

**L'11 marzo la prima selezione di Panettone World Championship
a Scuola Tessieri, atelier delle arti culinarie nel cuore della Toscana
Saranno 20 i panettoni in gara**

In giuria gli Chef Mario Ragona, Presidente di Giuria, Raffaele Musacco, Tecnico e Docente di Scuola Tessieri, Gaetano Trovato, due stelle Michelin, assieme ai Maestri del Lievito Madre Maurizio Bonanomi, Anna Sartori e Mario Bacilieri

Il Presidente di Giuria chef Mario Ragona: «È una importante opportunità di confronto e di crescita in questo momento di ripartenza»



«Massimo impegno, grande passione e consapevolezza di poter sempre migliorare. I concorsi sono alla base della crescita, non si perde mai, semmai s'impara a far meglio la prossima volta». Con queste parole lo chef **Mario Ragona**, direttore operativo di **Scuola Tessieri**, dà il benvenuto alla prima effettiva tappa delle selezioni italiane di **Panettone World Championship** che sarà ospitata giovedì 11 marzo **nell'atelier delle arti culinarie** nel cuore della Toscana. «Siamo onorati di questa collaborazione – spiega **Maurizio Bonanomi**, fra i fondatori dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano organizzatore dell'unico campionato nato in Italia e che si svolge nel territorio nazionale ed estero - **La Scuola Tessieri è il più grande e prestigioso centro di formazione per l'arte culinaria, la pasticceria e la ristorazione del centro Italia**». Non è un caso che oggi il 92% dei diplomati trovino collocazione entro i primi 6 mesi dal conseguimento del diploma.

La giuria sarà composta dagli chef **Mario Ragona**, Presidente di Giuria, **Raffaele Musacco**, Tecnico e Docente di Scuola Tessieri, **Gaetano Trovato**, due stelle Michelin, assieme ai Maestri del Lievito Madre **Maurizio Bonanomi**, Presidente della Commissione esaminatrice dell'Accademia, **Anna Sartori** e **Mario Bacilieri**. La giuria avrà il compito di assaggiare 20 panettoni dei quali 5 avranno la possibilità di partecipare alla semifinale ospitata all'**ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**.

Si tratta di una importante opportunità di confronto e di dialogo tra il mondo della formazione e quello professionale, così come spiega lo stesso chef **Ragona**: «**Si tratta senza alcun dubbio di un momento molto importante, soprattutto in questo periodo e in vista della ripartenza. Il mondo professionale ha la responsabilità di creare prodotti di qualità, selezionando materie prime eccellenti che possano soddisfare una clientela sempre più esigente e attenta. Il mondo della formazione ha un ruolo chiave nel creare tre punti fondamentali, alla base di un rilancio che si proietta su una produzione razionale e consapevole: prima di tutto la "cultura" del prodotto e della sua storicità; in secondo luogo la "conoscenza" della materia prima e della sua qualità; infine la "metodologia" applicata al miglioramento e ottimizzazione della produzione**». Oggi più che mai è necessario fare i conti con una realtà nuova e che continuerà a cambiare, sempre. Il mercato è in continua evoluzione e oggi c'è una maggiore accelerazione. Quindi, secondo Mario Ragona, gli obiettivi ai quali puntare sono: massima professionalità, ottima qualità e riproducibilità in laboratorio. «**Stiamo notando grande interesse nella**

Exclusive Sponsor



Media Partner



OFFICIAL RADIO



Sponsor Tecnico



formazione di qualità e nell'aggiornamento. È il momento di stare vicini alle esigenze del professionista e Panettone World Championship è sicuramente lo strumento adatto per perfezionarsi. Buona fortuna a tutti!».

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.

Sarà la **Scuola Tessieri di Ponsacco** (Pisa) a dare il via al confronto (**11 marzo**). Il **12 aprile** le selezioni si sposteranno alla **Scuola Dolce&Salato** che ha sede a **Maddaloni** (Caserta). Pochi giorni dopo, il 19 aprile, riflettori puntati per i candidati che si incontreranno al **Campus Etoile Academy di Tuscania** (Viterbo). Poi ci si sposta in Veneto, più precisamente a **Mellaredo di Pianiga** (Venezia) ad **HANGAR 78** che ospiterà la giuria il **26 aprile**. Il **3 maggio** Panettone World Championship sarà in Emilia Romagna ospite della scuola **iTalenti al Dulca Srl di Rimini**. 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. Prima tappa per le selezioni all'estero **L'ATELIER BARCELONA**, la scuola di pasticceria fondata e diretta dal pastry Chef **Eric Ortuño**, assieme a **Ximena Pastor**. Le selezioni si svolgeranno il **16 aprile**. Sono previste altre selezioni 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&Figna 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.

