



# Panettone world championship: i finalisti italiani

SONO 32, PER ORA, I FINALISTI CHE PARTECIPERANNO AL PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP CHE SI TERRÀ AD HOSTMILANO

— di Atenaide Arpone  
— foto di Niko Boi

Il 22 luglio scorso, durante la Notte dei Maestri del Lievito Madre a Parma, si è svolta la prima trince del **Panettone World Championship**, evento di cui Italian Gourmet è media partner e che è alla sua prima edizione. Al contest partecipano su invito i migliori pasticceri italiani. Ad essi si aggiungono altri 6 pasticceri italiani selezionati dalla giuria che si è riunita ad ALMA ed è stata presieduta da Maurizio Bonanomi (Pasticceria Il Merlo, Pioltello). I finalisti italiani e stranieri del Panettone World Championship, che sono già stati scelti, sono stati giudicati sulla base di criteri rigorosi che ricomprendono vista, gusto, olfatto, struttura e consapevolezza del candidato. Tra gli stranieri primeggia il Giappone, ma le selezioni sono ancora in corso. L'incoronazione dei vincitori del Panettone World Championship sarà invece ospitata il 20 ottobre 2019 alla 41esima edizione di HostMilano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale in programma dal 18 al 22 ottobre 2019 alla Fiera di Milano, Rho. I panettoni saranno assaggiati e giudicati da due differenti giurie: una tecnica, formata dai più noti e qualificati pasticceri nazionali ed esteri, ed una critica, formata da giornalisti ed esperti gourmet. Ma non è finita qui, perché il Panettone World Championship avrà un'importantissima vetrina anche durante **I Maestri del Panettone**, l'evento che Italian Gourmet organizza a Milano presso le Cavallerizze del Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci e che si terrà il 30 novembre e 1° dicembre del 2019. Collaborano alla realizzazione del primo Panettone World Championship: Agugiario&Figna, Le Sinfonie, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Ing. Polin Spa (Verona), Valrhona Signature, Cesarin, Italian Gourmet, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, HostMilano. L'evento è organizzato da Video Type Comunicazione. •

[www.panettoneworldchampionship.com](http://www.panettoneworldchampionship.com)

La giuria: da sinistra Carmen Vecchione (Dolciarte, Avellino), Mario Bacilieri (Pasticceria Bacilieri, Marchirolo, Varese), Anna Sartori (Pasticceria Sartori, Erba - Como), Marco Avidano (Pasticceria Avidano, Chieri - Torino) Grazia Mazzali (Pasticceria Mazzali, Governolo - Mantova), Maurizio Bonanomi (Pasticceria Merlo, Pioltello - Milano), Emanuele Lenti (Pregiata Forneria Lenti, Grottaglie, Taranto)



## I FINALISTI

- 1 - **Francesco Elmi** - Regina di Quadri - Bologna
- 2 - **Stefano Lorenzoni** - Arte Dolce - Monte San Savino (AR)
- 3 - **Roberto Cosmo** - Pasticceria Cosmo - Giussano (MB)
- 4 - **Giorgia Grillo** - Nero Vaniglia - Roma
- 5 - **Alessandro Slama** - Ischia Pane - Ischia (NA)
- 6 - **Massimo Vitali** - Pasticceria Vitali - Cesenatico (FC)
- 7 - **Marco Avidano** - Pasticceria Avidano - Chieri (TO)
- 8 - **Mario Bacilieri** - Pasticceria Bacilieri - Marchirolo (VA)
- 9 - **Maurizio Bonanomi** - Pasticceria Merlo - Pioltello (MI)
- 10 - **Renato Bosco** - Saporè - San Martino Buon Albergo (VR)
- 11 - **Roberto Cantolacqua Ripani** - Pasticceria Mimosa - Tolentino (SA)
- 12 - **Emanuele Comi** - Pasticceria Comi - Missaglia (LC)
- 13 - **Salvatore De Riso** - Sal De Riso - Tramonti (SA)
- 14 - **Denis Dianin** - D&G Patisserie - Selvazzano (PD)
- 15 - **Francesco Favorito** - Gluten-free buono per tutti - Terni
- 16 - **Salvatore Gabbiano** - Pasticceria Gabbiano - Pompei (NA)
- 17 - **Fabrizio Galla** - Tre Colombe - San Sebastiano del Po (TO)
- 18 - **Emanuele Lenti** - Pregiata Forneria Lenti - Grottaglie (TA)
- 19 - **Daniele Lorenzetti** - Pasticceria Lorenzetti - San Giovanni Lupatoto (VR)
- 20 - **Grazia Mazzali** - Pasticceria Mazzali - Governolo (MN)
- 21 - **Luca Montersino** - Pasticceria Montersino - Treiso (CN)
- 22 - **Alfonso Pepe** - Pasticceri Pepe - Sant'Egidio del Monte Albino (SA)
- 23 - **Paolo Sacchetti** - Sacchetti Paolo - Prato (PO)
- 24 - **Vincenzo Santoro** - Pasticceria Martesana Milano
- 25 - **Anna Sartori** - Pasticceria Sartori - Erba (CO)
- 26 - **Attilio Servi** - Attilio Servi Pasticceria - Pomezia (RM)
- 27 - **Valter Tagliazzucchi** - Pasticceria Gianberlano - Pavullo nel Frignano (MO)
- 28 - **Vincenzo Tiri** - Tiri 1957 - Acerenza (PZ)
- 29 - **Carmen Vecchione** - Dolciarte - Avellino (AV) 31
- 30 - **Hiroki Sato** - Donq - Tokyo
- 31 - **Yahei Suzuki** - Piatto Suziki - Tokyo