituzionali campani, il presidente dell'Accademia dei maestri del Lievito Madre Claudio Gatti, industriali del settore e autorità accademiche.

Il panettone è da alcuni anni diventato per i campani un elemento di forte interesse produttivo: non è un caso che gli artigiani regionali figurino puntualmente ai primi posti dei principali concorsi dedicati a questa eccellenza gastronomica di origine lombarda. Protagoniste della giornata anche le materie prime, della quale la Campania è particolarmente ricca: un esempio per tutte la pregiata albicocca del Vesuvio diventata un ingrediente fondamentale di una delle più apprezzate varianti del panettone.

«Come scuola Dolce & Salato — ha commentato Daddio — siamo stati particolarmente onorati di aver ricevuto il compito di organizzare l'evento che ha fatto registrare un passo in avanti nel processo di conoscenza e sensibilizzazione del lievito madre. Stiamo registrando il progressivo spostamento dall'utilizzo di mix di lieviti verso il prodotto naturale fresco. Registriamo dunque un vero e proprio upgrade nella lavorazione». In occasione della convention è stato presentato il Pan del Re, un lievito a forma di ciambella con all'interno zenzero, fichi secchi del Cilento e arancia candita. «L'obiettivo — ha spiegato Daddio — è la produzione di un dolce lievitato per tutto l'anno. Un modo per garantire ai maestri lieviti l'opportunità di allenarsi senza interruzione».

**Giulio Cuomo**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Chef  
Giuseppe  
Daddio

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5645 - L. 1626 - T. 1626





**L'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano** Claudio Gatti è il presidente

## Verranno accolti i Maestri di tutto il mondo

«**U**na squadra unita dal desiderio e dalla responsabilità di contribuire attivamente alla crescita dell'Accademia e alla divulgazione del Lievito Madre, così come dalla voglia di affrontare le sfide, senza dimenticare il valore delle regole», con queste parole Claudio Gatti (patron e chef della pasticceria Tabiano) presenta il nuovo consiglio direttivo dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano che lo vede riconfermato alla presidenza. L'Amlm è un'organizzazione autonoma e innovativa che fonda la sua filosofia sulla tutela del lievito madre rigorosamente vivo - suo marchio distintivo, sulla garanzia di materie prime e prodotti di primissima qualità, e sull'eccellenza di tutti i lievitati da forno artigianali.

«Per noi questo è l'anno del cambiamento» aggiunge Gatti. «La nostra Accademia diventa internazionale. Abbiamo deciso di aprire a tutto il mondo, per accogliere anche i tanti Maestri stranieri che ci fanno richiesta. Non vogliamo chiuderci - spiega - ma spalancare le nostre porte per cercare quel confronto necessario alla crescita, per un arricchimento culturale che guardi anche oltre i nostri confini».

«La preparazione dei giovani, la formazione, la ricerca e lo sviluppo e il Campionato del Mondo a Squadre sono fondamentali per questo direttivo - spiega Stefano Laghi, vicepresidente di AMLM - per questo ognuno di noi si impegnerà al massimo per lavorare in team e contribuire attivamente agli obiettivi dell'Accademia». Insieme al presidente Claudio Gatti, già proprietario e pasticcere della Pasticceria Tabiano, suo paese natio, e al vicepresidente Stefano Laghi, attualmente direttore di produzione presso la pasticceria Maison Antonella 1986 di Alessandria, fanno parte del nuovo consiglio direttivo dell'accademia parmense, i maestri: Mario Bacilieri (Marchirolo - Varese), Alessandro Bertuzzi (Faenza - Ravenna), Maurizio Bonanomi (Piolto - Milano), Ivo Corsini (Porretta Terme - Bologna), Luca Diana (Pordenone), Aniello Di Caprio (Maddaloni - Cesena), Stefano Lorenzoni (Monte San Savino - Arezzo), Oscar Pagani (Palazzo Sull'Oglio - Brescia), Armando Piccolo (Altopascio - Lucca). Ed ora questa apertura importante porta l'Accademia a diventare internazionale ma soprattutto aperta a tutte le culture e quindi ancora più moderna, pur nel rispetto delle rispettive tradizioni.

**Red. Gusto**



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4269



# Evento Il programma Lievito madre, la Notte dei Maestri torna il 24 luglio

» Basta un solo ingrediente, il lievito madre fresco, per illuminare il centro storico di Parma: torna il 24 luglio. La notte dei Maestri del lievito madre, una serata all'insegna dell'artigianalità organizzata dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano con il patrocinio del Comune di e Parma Food Valley, sotto il cielo della Pilotta.

Una grande festa aperta a professionisti, curiosi e turisti per degustare e promuovere il consumo dei grandi lievitati, a partire dal dolce iconico del Natale italiano nel mondo, il panettone, e le specialità dei maestri, vere perle del Made in Italy, in ogni stagione dell'anno.

La notte dei maestri del lievito madre nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza del panettone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio.

Dalle 19 gli accademici sfileranno lungo le vie del centro scortati dalla banda, fino ad arrivare al punto espositivo di piazza della Pace nel Palazzo della Pilotta. Qui dalle 20 sarà possibile assaggiare i migliori panettoni artigianali e altre prelibatezze preparate con lievito madre vivo, offerti dai maestri dell'Accademia Mlm.

Il ricavato dell'evento sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma, che si occupa di aiutare e sostenere persone e famiglie in difficoltà: per poter accedere alla degustazione, infatti, si dovrà ritirare un braccialetto riconoscitivo presso lo stand



dell'Emporio Solidale con un contributo minimo di 5 euro. Inoltre, ci sarà la possibilità, con un contributo minimo di 35 euro, di poter ricevere un panettone dei maestri.

La serata sarà anche l'occasione per incontrare dal vivo la squadra degli Accademici che rappresenterà l'Italia al Panettone World Championship in programma ad ottobre, e per assegnare premi e riconoscimenti speciali a coloro che con il loro lavoro simboleggiano e supportano l'eccellenza dei grandi lievitati Made in Italy.

La notte dei maestri del lievito madre è organizzata con il sostegno dei main sponsor Agugiario & Figna Molini, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Cooki, Don Vanilla, Fabbri 1905, Icam, Gruppo Polin, Reviva Group, Torrefazione Dubbini, Workline, del local sponsor Artedolce Parma, e dei partner Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Chef to Chef, Host Milano, Pqr, Sigep, Fondazione Telethon e dei media partner Dolcesalato, Italia a Tavola, Italian Gourmet, Il Pasticciere e Gelatiere Italiano, Pizze e Pasta Italiana.

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4269





**Degustazioni**

**Notte dei panettoni  
con i Maestri  
del lievito madre**

» Tiezzi | 16

**I Maestri del lievito madre**

Le degustazioni il 24 luglio a partire dalle 20

**Macché gelati:  
torna la notte  
dei panettoni**

In piazza della Pace maestri pasticceri  
propongono dolci lievitati gourmet

» Una serata golosa, sotto il cielo stellato di piazza della Pace, davanti alla Pilotta, il prossimo 24 luglio, quando tornerà, per l'ottava volta, la «Notte dei maestri del lievito madre», la serata di piena estate che proporrà ancora una volta panettoni e company. Delizie che, dice l'assessore a Città creativa Unesco Marco Bosi, «vanno sdoganate dal periodo natalizio. Abbiamo eccellenze artigianali italiane e locali, ottimi esempi di sperimentazione, innovazione e creatività».

«Un'iniziativa - spiega il vicesindaco Lorenzo Lavagetto - frutto della sinergia tra assessorato al Turismo e assessorato a Città Creativa Unesco, che mette Parma al centro della valorizzazione gastronomica italiana con i Maestri del lievito madre ed il coinvolgimento di Alma».

Fra le novità, il «**Pan dei re**», creato per l'Epifania: «Una ciambella con un involucro a corona, a ricordare i re Magi, con zenzero e una punta di pisto. E il «Baffo del papà», per la festa del papà, a forma di baffo e aromatizzato al caffè. Poi lievitati innovativi con creme alla frut-

ta e fragoline di bosco», dice Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del lievito madre. E solo a sentirlo parlare vien l'acquolina.

La serata inizierà alle 19,30 con la sfilata dei Maestri tra le vie del centro, accompagnati dalla banda di Felino. Poi dalle 20, e fino alle 24, l'inizio delle degustazioni.

Per poter fare il «tour degli assaggi», bisognerà ritirare un braccialetto riconoscitivo allo stand dell'Emporio Solidale, posizionato in centro, con un contributo minimo di 5 euro. Con altri 35 euro, chi lo vorrà potrà acquistare i panettoni gourmet (circa un centinaio) messi gratuitamente a disposizione dai 50 «super chef» che partecipano all'iniziativa.

Dolcezza per i palati, ma anche per i bambini meno fortunati. Tutto il ricavato della manifestazione (l'anno scorso circa cinquemila euro ma quest'anno, con la novità della vendita dei panettoni, si spera di più) andrà all'Emporio Solidale di Parma «per acquistare zaini, corredati di tutto il necessario per l'anno scolastico, per i bambini in difficoltà che

quest'anno andranno in prima elementare e prima media» spiega Maurizio De Vitis, presidente di Emporio Solidale, realtà che sostiene 1.800 famiglie.

A dare manforte ai 50 maestri pasticceri, i loro allievi e anche gli allievi della scuola di cucina Alma. «Questa è un'occasione unica per il panorama gastronomico italiano, un momento di arricchimento didattico per i nostri allievi ma anche per i visitatori - dice Giacomo Bullo, communication manager di Alma - Doneremo infatti a tutti un piccolo vasetto di lievito madre e insegneremo come conservarlo e usarlo per proseguire a casa la cultura del lievitato».

La serata si preannuncia ricca. L'anno scorso, fanno notare gli organizzatori (oltre che il patrocinio del Co-

mune, c'è quello di Parma Food Valley, e c'è l'aiuto generoso di una folta schiera di sponsor locali e non) arrivarono visitatori da tutta Italia: semplici curiosi e appassionati, ma anche cuochi e pasticceri.

Le ricette elaborate dagli chef verranno infatti messe liberamente a disposizione degli artigiani che le vorranno realizzare.

La serata sarà anche l'occasione per incontrare dal vivo la squadra degli Accademici che rappresenterà l'Italia al Panettone World Championship in programma ad ottobre, e per assegnare premi a coloro che con il loro lavoro simboleggiano l'eccellenza dei lievitati Made in Italy.

**Monica Tiezzi**





## Lievitati

Un'immagine della passata edizione della «Notte dei Maestri del lievito madre» e, sotto, alcuni degli organizzatori. Da sinistra Giacomo Bullo, Claudio Gatti, Lorenzo Lavagetto, Marco Bosi, Maurizio De Vitis.

## 50

### I maestri

del lievito che partecipano all'iniziativa, accompagnati da allievi della Scuola di cucina Alma.





**In Pilotta**

**I maestri del lievito madre  
Notte golosa in piazza della Pace**

» Tiezzi | 13

**Food Valley**

Presentato il team in gara al campionato mondiale

**Panettoni d'estate:  
gli chef vincono  
di nuovo la sfida**

**I maestri del lievito incantano i parmigiani  
con le anteprime per il prossimo Natale**

» Cinquanta maestri del lievito e 80 diversi tipi di panettoni sotto il cielo di piazzale della Pace ieri sera per l'ottava edizione della Notte dei maestri del lievito madre. Con un'offerta minima di cinque euro (incasso devoluto all'Emporio solidale di Parma) i parmigiani hanno potuto assaggiare in anteprima le golosità del prossimo Natale. E un centinaio di dolci confezionati sono stati messi in vendita sempre a fine benefico.

La manifestazione, che ha riunito a Parma il fior fiore dei pasticceri italiani, si è aperta al Palazzo del Governatore dove l'Accademia dei maestri del lievito madre, organizzatrice della manifestazione, ha chiamato a raccolta i suoi maestri.

Un appuntamento «senza fini di profitto, ma che racconta le eccellenze italiane e offre un'occasione unica per degustare così tanti prodotti», ha detto l'assessore a Città creativa Unesco, Marco Bosi.

Davanti a uno stuolo di giacche e cappelli bianchi da chef (i maestri, i loro aiutanti e gli allievi della scuola di cucina Alma, che hanno dato manforte nelle degustazioni), Claudio Gatti, presidente dell'Accademia, ha presentato il team che rappresenterà l'Italia al primo Panetton

world championship a squadre che si terrà a Verona dal 9 al 13 ottobre nei laboratori del gruppo Polin: in lizza otto nazionali, di cui 4 europee. «Una gara che si preannuncia emozionante» dice Alessandro Bertuzzi, uno degli organizzatori del contest. «Abbiamo il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura e l'ambizione di aprire la strada alla Coppa del mondo del panettone», aggiunge l'altro organizzatore, Francesco Elmi.

Il team - che lavorerà in massima trasparenza sotto le telecamere, dalla fase della lievitazione fino all'uscita dal forno dei dolci - è composto dal coach Claudio Gatti (che si occuperà del panettone salato), l'allenatore Ezio Marinato, il team manager Davide Malizia e i concorrenti Giuseppe Mascolo (alla prova con il panettone al cioccolato) e Aniello Di Caprio (specialista del panettone tradizionale). «Ci prepariamo già da settimane e posso dire di avere una grande squadra: è come se allenassi tanti Maradona», scherza Marinato. Il 14 ottobre all'HostMilano della Fiera di Milano la proclamazione dei vincitori.

L'incontro è stata l'occasione per una valanga di premi e riconoscimenti a chi, con il duro e silenzioso

lavoro quotidiano, tiene alta l'eccellenza dell'«arte bianca» in un Paese come l'Italia che, dice il vicepresidente dell'Accademia Stefano La ghi, ospita «il maggiore parco di lieviti al mondo».

Sono 55 i maestri dell'Accademia premiati ieri: fra di loro solo tre donne, che però si definiscono «fiduciose che presto saremo molte di più».

Poi la consegna delle targhe di riconoscimento: al Comune di Parma per «il sostegno e la collaborazione nella buona riuscita di ogni edizione della Notte dei maestri del lievito madre»; ad Alma, per «l'autorevole contributo alla formazione dei professionisti del gusto italiano nel mondo»; a Massimo Spigaroli, presidente della Fondazione Parma «Unesco creative city of gastronomy» per «una vita dedicata alla tutela e alla divulgazione delle eccellenze gastronomiche della Food Valley»; ad Elisabetta Cugini, giornalista della rivista parmigiana «Dolcesalato», che

ha anche presentato l'incontro.

Emozione e applausi scroscianti alla consegna del premio per il «Miglior accademico dell'anno», andato a Marco Avidano, pasticciere di Chieri (Torino), scomparso a soli 56 anni l'anno scorso. Il premio è stato ritirato dal figlio Riccardo.

Poi tutti gli chef in corteo, accompagnati dalla banda di Felino, hanno sfilato per via Cavour portando il «Pan dei re», una nuova ciambella creata per l'Epifania, con un involucro a corona a ricordare i re Magi, e l'impasto con zenzero e una punta di pisto. E in breve piazzale della Pace è diventata, fino a mezzanotte, un'enorme tavola imbandita di leccornie, a disposizione di tanti parmigiani, fino a mezzanotte. Ai Farnese, amanti di memorabili banchetti tenuti proprio nella vicina Pilotta, lo spettacolo sarebbe certo piaciuto.

**Monica Tiezzi**

» RIPRODUZIONE RISERVATA





## Chef in piazza

Dall'alto: alcuni Maestri del lievito mostrano il "Pan dei re", ciambella creata per l'Epifania; la banda di Felino sfila con i cuochi in centro; Claudio Gatti durante la consegna del premio alla memoria di Marco Avidano; la degustazione di panettoni in piazza della Pace.

**50**

**I maestri** del lievito che hanno presentato le loro creazioni

**80**

**I diversi** tipi di panettone proposti

**5**

**Euro** L'offerta minima per poter accedere alle degustazioni



LA PRIMA EDIZIONE VERRÀ INAUGURATA IL 9 OTTOBRE A EATALY

# Campionato mondiale del panettone

Si sfideranno Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan

È un'estate all'insegna di durissimi allenamenti per i maestri lieviti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli: saranno loro a rappresentare l'Italia in occasione del primo Campionato Mondiale del Panettone a Squadre, evento internazionale 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.

La nazionale capitanata da Gatti ha trascorso le ultime settimane impegnata in intense sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento fin nei minimi dettagli. I nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievito innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti. Beniamino Bazzoli

sarà invece la riserva d'eccellenza del team.

Sette le squadre da battere, ognuna composta da un team manager e tre concorrenti tra cui un capitano-portavoce ed eventuali allenatori: le nazionali francese, spagnola, polacca, tedesca, argentina, taiwanese e giapponese.

Nei laboratori del Gruppo Polin le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan.

Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle ore 17, avrà luogo la proclamazione dei vincitori del primo trofeo PWC a squadre, insieme alla consegna dei premi speciali: a decidere sarà una giuria composta da esperti e nomi di primo piano della pasticceria internazionale insieme ai team manager di ogni squadra.

Il primo Campionato Mondiale del Panettone a squadre è sostenuto e realizzato grazie al contributo e al supporto tecnico di sponsor prestigiosi, che mettono a disposizione tutta la loro professionalità, con attrezzature, strutture e materie prime che rappresentano l'eccellenza del Made in Italy in tutto il mondo.



Il team italiano. Sotto, Taiwan e Giappone



WWW.FREE-MAGAZINE.IT  
**FM**  
**FREEMAGAZINE**  
Mensile di intrattenimento a distribuzione gratuita

OTTOBRE 2023



**EVENTI: LA  
VENDEMMIA DI VIA  
MONTENAPOLEONE**

**SMAU 2023: OPEN  
INNOVATION**

EVENTI  
CURIOSITA  
FOOD  
TRAVEL  
LIFESTYLE  
SOCIAL

**FOOD: I MIGLIORI CORSI  
DI CUCINA IN CITTA'**

**PER LE VIE: SYMBIOSIS  
VIAGGIO NEL  
QUARTIERE IN  
TRASFORMAZIONE**

**CAMPIONATO  
MONDIALE DEL  
PANETTONE A  
SQUADRE**



**4 OTTOBRE  
CONCERTO DI  
GIGI D'ALESSIO  
MEDIOLANUM  
FORUM ASSAGO**

**REEL  
RECENSIONI  
SU I NOSTRI CANALI  
SOCIAL**

**CHATGPT  
STA METTENDO IN  
PANCHINA  
(DEFINITIVAMENTE)  
LA GRAMMATICA?**



# CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE



**DAL 10 AL 13 OTTOBRE LA COMPETIZIONE  
E IL 14 OTTOBRE L'ANNUNCIO DEI VINCITORI A HOSTMILANO**

**Ecco le nazionali in gara alla prima edizione:  
ARGENTINA | FRANCIA | GERMANIA | GIAPPONE |  
ITALIA | POLONIA | SPAGNA | TAIWAN**

È un'estate all'insegna di durissimi allenamenti per i maestri lieviti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli: saranno loro a rappresentare l'Italia in occasione del primo Campionato Mondiale del Panettone a Squadre, evento internazionale 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 Eatly Verona.

La nazionale capitanata da Gatti ha trascorso le ultime settimane impegnata in intense sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento fin nei minimi dettagli. I nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievito innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti. Beniamino Bazzoli sarà invece la riserva d'eccellenza del team: a lui l'arduo compito di sostituire in caso di necessità uno degli altri componenti della squadra, per competere ad altissimo livello grazie alla sua abilità in tutte le categorie.





Sette le squadre da battere, ognuna composta da un team manager e tre concorrenti tra cui un capitano-portavoce ed eventuali allenatori: la nazionale francese con il capitano Manuel Barthélémy, Raphaël Jubert, Matthias Arbion e il team manager Quentin Berthonneau; il team spagnolo composto dal capitano Tonatiuh Cortés, Rafel Aguilera, José Manuel Marcos Candela e il team manager José Romero; la squadra polacca capitanata da Cesare Candido con Jacek Wiarek, Kamil Holeksa e il team manager Raffaele Derosa; la Germania scenderà in campo con il capitano Giorgio Mecca, Leonardo Scala, Steve de Filippo e il team manager Arnd Erbel; l'Argentina sarà capitanata da Juan Manuel Alfonso Rodríguez che concorrerà insieme a Samuel Gonzales e Nicolás Welsh con il team manager Mariano Zichert; Giovanna Shih-Chieh Chen guiderà la squadra di Taiwan, che sarà in gara insieme a Wu Pao Chun, Chung-Yu Hsieh e la team manager I-Chun Lin; infine a rappresentare il Giappone saranno i maestri Kanako Takada nel ruolo di capitano, Seiji Yamanaka, Yoshihiro Fujisawa e il team manager Hiroki Sato.

Nei laboratori del Gruppo Polin le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan: tutte le fasi della competizione saranno riprese dalle telecamere, a supporto dell'attività dei giudici, per mostrare passo dopo passo e in maniera del tutto trasparente il lavoro dei maestri, senza doversi limitare unicamente a giudicare il prodotto finito. La finalissima sarà trasmessa anche in diretta streaming.



Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle ore 17, avrà luogo la proclamazione dei vincitori del primo trofeo PWC a squadre, insieme alla consegna dei premi speciali: a decidere sarà una giuria composta da esperti e nomi di primo piano della pasticceria internazionale insieme ai team manager di ogni squadra. Saranno chiamati 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.

Il primo Campionato Mondiale del Panettone a squadre è sostenuto e realizzato grazie al contributo e al supporto tecnico di sponsor prestigiosi, che mettono a disposizione tutta la loro professionalità, con attrezzature, strutture e materie prime che rappresentano l'eccellenza del Made in Italy in tutto il mondo: le materie prime fornite dagli sponsor tecnici saranno infatti utilizzate dalle squadre durante la gara. Prodotti esclusivi e di altissima qualità, di cui ogni team ha ricevuto una campionatura spedita direttamente al proprio Paese per gli allenamenti.

I brand che sostengono il PWC sono: Agugiario & Figna Molini, Brazzale, Cesarin, Don Vanilla, 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](http://www.panettoneworldchampionship.com)

<https://www.instagram.com/panettoneworldchampionship/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D>



L'INIZIATIVA

04269

04269

# L'innovazione green porta il mondo a Host

Il salone internazionale dedicato all'ospitalità professionale e al retail accoglie più di 2 mila espositori, il 40% dall'estero oltre 800 gli appuntamenti dal 13 al 17 ottobre a FieraMilano Zoppas (Ice): "Priorità l'incontro di domanda e offerta"

**S**ostenibilità e nuove tecnologie stanno cambiando il volto dell'ospitalità professionale. Un settore chiamato a rispondere alle nuove esigenze dei consumatori che oggi ricercano sempre più di frequente esperienze uniche e significative. I temi saranno al centro della prossima edizione di Host, salone internazionale dell'ospitalità professionale, il fuoricasa e il retail che permetterà di conoscere tutti gli ultimi trend in tema di macchine, tecnologie, semilavorati, format, accessori e servizi. Alla manifestazione, in programma da venerdì 13 a martedì 17 ottobre presso il quartiere FieraMilano a Rho, saranno presenti oltre 2 mila espositori (dei quali il 40% stranieri) che incontreranno visitatori professionali e buyer selezionati da FieraMilano in collaborazione con Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane). «L'impegno affinché domanda e offerta si incontrino deve restare una priorità», sottolinea Matteo Zoppas, presidente di Ice. «Insieme a Host porteremo circa 600 operatori profilati ai quali si aggiungeranno oltre 100 mila visitatori che aiuteremo a scoprire le eccellenze di chi opera per valorizzare la nostra cucina, amata in tutto il mondo e oggi candidata a patrimonio mondiale Unesco».

Anche in questa edizione lo spazio espositivo sarà organizzato in tre macroaree che puntano a valorizzare le affinità di filiera tra comparti specializzati: ristorazione professionale-bakery, pizza, pasta; caffè-tea, bar-macchine per caffè-vending e gelato-pastry; arredo-tecnologia e tavola. Tra gli espositori ci sarà il gruppo Arcturus, attivo nella produzione di articoli di design di alta

qualità per tavola, cucina e living che tra i suoi marchi annovera Paderno, Sambonet e Arthur Krupp. «In occasione di Host presenteremo una grande rivelazione legata al marchio Sambonet, un innovativo e articolato progetto che rivoluziona e completa l'offerta del brand per il buffet», racconta Giovanni Coppo, sales & marketing director di Sambonet Paderno Industrie. «Radici, questo è il suo nome, è frutto dell'impegno tutto italiano del marchio che unisce un design superiore a un concept funzionale che fa della modularità e della differenziazione stilistica i suoi punti di forza. Questo sistema buffet», prosegue Coppo, «conta oltre duecento referenze ed è in grado di comporsi assecondando tutte le esigenze di spazio e di occasione di servizio grazie a complementi versatili per ogni momento della giornata». Tra gli espositori ci sarà anche la Cimbali, storica azienda milanese specializzata nella produzione di macchine professionali per caffè espresso. «Host sarà l'occasione per presentare la nostra nuova vision in cui il focus dell'offerta non è più rappresentato solo dalla macchina per caffè espresso, ma anche e soprattutto dai servizi a valore aggiunto che un professionista o un coffee lover acquistano nel momento in cui scelgono un prodotto del nostro brand», dice Enrico Braccoco, dg del gruppo. La manifestazione, prosegue, «sarà il palcoscenico per presentare la nostra offerta di prodotti e servizi suddivisa per segmenti, da quelli 'core' per bar e hotellerie ai nuovi come Office Coffee Service (Ocs) e Home. Naturalmente presenteremo novità di prodotto, tra cui una nuova macchina firmata LaCimbali che rispecchia il nostro

impegno nella sostenibilità e nell'innovazione».

Proprio l'innovazione sostenibile sarà il filo conduttore del ricco palinsesto che conta 800 appuntamenti. Tra tutti, spicca Smart Label - Host Innovation Award, riconoscimento promosso da HostMilano e FieraMilano che intende premiare le innovazioni in grado di apportare un reale cambiamento nel settore. La cerimonia di premiazione si terrà venerdì 13 ottobre e i 26 prodotti vincitori verranno esposti nell'area Smart products. Numerose anche le competizioni internazionali, i convegni e gli show-cooking. Tra gli appuntamenti clou torna anche quest'anno "Pasticceria di lusso nel mondo", a cura del maestro Iginio Massari, hub dedicato alla pasticceria più creativa e innovativa che ospiterà le dimostrazioni, le degustazioni e i talk di oltre venti tra i più importanti pastry chef del mondo. Le novità vedono invece in prima fila il ChocolateCulture@Host23, primo evento B2B dedicato alla cultura del cioccolato che sarà guidato dal maître chocolatier di fama internazionale Davide Comaschi. Altra new entry di rilievo è il [Campionato Mondiale del Panettone a Squadre](#) organizzato dall'[Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano](#). Non mancherà la formazione professionale. Dai workshop di Pipe (Fede-



razione Italiana Pubblici Esercizi), dedicati alle grandi sfide della ristorazione, all'Academy 2023 a cura di Fic (Federazione Italiana Cuochi), che proporrà masterclass e incontri istituzionali. Fino ai Design Talks, seminari di aggiornamento dedicati ad architetti ed esperti del settore ospitalità. - s.dp.

REPRODUZIONE RISERVATA

04269



IL PERSONAGGIO



ENRICO BRACESCO

Direttore generale di Cimbali group: "A Host presentiamo una nuova macchina LaCimbali, che rispecchia il nostro impegno nella sostenibilità e nell'innovazione"



IL RAPPORTO

HOTELLERIE E CAFÈ  
LO SLANCIO ARRIVA  
ANCHE DALLA MOVIDA

Per il 93% degli italiani lo stare insieme per bere e mangiare è uno degli aspetti fondamentali del proprio stile di vita. Mentre il 47,3% quando esce la sera si reca in locali pubblici e, in particolare, in quelli nei territori della movida. Sono alcuni dei dati che emergono dall'ultimo rapporto Censis-Italgrob sulla filiera del fuori casa che evidenzia le ricadute positive di questi trend per la distribuzione del canale hotellerie-restaurant-café. Un settore che vale 17 miliardi di euro di fatturato, per un totale di 3.800 imprese e 60 mila addetti.



# Convention del panettone via alla sfida tra pasticceri

►Oggi al Tigem di Pozzuoli l'evento dell'Accademia maestri lievito madre a Verona la finale dal 9 ottobre, poi la proclamazione dei vincitori a Milano

**DURANTE L'INCONTRO SARANNO AFFRONTATE LE PROSPETTIVE DEI GIOVANI CHE SI AFFACCIANO ALLA PROFESSIONE L'APPUNTAMENTO**

Valeria Rinaldi

**A**ppuntamento stamane al Tigem di Pozzuoli con la convention mondiale del panettone artigianale e tradizionale: classico o innovativo, salato o dolce, esotico, vegano, il panettone continua a stupire, a trasformarsi, ad essere fonte d'ispirazione per la creatività dei grandi lieviti di tutto il mondo che cercano di carpirne i segreti. Si colora di mille sfumature, si veste di nuovi aromi, scavalca confini e stagioni ed è sempre più una star al centro di dibattiti e competizioni in Italia e all'estero.

L'evento internazionale è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con la regia dell'ente di Formazione Dolce & Salato di Maddaloni rappresentata dallo chef Giuseppe Daddio ed il maestro pasticcere "Accademico" Aniello di Caprio. Una giornata di studio, for-

mazione e confronto, moderata da Tiberio Timperi, che sarà anche un'occasione per scoprire nuovi progetti e sfide dell'Accademia Mlm.

I maestri Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Claudio Gatti, ci racconteranno alla vigilia della gara, allenamenti, emozioni e ambizioni per la prima edizione del Campionato mondiale del panettone a squadre: saranno loro a rappresentare l'eccellenza italiana sfidando altre 7 nazionali provenienti da tutto il mondo, sul panettone tradizionale, al cioccolato e innovativo, dal 9 al 13 ottobre a Verona, con la finalissima e la proclamazione dei vincitori il 14 ottobre presso HostMilano di Fiera Milano.

Dopo il successo del Pan dei Re ispirato all'Epifania, entrato a far parte dell'offerta di Natale dedicata alle aziende di Fondazione Telethon, i maestri dell'Accademia hanno messo in cantiere un nuovo progetto destinato ad un'altra festività: il Baffo del Papà, un golosissimo e innovativo lievito a base di caffè e cioccolato disponibile dal 2024, per celebrare tutti i papà nel giorno della loro festa, il 19 marzo. All'incontro saranno presenti anche Andrea Ballabio, direttore del Tigem che quest'anno ospita il summit, e Alessandro Betti, direttore della raccolta fondi di Fondazione

Telethon.

Il presidente Claudio Gatti parlerà del futuro dell'Accademia Mlm e si alterneranno confronti e approfondimenti sul panettone, dalle preparazioni tecniche, passando per la sua storia ed il suo futuro; saranno affrontate le prospettive dei giovani che si affacciano alla professione di maestro lievitaista e, ad aprire il dibattito sul tema delle figure professionali e delle competenze in materia che elevano il comparto dei servizi e del turismo enogastronomico, sarà il direttore dell'agenzia regionale del turismo Luigi Raia. E ancora, si parlerà del legame tra panettone e territorio, si affronteranno i temi della biodiversità con la partecipazione dell'Assessore all'Agricoltura Regione Campania, Nicola Caputo, che da sempre si impegna nella valorizzazione della Dieta Mediterranea e del Made in Campania - valori che si rispecchieranno nello snack Mediterraneo e nella cena di gala realizzati per l'occasione dalla scuola Dolce & Salato, e di turismo enogastronomico insieme all'assessore al Turismo, Felice Casucci: La Campania vanta infatti il primato europeo per il turismo, con il 30% di visitatori attirati proprio dalla ricchezza enogastronomica della regione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Andrea Ballabio, direttore del Tigem, ospita la kermesse





LA COMPETIZIONE A Napoli la convention mondiale del panettone, esperti a confronto oggi al Tigem



# La maestria di Dolce&Salato Arriva il «Baffo del Papà»



**Accademici** Gli chef dall'Accademia dei Maestri del lievito madre e del panettone italiano

Baffi, campionato e solidarietà. Se si dovessero trovare tre parole per parlare di «panettone artigianale» probabilmente sarebbero queste al momento. Si è tenuto al Tigem di Pozzuoli la **Convention mondiale del Panettone** artigianale e tradizionale.

La manifestazione, giunta alla terza edizione, è organizzata dall'Accademia dei Maestri del lievito madre e del panettone italiano, ed è stata realizzata con la regia della scuola Dolce&Salato di Maddaloni e in particolare dello chef Giuseppe Daddio e del maestro pasticciere Aniello Di Caprio.

«Eccellenza chiama eccellenza — commenta Daddio — e in un mondo che vede il mondo del panettone migliorarsi attraverso una ricerca puntuale quale location migliore che una delle culle della ricerca migliore, quella che salva le vite e agisce sulla salute. Salute che, tra l'altro, è sempre più centrale nella cucina di qualità. E la qualità ha un nome: lievito madre». Lievito madre che è stato protagonista di un acceso dibattito, moderato da Tiberio Timperi che ha cercato di carpire il segreto della bontà. Una bontà creativa che si è espressa nella realizzazione di un nuovo lievito: il «Baffo del Papà», a base di caf-

fè e cioccolato che sarà disponibile a partire dal 2024 per celebrare la festa del genitore, che sia baffuto o meno.

Un nuovo lievito che segue la mission «golosa» che i membri dell'Accademia dei Maestri del lievito madre e del panettone italiano sembrano essersi dati di creare un nuovo lievito per ogni festa «più o meno sguarnita» di dolci. Come era successo con il «Pan dei Re» ispirato all'Epifania. Un lievito ispirato ai Magi di cui hanno parlato anche durante il summit Andrea Ballabio, direttore del Tigem e Alessandro Betti, direttore della Raccolta Fondi di Fondazione Telethon.

«Il «Pan dei Re» — racconta Betti — è entrato a far parte dell'offerta di Natale dedicata alle aziende di Fondazione Telethon. Sul nostro e-shop, infatti, si può trovare questo dolce assieme ai tanti altri regali aziendali che hanno uno scopo unico, e ancora più bello: aiutare la ricerca scientifica». Nella seconda parte della convention, poi, i maestri Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Claudio Gatti, che è il presidente dell'Accademia, hanno raccontato la prossima grande sfida: il **Campionato mondiale del panettone a squadre** che si terrà dal 9 al 13 ottobre a Verona (mentre la finalissima sarà il 14

a Milano).

I tre italiani si sfideranno così con squadre provenienti da Argentina, Francia, Giappone e tanti altri luoghi, nel preparare il panettone classico, quello al cioccolato e quello «innovativo» o salato che dir si voglia. «Non bisogna assolutamente sottovalutare le squadre estere — ha detto Di Caprio — perché grazie al know-how appreso dal Made in Italy sono diventate molto abili nell'arte dei grandi lievitati come il Panettone. Oggi non è più un dolce sconosciuto e la sua produzione è nelle mani dai professionisti che esercitano nei paesi oltre i nostri confini».

«Si tratterà di un confronto trasparente — spiega Claudio Gatti — dove l'idea della competizione viene bandita dalle competenze. Tutti avranno tra le mani le stesse materie prime che dovranno essere interpretate e trattate con maestria».

**Paola Cacace**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**POZZUOLI**

04

**Tigem, convention mondiale del panettone**

POZZUOLI. È in programma oggi al Tigem di Pozzuoli la **Convention mondiale del panettone** artigianale e tradizionale, organizzata dall'**Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano** con la regia dell'ente di Formazione Dolce & Salato di Maddaloni rappresentata dallo chef Giuseppe Daddio e il maestro pasticciere "Accademico" Aniello di Caprio. Di Caprio, Giuseppe Mascolo e Claudio Gatti racconteranno la loro vigilia del **campionato mondiale del panettone a squadre** dal 9 al 13 ottobre a Verona, con la finalissima e la proclamazione dei vincitori il 14 ottobre presso HostMilano di Fiera Milano. I maestri hanno messo in cantiere un nuovo progetto destinato alla festività del 19 marzo per la Fondazione Telethon: il Baffo del Papà, un golosissimo e innovativo lievito a base di caffè e cioccolato disponibile dal 2024.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4269





### Dolciario

#### 04269 **Alla Polin il laboratorio per i mondiali del Panettone**

La prima edizione del Panettone World Championship, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Iotaliano, sarà ospitata da Polin, azienda specializzata nella produzione di macchinari per pasticcerie, panifici e pizzerie. Dal 10 al 13 ottobre lo showroom diventerà un laboratorio dove le squadre partecipanti (Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan) si sfideranno. La premiazione si svolgerà il 14 ottobre a Milano.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4269



Un tocco di dolcezza

04269

04269

# Una sfida mondiale per salire sul trono del miglior panettone

• Questa sera da Eataly l'inaugurazione della manifestazione con la presentazione delle otto squadre

Tutto pronto 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. Si partirà oggi pomeriggio da Eataly Verona con la presentazione degli otto team in gara. Dal 10 al 13 ottobre, nei 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, lievito 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 del mondo di Dessert Gelati 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.



Thierry Bamas

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4269





Iginio Massari protagonista dell'hub della creatività 'dolce'  
 Cioccolata e panettone per conquistare i palati più esigenti

# L'orgoglio dell'italica pasticceria

di **Egidio Scala**

**Attesissimo** il ritorno di pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari: il 'maestro dei maestri' ripropone il suo hub dedicato alla pasticceria più creativa e innovativa, che ospiterà le dimostrazioni, le degustazioni e i talk di oltre venti tra i più importanti pastry chef della scena internazionale, tra i quali Michel Belin, Markus Bohr, Pierre Marcolini, François Sthal, Andrea Zanin. Novità di quest'anno è ChocolateCulture@Host23, il primo evento B2B dedicato alla cultura del cioccolato.

**Guidato** dal maître chocolatier di fama internazionale Davide Comaschi a Host 2023 il team di ChocolateCulture@Host23 per la prima volta promuoverà e celebrerà la cultura del cioccolato. Un appuntamento che metterà in evidenza come il cioccolato sia protagonista attraverso l'innovazione, con gli studi sugli abbinamenti molecolari e la ricerca di varietà, tipologie e applicazioni per creare nuove esperienze di consumo al contempo indimenticabili e sostenibili.

**Altra new entry di rilievo** è il **Campionato Mondiale del Panettone a Squadre** organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui sono stati appena rivelati i finalisti della prima edizione: Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan. A rappresentare il Bel Paese saranno i maestri lieviti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli.

**Nel gelato-pastry**, FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria riporta a Host 2023 i suoi appassionanti campionati. The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate vedrà 12 Nazionali sfidarsi in tre diverse categorie. Nella quarta edizione del Cake Designers World Championship si affronteranno squadre provenienti da Italia, Brasile, USA, Polonia, Belgio, Sri Lanka, Francia, Messico, Perù, Giappone, Cina e Malaysia, mentre sono Italia, Giappone, Cina, Perù, Colombia, Australia, Francia e Paesi Bassi le nazioni che si disputeranno il The World Trophy of Professional Tiramisù.

**Nel mondo caffetteria**, tornano gli eventi a cura di cura di Aicaf - Accademia Italiana Maestri del caffè e Altoga - Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. Spiccano il format itinerante tra gli stand di Coffee Addition con Gianni Cocco e le challenge tra baristas: nel Gran Premio della Caffetteria Italiana si affronteranno baristi, barman, addetti alla caffetteria provenienti non solo dall'Italia, ma anche dai Paesi associati Aicaf Croazia, Marocco e Messico mentre la Moka Challenge si distingue per essere una competizione aperta a tutti.

**Per la Lags Battle Italy/ World Lags Battle** Altoga collabora con Latte Art Grading System per la semifinale nazionale italiana e poi le finali mondiali di un evento che coinvolge qualcosa come 50 Paesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL RE-BRANDING

## Calligaris Group cambia nome e logo

**Calligaris Group**, società milanese e piattaforma globale di marchi iconici, attivi nel mercato dell'arredamento, in occasione di HostMilano annuncia il re-branding del gruppo in 'Orbital Design Collective'. Una scelta dettata dalla volontà di riflettere nel nome la strategia del gruppo, ovvero l'idea di un collettivo di marchi prestigiosi che hanno come caratteristica comune il design. Oltre al nuovo nome anche un logo rinnovato con dei pianeti, che rappresentano i diversi brand del gruppo, che orbitano intorno a un unico cent ro. «Abbiamo scelto Host per sottolineare l'importanza del settore Contract per il Gruppo - dice l'ad Alexander Zschokke -. Il rebranding è un



elemento nel nostro percorso di crescita. Comuniciamo che siamo un sistema di aziende con un centro solido, vitale e dinamico. Ogni brand potrà crescere in modo autonomo».

04269

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le innovazioni facilitano la competitività  
in ambito alimentare e nella ristorazione

## Chef sempre più smart Gemme tecnologiche per le sfide del futuro

**Nella ristorazione**, in primo piano l'aggiornamento professionale. Gli eventi di Smart Food - Smart Chefs - Smart Future rappresenteranno un percorso tra ingredienti, persone e sostenibilità delineato da Apici-Associazione Professionale Cuochi Italiani

dove grande protagonista sarà Apici Chef Lab, l'evoluzione 'smart' della Nazionale Apici Chef Italia. Le grandi sfide della ristorazione - quali transizione digitale, sostenibilità, competenze - saranno poi discusse nei workshop di Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi. E ancora, l'Academy 2023 a cura di FIC-Federazione Italiana Cuochi proporrà masterclass, formazione e incontri istituzionali mentre i visitatori potranno dialogare con consulenti, progettisti e produttori FCSI-Foodservice Consultants Society International in un'ampia cucina professionale, sale per seminari e riunioni e una lounge.

**E ancora.** Anima Confindustria Meccanica Varia con le sue associazioni e con Efcem Italia darà inoltre vita a una vera e propria Food-Technology Lounge con un ricco calendario di incontri, con aggiornamenti tecnico-normativi, appuntamenti business e approfondimenti sui trend di mercato. Accanto agli show-cooking a cura di A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa - con la testimonial Paola Naggi, miglior chef donna d'Italia anno 2018 - spicca anche il Campionato Europeo della Pizza, organizzato dalla rivista Pizza e Pasta Italiana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Calligaris Group diventa 'Orbital Design Collective'. L'interessante novità sarà illustrata in questa edizione di Host. A sinistra l'ad Alexander Zschokke



La testimonial di HostMilano edizione 2023 Paola Naggi, eletta miglior chef donna d'Italia nel 2018





Sopra, a sinistra  
il maestro cioccolatiere  
Davide Comaschi che  
guida l'associazione  
Chocolate Culture  
per la prima volta  
con uno spazio eventi  
a HostMilano

Al suo fianco, Iginio  
Massari, che ospiterà  
pasticceri di lusso italiani  
e internazionali come  
Michel Belen Albi,  
Markus Bohr, Pierre  
Marcolini, François Stahl,  
Andrea Zanin

A destra, panettoni  
partecipanti  
al Campionato Mondiale  
a squadre che si svolge  
a Verona ma premierà  
i vincitori domani  
dalle 17 a Milano



04269 04269

# Minibreak

Piccola guida per il tempo libero  
Cosa leggere, ascoltare, guardare (secondo noi)

**G** RECENSIONI

L'EVENTO

## Anche il panettone ha il suo Mondiale La sfida è a squadre...

**G** → **7,5**

● Mani in pasta e forni accesi per una dolcissima sfida. Dopo il via a Eataly Verona, oggi si chiude la prima edizione del campionato mondiale del panettone a squadre (organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano): finalissima e annuncio dei vincitori a HostMilano di Fiera Milano (dalle 10.30). Otto formazioni nazionali (Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan) in gara con i migliori maestri lieviti. Special guest e ospiti d'onore lo chef Mauro Colagreco e i pasticceri Pierre Hermé e Iginio Massari.

**CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE**  
► A HOSTMILANO DI FIERA MILANO  
► OGGI VINCITORI E PREMIAZIONI

