



Están por iniciar las selecciones nacionales e internacionales para la segunda edición del Campeonato Mundial de Panettone, organizado por la Academia de Maestros de la Levadura Madre y del Panettone Italiano.

**Seis escuelas en las que se celebrarán las selecciones en Italia
En el extranjero los protagonistas serán: España, Singapore, Brasil, Argentina**

**La final tendrá lugar en HOSTMilano,
la semifinal en ALMA - La Escuela Internacional de Cocina Italiana en el Palacio Real de Colorno**

Comienza el viaje hacia la segunda edición del Campeonato Mundial de Panettone. Inician las selecciones nacionales e internacionales del evento creado y organizado en Italia que celebra el producto leudado italiano más famoso del mundo: el tradicional panettone artesanal. La final tendrá lugar en **HOSTMilano** el 24 de octubre de 2021. Está confirmada la sede de **ALMA - La Escuela Internacional de Cocina Italiana**, para acoger la semifinal el 22 de octubre en el Palacio Real de Colorno.

El evento internacional, organizado por la **Academia de Maestros de la Levadura Madre y del Panettone Italiano**, tiene tres objetivos principales. *«Crear un momento importante para confrontarse y crear sinergias. En este año tan delicado y difícil –explica el maestro **Claudio Gatti**, presidente de la Academia de Maestros de la Levadura Madre y del Panettone Italiano– intentamos iniciar un debate para promover el respeto por el panettone artesanal tradicional, elaborado únicamente con materias primas de calidad, sin el uso de aditivos químicos y conservantes destinados a alterar la naturalidad de los ingredientes básicos. Por último, queremos sensibilizar aún más al público sobre la importancia de la calidad, el valor y la singularidad del panettone artesanal tradicional».* El principio fundamental de la creación de nuevas sinergias se demuestra también con el apoyo ofrecido por tres de los medios de comunicación más representativos del mundo de la pastelería: **Dolcesalato, Italian Gourmet con Il Pasticcere y Gelatiere Italiano e Pasticceria Internazionale** estarán junto al Campeonato Mundial de Panettone en este viaje hacia la feria HOSTMilano.

El escenario indiscutido de esta segunda edición serán las escuelas que acogerán las selecciones en Italia y en el extranjero. En 2019, año de la primera edición del Campeonato Mundial de Panettone, el jurado técnico coronó al panadero Alessandro Slama como campeón del mundo, mientras que el panettone del Maestro Salvatore Gabbiano, conquistó la decisión del jurado de la crítica. Este año se añade un tercer premio, ya que votará también el jurado popular. *«Nuestros panettoni son consumidos por el público –explica el Maestro **Maurizio Bonanomi**, miembro del Consejo directivo de la Academia– y por eso hemos optado por avalar las decisiones del jurado de técnicos profesionales, reconocidos en todo el mundo y del jurado de críticos, formado por periodistas prestigiosos, con el jurado de los que simplemente aman el panettone, su historia, la carga propulsora de historia, tradición, pasión y compromiso que contiene.*

A pesar del difícil momento histórico, la Academia de Maestros de la Levadura Madre y del Panettone Italiano, precisamente para reforzar los principios de colaboración, confrontación y sinergia que encierra el Campeonato Mundial del Panettone, está planeando diferentes momentos de diálogo, junto con los socios Agugiaro&Figina Molini e Le Sinfonie, Cesarin Spa, Polin Group, Artecarta Italia Srl, Corman, Hausbrandt, Dolomia, Eurovo, Icam, Expensive Food - Vaniglia gourmet, ViebiGroup y el patrocinador técnico Goeldlin Chef que acompañarán a los Maestros en este viaje hacia la feria HOSTMilano.

Campeonato Mundial de Panettone en Italia

El viaje de este Campeonato Mundial hacia la HOSTMilano se detendrá en seis de las mejores escuelas nacionales de pastelería y cocina. Para las selecciones en Italia, se elegirán 30 panettoni que representarán a Italia en la semifinal.

Exclusive Sponsor



Sponsor Tecnico





Será la **Escuela Tessieri** de **Ponsacco** (Pisa) la que iniciará el desafío (**11 de marzo**). El **12 de abril**, las selecciones se trasladarán a la **Escuela Dolce&Salato** situada en **Maddaloni** (Caserta). Algunos días más tarde, el 19 de abril, los focos se centrarán en los candidatos que se reunirán en la **Academia Campus Etoile** de **Tuscania** (Viterbo). Luego se trasladará al Véneto, más concretamente a **Mellaredo di Pianiga** (Venecia), en la sede de **HANGAR 78**, que acogerá al jurado el **26 de abril**. El **3 de mayo**, el Campeonato Mundial de Panettone llegará en Emilia Romagna, en **iTalenti** al **Dulca Srl**, de **Rimini**. La penúltima etapa, antes de la semifinal, tendrá lugar en el **ICIF**, el **Instituto Culinario Italiano para Extranjeros** de **Costigliole d'Asti** (Asti).

Campeonato Mundial de Panettone en el extranjero

Se seleccionará un panettone como representante del país extranjero. Se admitirán un total de 4 representantes del extranjero y 30 de Italia. La primera parada de las selecciones en el extranjero será **ATELIER BARCELONA**, la escuela de pastelería fundada y dirigida por el chef pastelero **Eric Ortuño**, junto con **Ximena Pastor**. Las selecciones tendrán lugar el **16 de abril**.

Están previstas otras selecciones en **Singapur**, en el **Instituto Culinario de América**, el 12 de mayo; en **Brasil** en la **Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul**, el **17 de mayo**, en **Argentina** en la **Escuela de Pastelería Profesional**, el **19 de mayo**.

La semifinal en Parma y la final en Milán, en octubre de 2021

Serán 34 los panettoni que competirán en la semifinal que tendrá lugar el **viernes 22 de octubre** en **ALMA - La Escuela Internacional de Cocina Italiana** en el corazón de la Food Valley. De estos, sólo 20 pasarán a la final, que tendrá lugar el **domingo 24 de octubre** en la feria **HostMilano 2021**

Los jurados

El **Jurado Técnico**, el **Jurado de Calidad** y el **Jurado Popular** juzgarán los productos a ciegas y sólo el delegado conocerá la correspondencia entre candidato y producto.

El **jurado técnico** está compuesto por los indiscutibles Maestros de la masa madre, chefs, pasteleros, maestros panaderos y un presidente del jurado.

El **jurado de calidad** está compuesto por periodistas y operadores especializados en el sector de la comunicación con un profundo conocimiento del producto y un presidente del jurado.

El **jurado popular** está compuesto por un público heterogéneo elegido por sorteo de listas especiales.

Cómo participar.

El reglamento y el formulario de inscripción pueden consultarse y descargarse en el sitio web oficial del evento (panettoneworldchampionship.it). Hay tiempo hasta el 15 de marzo para presentar las solicitudes de inscripción. El coste es de 150,00 euros. Cada participante recibirá una comunicación de la secretaría del concurso sobre el lugar al que deberá enviar el panettone. Para información: info@panettoneworldchampionship.com, www.panettoneworldchampionship.com.

Quién es el comité promotor del Campeonato Mundial de Panettone

La **Academia de Maestros de la Levadura Madre y del Panettone Italiano**, creada en septiembre de 2020, nace de la voluntad de un pequeño grupo de miembros que hacen parte de los **Maestros de la Levadura Madre**. Los maestros Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri y Carmen Vecchione dieron el impulso para crear la Academia con el objetivo de promover y proteger el uso de la masa madre por parte de pasteleros, pizzeros y panaderos que la utilizan y trabajan desde hace al menos 10 años.

Oficina de Prensa y Relaciones Públicas – M: Comunicazione
Micaela Scapin
Móvil 338 4293592
info@micaelascapin.it www.micaelascapin.it

Exclusive Sponsor



Sponsor Tecnico

