



**Panettone World Championship
guarda al futuro del dolce tradizionale delle festività natalizie**

**Ad HostMilano, da venerdì 18 a martedì 22 ottobre,
i Maestri del Lievito Madre organizzano,
anche in collaborazione con i
Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province,
un fitto programma di dibattiti, presentazioni e laboratori
con illustri ospiti per discutere assieme dei
futuri scenari internazionali del "Pan de Toni"**

Domenica 20 ottobre sarà decretato il vincitore del contest



Avviare un dialogo costruttivo, proporre nuove soluzioni e nuove prospettive. Sono questi i principali obiettivi di **Panettone World Championship** che non rappresenta soltanto un'altra gara, un altro contest nel mondo dei lievitati. «*Panettone World Championship* – spiegano i Maestri del Lievito Madre - è un importante momento di confronto e di dibattito su quali saranno i futuri scenari nella lavorazione, distribuzione e commercializzazione del panettone in un momento molto particolare per questo prodotto». Il programma d'incontri, dibattiti, laboratori che si svilupperanno da venerdì 18 a martedì 22 ottobre ad **HostMilano** (Padiglione 6 stand L-32 M-39), la fiera mondiale biennale dedicata agli operatori professionali di ristorazione e ospitalità che riunirà per cinque giorni pasticceri, pizzaioli e fornai in **Fiera Milano**, farà da palcoscenico ad illustri ospiti per capire quali saranno i possibili sviluppi sia nella lavorazione che nel commercio del tradizionale "pan de Toni". Si succederanno i più grandi Maestri del Lievito Madre, da **Claudio Gatti** a **Mauro Morandin**, da **Luca Montersino** ad **Anna Sartori** e **Maurizio Bonanomi**, assieme ad altri grandi nomi del panorama dei lievitati come **Dario Loison**, nome storico nel panorama dei lievitati; oppure come **Infermentum**, la nuova start up, tutta made in Veneto, che sta riscuotendo grande successo. **Italian Gourmet** si occuperà di numerosi appuntamenti e incontri con i Maestri del Lievito Madre e pasticceri di fama internazionale.

I lievitati saranno i grandi protagonisti, anche attraverso le degustazioni condivise con i fornai dell'**Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province** per imparare a fare il buon pane, tra tradizione e sperimentazione. Il Presidente **Matteo Cunsolo** e i fornai racconteranno qual è il linguaggio universale che sta alla base della panificazione. Ogni giorno sono attesi laboratori di panificazioni tra studenti e i fornai dell'Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province, per apprendere in che modo preparare ottime focacce, pani, pizze, pagnotte con noci e uvetta dal design molto accattivante, ma soprattutto irresistibili al palato.

"**Il panettone nel mondo, oltre la ricorrenza**" è il titolo dell'incontro moderato dalla editor **Silvia Famà** del webmagazine www.cucineditalia.com, di venerdì **18 ottobre** alle 12.00, che cercherà di capire in che modo sia possibile destagionalizzare il consumo del tradizionale dolce di Natale, utilizzando il marketing come leva per raccontare la storia di un brand e per delineare quale potrà essere tra vent'anni il panettone che consumeranno le future generazioni. Parteciperanno il Maestro del Lievito Madre **Mauro Morandin**, il pasticciere **Dario Loison**, la marketing manager internazionale **Cristina Mascanzoni Kaiser**, **Francesco**



Borioli di Infermentum, brand in forte ascesa e molto apprezzato, e **Matteo Cunsolo** dell'Associazione **Panificatori di Confcommercio Milano e Province**, **Riccardo Agugiario**, Amministratore Delegato di Agugiario&Figna Molini.

Sempre il **18 ottobre**, ma alle 14.00, si tratteranno i futuri sviluppi del settore nell'incontro «*Qual è il futuro del panettone*». Accompagnati dalla giornalista collaboratrice di VanityFair.it, **Laura Forno**, i Maestri del Lievito Madre **Luca Montersino** e **Claudio Gatti**, assieme alla docente antropologa del cibo, Presidente dell'AIFB (Associazione Italiana Food blogger) **Anna Maria Pellegrino**, alla professoressa **Cristina Alamprese** del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente Università degli Studi Statale Milano, e ad **Anna Marchi**, consulente esperta sull'internalizzazione delle piccole medie imprese, **Riccardo Agugiario**, Amministratore Delegato di Agugiario&Figna Molini. Il pubblico farà un viaggio per conoscere la storia del panettone tra tradizioni religiose e simbologia, per poi capire la composizione biologica del dolce e quali sono gli additivi ammessi, quali sono le tecniche di ricerca, quali le nuove tendenze alternative e salutiste, ma anche quali sono i metodi per approcciare il mercato internazionale.

Sabato 19 ottobre alle 12.00 i Maestri del Lievito Madre invitano il pubblico a scoprire se stessi. Con «*Dimmi che pasticcino scegli e ti dirò chi sei*», accompagnati dalla **blogger Lucia Arlandini**, si scoprirà il metodo FEIS, acronimo di Fisico, Emotività, Intelletto e Spirito, ideato dal maestro **Anna Sartori** attraverso il quale apprendere il giusto equilibrio tra mente e alimentazione. Alle 14.00 dello stesso giorno, appuntamento gluten free con **Tiziana Colombo**, anche conosciuta come Nonna Paperina, **fondatrice e presidente dell'associazione Il mondo delle Intolleranze**, e il Maestro del Lievito Madre **Francesco Favorito** che assieme esploreranno il mondo dei lievitati per chi ha particolari e specifiche allergie.

Dal 18 al 20 ottobre si susseguiranno gli incontri per conoscere più da vicino chi sono i finalisti del Panettone World Championship. Fino a **domenica 20** che sarà la giornata clou: alle 10.00 si riuniranno le due giurie, la giuria tecnica e della critica, con i più importanti nomi della pasticceria e della ristorazione a livello mondiale, e i più famosi e qualificati giornalisti ed esperti gourmet **per decretare il miglior panettone artigianale tradizionale**. Dalle 13.00 si proseguirà con la degustazione dei panettoni in gara. Trentadue i pasticceri che si contendono il titolo di miglior panettone tradizionale e artigianale mondiale.

In che modo il panettone può preservare le sue caratteristiche e la sua qualità nel tempo? Quali sono gli elementi che permettono di conservare il panettone mantenendo sapore, profumi invariati? **Domenica 20 dalle 17 alle 17.00** si cercherà di rispondere a queste domande, analizzando "Gi elementi tecnologici che fanno la qualità del panettone e concorrono a prolungarne la vita con **Rosanna Figna**, Controllo Qualità e di Ricerca e Sviluppo Agugiario & Figna, e **Simone Adami** di Comi Pak Engineering.

Lunedì 21, alle 10.00, appuntamento con **Valerio Massimo Visentin**, il giornalista e critico mascherato del Corriere della Sera, che, assieme al maestro del Lievito Madre **Claudio Gatti** e a **Rosanna Figna**, Controllo Qualità e di Ricerca e Sviluppo Agugiario & Figna, attraverso una performance live accompagnerà gli studenti del corso "**Scrivere di gusto**" a capire quali sono le regole per degustare un panettone e scoprire se sia veramente di qualità.

Martedì 22, alle 13.00, si avvierà una riflessione sull'evoluzione della professione di fornaio e pasticciere. Le panificatrici **Carla Giussani**, **Rosetta Locoro**, **Rosalia Contarini** assieme alle pasticciere **Anna Sartori** e **Giorgia Grillo** racconteranno al pubblico quali siano le problematiche del settore, quali le potenzialità, la loro storia personale nell'incontro "*Pasticciera e fornaia: due professioni al femminile in continua evoluzione*".

Tutto questo avverrà tra degustazioni, assaggi, laboratori e aperitivi nello spazio dell'Associazione dei Panificatori di Milano e provincia. Venerdì 18 ottobre **Emanuele Patrini** di "Cravatte ai fornelli" presenterà lo showcooking "**Non solo panettone: da re delle feste a dessert. Nuovi modi di interpretare il dolce più amato**" con **Chef Alessandro Racca** di **Carpigiani Gelato University** e lo **Chef Salvatore Butticè** del ristorante **Il Moro di Monza** e membro dell'Associazione **Professionale Cuochi Italiani** che assieme





reinterpreteranno il panettone con un piatto gourmet da portare a tavola in ogni stagione. **Matteo Cunsolo**, con i Maestri Panificatori dell'**Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province**, invece, interpreterà un tipo di farina **Agugiaro&Figna** creando quattro differenti tipologie di pane. E dato che i lievitati sono ottimi per accompagnare anche gli aperitivi, Panificatori e Maestri del Lievito Madre si uniranno in differenti momenti, tra cui **sabato 19** con l'aperitivo "dolce-salato" firmato dai Maestri del Lievito Madre **Stefano Lorenzoni** e **Stefano Gatti**, insieme ad **Alberto Boni** e **Matteo Cunsolo**.

Hanno reso possibile il Panettone World Championship: **Agugiaro&Figna**, **Le Sinfonie**, **Valrhona**, **Hausbrandt**, **Cesarin Spa**, **Polin**, **ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, **HostMilano**, **Goeldlin**, **media partner Italian Gourmet**. Con la collaborazione ad Host Milano di **Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province**, **Associazione Professionale Cuochi Italiani**.

