



**Hangar78 di Silikomart a Mellaredo di Pianiga (Venezia)
ha ospitato la quarta tappa italiana (la quinta in totale dopo quella spagnola)
di Panettone World Championship**

**Giudici di questa selezione i pastry chef Alvaro Bido, Luca Bernardini
assieme ai Maestri del Lievito Madre Maurizio Bonanomi, Mario Bacilieri e Anna Sartori**

« La scuola – ha spiegato Maurizio Bonanomi, presidente della commissione esaminatrice dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - è stata scelta per la capacità di coniugare tradizione e innovazione, rispettando la storia e la materia prima dei prodotti; ma anche per saper diffondere le diverse filosofie e culture del gusto».

«La scuola hangar78 ha una forma di didattica e formazione moderna: la profonda capacità di guardare al futuro nel rispetto della tradizione. Prima di sperimentare e fare ricerca i nostri ragazzi devono capire e studiare il passato e le tradizioni». **Maurizio Bonanomi**, Presidente della commissione esaminatrice dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, ha salutato così i 18 panettoni che hanno concorso alla quarta tappa di **Panettone World Championship**, il campionato internazionale organizzato dall'Accademia con sede a Parma, nella Food Valley, e che fa tappa nelle migliori scuole italiane e internazionali (all'estero in Argentina, Brasile, Singapore e Spagna) per ricercare le eccellenze fra i panettoni che concorreranno prima alla semifinale all'**ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**; da qui, i 20 migliori scelti, andranno alla finale ad **HostMilano** ad Ottobre.

Cinque i panettoni che hanno superato le selezioni della tappa veneta della competizione: quelli di **Marco Avidano** della pasticceria Avidano a Chieri (Torino), **Mario Colombo**, della Pasticceria all'Angolo Pontirolo Nuovo (Bergamo), **Emanuele Comi**, della Pasticceria Comi a Missaglia (Lecco), **Muro Davide**, dell'Antica Pasticceria Castino Pinerolo (Torino), **Giuseppe Pepe** della Pasticceria Pepe a Pagani (Salerno).

La giuria era formata dai pastry Chef **Alvaro Bido**, consulente per Silikomart Professional e per la linea di pasticceria premium del marchio La Donatella di Forno d'Asolo, e **Luca Bernardini**, Ambassador per Silikomart e docente di pasticceria nella Scuola di Alta Formazione Creativa di hangar78; i giudici erano affiancati dai Maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano **Maurizio Bonanomi**, Presidente della Commissione esaminatrice, **Mario Bacilieri** e **Anna Sartori**.

Grande soddisfazione è stata espressa da **Valentina Bartolozzi**, direttrice della **Scuola hangar78**: «Siamo onorati di essere entrati a far parte delle prestigiose scuole che ospitano le selezioni di Panettone World Championship. Crediamo - ha spiegato la direttrice - che il legame fra tradizione e innovazione sia rappresentato nella capacità di declinare i grandi classici della pasticceria secondo sapori originali, forme innovative e ingredienti che tengano conto del crescente numero d'intolleranze. Considerando, poi, che ospitiamo tanti professionisti provenienti da tutto il mondo, crediamo in uno degli obiettivi fondamentali dei nostri percorsi: diffondere le diverse filosofie e culture del gusto, non solo per padroneggiare al meglio la nostra, ma anche per trovare la creatività necessaria alla creazione di nuove ricette».

Panettone World Championship in Italia

Il viaggio di PWC verso **HOSTMilano** farà tappa in sei fra le migliori scuole di pasticceria e di cucina nazionali. Per le selezioni in Italia saranno scelti 30 panettoni che rappresenteranno l'Italia alla semifinale. Le prossime tappe di Panettone World Championship saranno il **3 maggio** alla scuola **iTalenti** al **Dulca Srl** di **Rimini** (Emilia





Romagna). La penultima tappa, prima della semifinale, si svolgerà il 10 maggio all'ICIF, l'Italian Culinary Institute for Foreigners a Costigliole d'Asti (Asti).

Panettone World Championship all'estero

Sarà selezionato un panettone come rappresentante del Paese estero di provenienza. In totale saranno ammessi quattro rappresentanti dall'estero e 30 dall'Italia. Dopo la prima tappa per le selezioni all'estero, ospitata all'Atelier Barcelona, i prossimi appuntamenti si svolgeranno a Singapore, al The Culinary Institute of America, il 12 maggio; in Brasile, alla Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, il 17 maggio, e in Argentina, alla Escuela de Pastelería Profesional, il 19 maggio.

La semifinale a Parma e la finale a Milano ad ottobre 2021.

Saranno 34 i panettoni che concorreranno alla semifinale che si svolgerà venerdì 22 ottobre all'ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, nel cuore della Food Valley. Di questi, soltanto 20 andranno in finale, che si svolgerà domenica 24 ottobre ad HostMilano 2021, la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza.

Nonostante il difficile momento storico, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, proprio per dare forza ai principi di collaborazione, confronto e sinergia racchiusi in Panettone World Championship, sta programmando differenti momenti di dialogo, assieme ai partner Agugiaro&Figina Molini - Le Sinfonie, Artecarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e allo sponsor tecnico Goeldlin Chef che accompagneranno i Maestri in questo viaggio verso HostMilano. Testimonia il principio fondamentale di creare nuove sinergie anche l'appoggio dato da tre fra i media più rappresentativi del mondo della pasticceria: Dolcesalato, Italian Gourmet con Il Pasticcere e Gelatiere Italiano, assieme a Pasticceria Internazionale. Ad essi si affianca "SoulSalad", il primo programma radiofonico a livello nazionale completamente dedicato al mondo enogastronomico, che a racconterà attraverso gli stessi protagonisti le varie tappe delle selezioni, fino ad arrivare a quella finale di HostMilano.

Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione

Micaela Scapin

Cell. 338 4293592

info@micaelascapin.it

www.micaelascapin.it

Exclusive Sponsor



Media Partner



OFFICIAL RADIO



Sponsor Tecnico

