

L'ACCADEMIA DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

presenta

LA PRIMA EDIZIONE DEL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE

**Dal 9 al 13 ottobre a Verona 8 nazionali
si contenderanno il titolo PWC**

**Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano
la proclamazione dei vincitori**

Parte ufficialmente il 9 ottobre la **prima edizione** del **Campionato Mondiale del Panettone a Squadre**, un **evento internazionale organizzato e promosso dall'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano**: una sfida tra otto team formati da Maestri provenienti da ogni Paese che dovranno confrontarsi nella preparazione del "grande lievitato di Natale nel mondo", per aggiudicarsi il primo titolo **PWC**. Un'occasione unica e da non perdere, dedicata soprattutto al pubblico appassionato di pasticceria e non solo agli addetti del settore; proprio nella serata di lunedì 9 ottobre, presso la sede Eataly di Verona, ci sarà l'apertura di questa entusiasmante competizione dove, anche alla presenza delle istituzioni, verranno presentate al pubblico tutte le squadre in gara. Avremo così la possibilità di conoscere grandi pasticceri internazionali, accomunati dalla passione per il più famoso lievitato italiano, oltre che naturalmente alla nostra nazionale!

Presso i laboratori del gruppo Polin a **Verona**, dopo la prima giornata dedicata ai rinfreschi di adattamento del lievito madre fresco per la competizione, il **10 e l'11 ottobre si terrà il primo turno di gara che vedrà contrapposte 4 squadre europee**, mentre il **12 e 13 ottobre sarà la volta delle 4 nazionali extra-europee**. Ogni squadra sarà formata da tre componenti, più un team manager, necessariamente appartenenti alla nazione rappresentata, selezionati e nominati dalle scuole professionali segnalate dai Consolati all'Accademia MLM.

Sotto gli occhi attenti di una giuria d'eccezione, che effettuerà un'ispezione pre-gara su laboratorio, attrezzature, ingredienti che dovranno rispettare inflessibili norme e lievito madre esclusivamente fresco e proveniente dal Paese rappresentato, i concorrenti dovranno dimostrare le proprie competenze per il confezionamento di 10 panettoni identici, prodotti in tre versioni: **panettone classico italiano, panettone al cioccolato con impasto al cioccolato, lievitato innovativo "panettone salato"**.

La giuria, composta dai team manager delle nazionali e giudici esterni, sarà chiamata a esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione che riguarderanno i lievitati prodotti, 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 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle ore 17.00, avrà luogo **la proclamazione del vincitore del primo trofeo PWC, insieme alla consegna dei premi speciali assegnati dai Presidenti di Giuria**.

In palio per la squadra 1° classificata, la coppa del mondo e la medaglia d'oro, più € 5000 e una fornitura di prodotti degli sponsor del campionato; ai secondi saranno assegnati la medaglia d'argento e € 3000 e ai terzi la medaglia di bronzo e € 2000,00. Questi i **Premi Speciali**: Miglior Organizzazione di laboratorio; Miglior Pulizia in fase di lavorazione; Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra"; Miglior Tavolo di Presentazione-Vetrina; Miglior Packaging di Presentazione - previsto solo per il Panettone Innovativo-Salato;

Miglior Brochure di Presentazione.

INFORMAZIONI TECNICHE:

Come partecipare

Compilare la domanda d'iscrizione contenuta nell'Allegato 1 del Regolamento ed inviarla a info@panettoneworldchampionship.com

Si precisa che sarà ammessa una sola domanda per nazione. Nel caso in cui più squadre della stessa nazione volessero partecipare al PWC, dovranno mettere in opera una selezione interna della squadra definitiva che prenderà parte al campionato.

Termine di iscrizione

Le domande di iscrizione dovranno pervenire **entro e non oltre il 31 luglio 2023.**

Quota di iscrizione

€ 1.000,00 da versare una volta ricevuta conferma dell'adesione e comunque non oltre il 31 luglio 2023, con bonifico intestato all'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (dati sotto) e indicando nella causale "quota iscrizione Campionato 2023".

IBAN IT94Z0200865900000106081412

BIC/SWIFT UNCRITM1PU8

L'iscrizione sarà ritenuta perfezionata una volta saldata la quota sopra riportata.

Per tutte le informazioni, modulistica e regolamento completo *