



COMUNICATO STAMPA

CON IL PATROCINIO DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

L'ITALIA VINCE LA PRIMA EDIZIONE DEL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE

Il team azzurro si aggiudica l'oro in tutte le categorie:

**Classico (Aniello di Caprio), al Cioccolato (Giuseppe Mascolo),
innovativo salato (Claudio Gatti)**

SECONDO CLASSIFICATO: GIAPPONE | TERZO CLASSIFICATO: ARGENTINA

L'Italia è Campione del Mondo del Panettone a Squadre: il team azzurro ha conquistato il gradino più alto del podio in tutte le categorie in gara alla finale che si è tenuta ieri nel gremittissimo padiglione che ha ospitato il Panettone World Championship a Host Milano, affollato per l'occasione di appassionati e curiosi da tutto il mondo.

Nel corso dell'evento, organizzato e promosso dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con il **Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** - in collaborazione con **Italian Gourmet** in qualità di Official Media Partner, e **HostMilano**, le 8 nazionali in gara hanno presentato alle giurie le loro preparazioni, eseguite live sotto l'occhio delle telecamere nei laboratori del gruppo Polin a Verona.

La giuria tecnica, presieduta da **Thierry Bamas** e **Luca Mannori**, composta dai team manager di ogni nazionale, ha decretato il trionfo dell'Italia, con il primo posto per il panettone tradizionale del Maestro **Aniello di Caprio**, al cioccolato del Maestro **Giuseppe Mascolo** e quello innovativo salato del Maestro e capitano della squadra **Claudio Gatti**. Un risultato ottenuto grazie al lavoro e alla dedizione di tutta la squadra, insieme al team manager **Davide Malizia**, ai coach **Ezio Marinato** e **Maurizio Bonanomi**, e alla riserva d'eccellenza **Beniamino Bazzoli**.

Al secondo posto il **Giappone** (argento per il tradizionale e l'innovativo, e bronzo per quello al cioccolato) con i Maestri Kanako Takada, Seiji Yamanaka e Yoshihiro Fujisawa che si sono aggiudicati anche il **premio assegnato dalla Giuria Stellata**, composta da nomi internazionali di primo piano come **Enrico Derflinger**, **Jean-Paul Hévin**, **Agostino Iacobucci**, **Christian Jürgens**, **Max Mascia**, **Davide Oldani**, **Fabio Pisani**, **Christian Schaberreiter** e **Gianni Tarabini**.

Il terzo posto è andato all'**Argentina** (seconda a parimerito con la Spagna per il panettone al cioccolato e terza per l'innovativo) con i Maestri Juan Manuel Alfonso Rodríguez, Samuel Gonzales e Nicolàs Welsh, a cui è stato conferito anche il **Premio della Stampa**, conferito dalla giuria di giornalisti italiani e internazionali.

E ancora, i premi speciali della giuria tecnica sono stati assegnati a: **Polonia** per la Miglior Organizzazione di laboratorio; a **Taiwan** per la Miglior Pulizia in fase di lavorazione; la **Spagna** si è aggiudicata ben tre awards,

per il Miglior gioco di squadra, Miglior tavolo di presentazione e Miglior brochure di presentazione; infine, l'**Argentina** è stata premiata per il Miglior packaging di presentazione.

Un riconoscimento speciale è stato conferito all'ospite d'onore dell'evento: **Pierre Hermé**, miglior pasticcere del mondo 2016 per l'Academy of World's 50 Best Restaurants, ai vertici delle classifiche di influenza mondiali secondo le più autorevoli riviste, che ha ribadito la sua passione per il panettone, formidabile ambasciatore dell'Italia in tutto il mondo capace di proiettare anche all'estero il nostro paese superando ogni confine.

L'On. **Daniela Dondi**, accompagnata dall'On. **Grazia Di Maggio**, è intervenuta in rappresentanza del **MASAF** sottolineando come il Ministero abbia creduto sin da subito in questo progetto, sposandolo con entusiasmo per valorizzare e tutelare eccellenze e prodotti del Made in Italy, e con Claudio Gatti, ha annunciato il prossimo obiettivo: quello di ottenere il **riconoscimento STG per il nostro lievito tradizionale**.

Una finalissima emozionante che ha tenuto tutti con il fiato sospeso fino all'atteso annuncio dei vincitori, presentata da **Francesco Briglia** con la partecipazione di **Tiberio Timperi** e gli interventi dei Maestri dell'**Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano Alessandro Bertuzzi, Francesco Elmi e Luca Diana**, che ha fatto registrare un grande afflusso di pubblico e oltre mille persone collegate alla diretta streaming non-stop trasmessa sui canali di Italian Gourmet.

Il primo Campionato Mondiale del Panettone a squadre è stato sostenuto e realizzato grazie al contributo di: **Agugiario & Figna Molini con il suo brand Le Sinfonie dedicato alla pasticceria, Brazzale, Co.Ra., Cesarin, Don Vanilla, Gruppo Eurovo, Gruppo Polin, ICAM, Mielizia, Pomati, Reviva, Sanelli, Work Line Divise**. Wine Partner di tutta la manifestazione: **Foss Marai**.

Tutte le info e presskit completo su www.panettoneworldchampionship.com

<https://www.instagram.com/panettoneworldchampionship/>

I TEAM IN GARA:

ARGENTINA

Team Manager: Mariano Zichert; Juan Manuel Alfonso Rodríguez (Capitano – portavoce), Samuel Gonzales, Nicolàs Welsh.

FRANCIA

Team Manager: Quentin Berthonneau; Manuel Barthélémy (Capitano-portavoce), Raphaël Jubert, Matthias Arbion.

GERMANIA

Team Manager: Arnd Erbel; Giorgio Mecca (Capitano – portavoce), Leonardo Scala, Steve de Filippo.

GIAPPONE

Team Manager: Hiroki Sato, Kanako Takada (Capitano- portavoce), Seiji Yamanaka, Yoshihiro Fujisawa.

ITALIA

Team Manager: Davide Malizia; Claudio Gatti (Capitano-portavoce), Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo. Riserva: Beniamino Bazzoli. Allenatori: Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi.

POLONIA

Team Manager: Raffaele Derosa; Cesare Candido (Capitano- portavoce), Kamil Holeksa, Jacek Wiarek.

SPAGNA

Team manager: José Romero Barranco; Tonatiuh Cortés (Capitano-portavoce), José Manuel Marcos Candela, Rafel Aguilera.

TAIWAN

Team manager: I-Chun Lin; Giovanna Shih Chieh Chen (Capitano – portavoce), Wu Pao Chun, Chung Yu Hsieh.

I PRESIDENTI DELLA GIURIA TECNICA:

Thierry Bamas, Campione Europeo di Pasticceria nel 2003, Campione Europeo di Sucre d'art nel 2005, Campione del Mondo di Dessert Gelati a Rimini nel 2010, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier nel 2011.

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, "Tre Torte" della guida Pasticceri & Pasticcerie di Gambero Rosso, docente e consulente di Pasticceria e Cioccolateria nelle più prestigiose scuole ed aziende a livello nazionale ed internazionale.

LA GIURIA STELLATA:

Enrico Derflingher, è uno dei più grandi chef italiani al mondo, ha lavorato presso grandi alberghi e ristoranti, oltre che presso la Casa Reale inglese e alla Casa Bianca.

Jean-Paul Hévin, medaglia d'oro al World Chocolate Master (1983), Meilleur Ouvrier de France sezione Pâtisserie Confiserie (1986) e #1 chocolate maker in Japan.

Agostino Iacobucci, chef e patron dell'omonimo ristorante immerso nella splendida Villa Zarri a Castel Maggiore (BO), griffato di Stella Michelin.

Christian Jürgens, chef del Restaurant Überfahrt, in Baviera, premiato con 3 Stelle Michelin.

Max Mascia, chef del Ristorante San Domenico di Imola, insignito di 2 Stelle Michelin.

Davide Oldani, ideatore di Cucina POP e fondatore del ristorante D'O di Cornaredo (MI), 2 Stelle Michelin e Stella Verde Michelin.

Fabio Pisani, con Alessandro Negrini alla guida del bistellato Il Luogo di Aimo e Nadia.

Christian Schaberreiter, di Birgitz, in Austria, vincitore dell'Austrian Chocolate Master 2009.

Gianni Tarabini, stella Michelin del ristorante La Preséf di Mantello (SO) a cui si aggiunge la Stella Verde Michelin per la sostenibilità.