

**FOOD: ECCO 1° EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE, DA 10 A 13 OTTOBRE LA SFIDA =**  
ADN0913 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

FOOD: ECCO 1° EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE, DA 10 A 13 OTTOBRE LA SFIDA =  
La proclamazione dei vincitori il 14 ottobre a HostMilano

Roma, 5 set. **(Adnkronos/Labitalia)** - È un'estate all'insegna di durissimi allenamenti per i maestri lieviti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli: saranno loro a rappresentare l'Italia in occasione del primo 'Campionato mondiale del panettone a squadre', evento internazionale organizzato e promosso dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano', in collaborazione con Italian Gourmet in qualità di official media partner e HostMilano che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataly Verona.

La nazionale capitanata da Gatti ha trascorso le ultime settimane impegnata in intense sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento fin nei minimi dettagli. I nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievito innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti. Beniamino Bazzoli sarà invece la riserva d'eccellenza del team: a lui l'arduo compito di sostituire in caso di necessità uno degli altri componenti della squadra, per competere ad altissimo livello grazie alla sua abilità in tutte le categorie. (segue)

(Pal/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

05-SET-23 16:36

NNNN \*\*\*\*\* \*

**FOOD: ECCO 1° EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE, DA 10 A 13 OTTOBRE LA SFIDA**  
**(2) =**

ADN0914 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

FOOD: ECCO 1° EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE, DA 10 A 13 OTTOBRE LA SFIDA (2)  
=

**(Adnkronos/Labitalia)** - Sette le squadre da battere, ognuna composta da un team manager e tre concorrenti tra cui un capitano-portavoce ed eventuali allenatori: la nazionale francese con il capitano Manuel Barthélémy, Raphaël Jubert, Matthias Arbion e il team manager Quentin Berthonneau; il team spagnolo composto dal capitano Tonatiuh Cortés, Rafel Aguilera, José Manuel Marcos Candela e il team manager José Romero Barranco; la squadra polacca capitanata da Cesare Candido con Jacek Wiarek, Kamil Holeksa e il team manager Raffaele Derosa; la Germania scenderà in campo con il capitano Giorgio Mecca, Leonardo Scala, Steve de Filippo e il team manager Arnd Erbel; l'Argentina sarà capitanata da Juan Manuel Alfonso Rodríguez che concorrerà insieme a Samuel Gonzales e Nicolás Welsh con il team manager Mariano Zichert; Giovanna Shih-Chieh Chen guiderà la squadra di Taiwan, che sarà in gara insieme a Wu Pao Chun, Chung-Yu Hsieh e la team manager I-Chun Lin; infine a rappresentare il Giappone saranno i maestri Kanako Takada nel ruolo di capitano, Seiji Yamanaka, Yoshihiro Fujisawa e il team manager Hiroki Sato.

Nei laboratori del Gruppo Polin le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan: tutte le fasi della competizione saranno riprese dalle telecamere, a supporto dell'attività dei giudici, per mostrare passo dopo passo e in maniera del tutto trasparente il lavoro dei maestri, senza doversi limitare unicamente a giudicare il prodotto finito. La finalissima sarà trasmessa anche in diretta streaming.

Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle 17, avrà luogo la proclamazione dei vincitori del primo trofeo Pwc a squadre, insieme alla consegna dei premi speciali: a decidere sarà una giuria composta da esperti e nomi di primo piano della pasticceria internazionale insieme ai team manager di ogni squadra. (segue)

(Pal/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

05-SET-23 16:36

NNNN \*\*\*\*\* \*

**FOOD: ECCO 1° EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE, DA 10 A 13 OTTOBRE LA SFIDA (3) = ADN0915 7 ECO 0 ADN ECO NAZ**

FOOD: ECCO 1° EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE, DA 10 A 13 OTTOBRE LA SFIDA (3)  
=

**(Adnkronos/Labitalia)** - Saranno chiamati ad esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione che riguarderanno i lievitati prodotti rigorosamente con lievito madre fresco e proveniente dal paese rappresentato - vero fattore identitario di ogni nazione- la riduzione dei rifiuti, il lavoro di squadra, la pulizia e la presentazione finale. La classifica sarà data dalla somma dei punteggi ottenuti dalle squadre nelle diverse categorie.

Il primo 'Campionato mondiale del panettone a squadre' è sostenuto e realizzato grazie al contributo e al supporto tecnico di sponsor prestigiosi, che mettono a disposizione tutta la loro professionalità, con attrezzature, strutture e materie prime che rappresentano l'eccellenza del Made in Italy in tutto il mondo: le materie prime fornite dagli sponsor tecnici saranno infatti utilizzate dalle squadre durante la gara. Prodotti esclusivi e di altissima qualità, di cui ogni team ha ricevuto una campionatura spedita direttamente al proprio Paese per gli allenamenti.

I brand che sostengono il Pwc sono: Agugiario & Figna Molini, Brazzale, Cesarin, Don Vanilla, Gruppo Polin, Icam, Mielizia, Pomati, Reviva, Sanelli, Work Line Divise. Wine Partner di tutta la manifestazione: Foss Marai.

(Pal/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

05-SET-23 16:36

NNNN \*\*\*\*\*

### **Verona: al via il 9/10 Campionato Mondiale del Panettone a Squadre**

Verona: al via il 9/10 Campionato Mondiale del Panettone a Squadre Roma, 5 set. **(LaPresse)** - È un'estate all'insegna di durissimi allenamenti per i maestri lievitisti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli: saranno loro a rappresentare l'Italia in occasione del primo Campionato Mondiale del Panettone a Squadre, evento internazionale organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con Italian Gourmet in qualità di Official Media Partner e HostMilano che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataly Verona. La nazionale capitanata da Gatti ha trascorso le ultime settimane impegnata in intense sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento fin nei minimi dettagli. I nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievitato innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti. Beniamino Bazzoli sarà invece la riserva d'eccellenza del team: a lui l'arduo compito di sostituire in caso di necessità uno degli altri componenti della squadra, per competere ad altissimo livello grazie alla sua abilità in tutte le categorie. (Segue). SPE NG01 cas/mch 051729 SET 23

\*\*\*\*\*

### **Verona: al via il 9/10 Campionato Mondiale del Panettone a Squadre-2-**

Verona: al via il 9/10 Campionato Mondiale del Panettone a Squadre-2- Roma, 5 set. **(LaPresse)** - Sette le squadre da battere, ognuna composta da un team manager e tre concorrenti tra cui un capitano-portavoce ed eventuali

allenatori: la nazionale francese con il capitano Manuel Barthélémy, Raphaël Jubert, Matthias Arbion e il team manager Quentin Berthonneau; il team spagnolo composto dal capitano Tonatiuh Cortés, Rafel Aguilera, José Manuel Marcos Candela e il team manager José Romero Barranco; la squadra polacca capitanata da Cesare Candido con Jacek Wiarek, Kamil Holeksa e il team manager Raffaele Derosa; la Germania scenderà in campo con il capitano Giorgio Mecca, Leonardo Scala, Steve de Filippo e il team manager Arnd Erbel; l'Argentina sarà capitanata da Juan Manuel Alfonso Rodríguez che concorrerà insieme a Samuel Gonzales e Nicolás Welsh con il team manager Mariano Zichert; Giovanna Shih-Chieh Chen guiderà la squadra di Taiwan, che sarà in gara insieme a Wu Pao Chun, Chung-Yu Hsieh e la team manager I-Chun Lin; infine a rappresentare il Giappone saranno i maestri Kanako Takada nel ruolo di capitano, Seiji Yamanaka, Yoshihiro Fujisawa e il team manager Hiroki Sato. Nei laboratori del Gruppo Polin le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan: tutte le fasi della competizione saranno riprese dalle telecamere, a supporto dell'attività dei giudici, per mostrare passo dopo passo e in maniera del tutto trasparente il lavoro dei maestri, senza doversi limitare unicamente a giudicare il prodotto finito. La finalissima sarà trasmessa anche in diretta streaming. (Segue). SPE NG01 cas/mch 051729 SET 23

\*\*\*\*\*

### **Verona: al via il 9/10 Campionato Mondiale del Panettone a Squadre-3-**

Verona: al via il 9/10 Campionato Mondiale del Panettone a Squadre-3- Roma, 5 set. **(LaPresse)** - Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle ore 17, avrà luogo la proclamazione dei vincitori del primo trofeo PWC a squadre, insieme alla consegna dei premi speciali: a decidere sarà una giuria composta da esperti e nomi di primo piano della pasticceria internazionale insieme ai team manager di ogni squadra. Saranno chiamati ad esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione che riguarderanno i lievitati prodotti rigorosamente con lievito madre fresco e proveniente dal paese rappresentato - vero fattore identitario di ogni nazione- la riduzione dei rifiuti, il lavoro di squadra, la pulizia e la presentazione finale. La classifica sarà data dalla somma dei punteggi ottenuti dalle squadre nelle diverse categorie. Il primo Campionato Mondiale del Panettone a squadre è sostenuto e realizzato grazie al contributo e al supporto tecnico di sponsor prestigiosi, che mettono a disposizione tutta la loro professionalità, con attrezzature, strutture e materie prime che rappresentano l'eccellenza del Made in Italy in tutto il mondo: le materie prime fornite dagli sponsor tecnici saranno infatti utilizzate dalle squadre durante la gara. Prodotti esclusivi e di altissima qualità, di cui ogni team ha ricevuto una campionatura spedita direttamente al proprio Paese per gli allenamenti. I brand che sostengono il PWC sono: Agugiaro & Figna Molini, Brazzale, Cesarin, Don Vanilla, Gruppo Polin, ICAM, Mielizia, Pomati, Reviva, Sanelli, Work Line Divide. Wine Partner di tutta la manifestazione: Foss Marai. SPE NG01 cas/mch 051729 SET 23

\*\*\*\*\*

### **Dal 10 al 13 ottobre il Campionato Mondiale del Panettone a squadre**

Dal 10 al 13 ottobre il Campionato Mondiale del Panettone a squadre Dal 10 al 13 ottobre il Campionato Mondiale del Panettone a squadre La proclamazione del vincitore il 14 ottobre a Milano Roma, 5 set. **(askanews)** - Tutto pronto per la prima edizione del Campionato Mondiale del Panettone a squadre. Per l'Italia scendono "in campo" i maestri lieviti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli. L'evento – che vedrà sfidarsi Argentina, Francia, Germania, Giappone, Polonia, Spagna, Taiwan e Italia - è organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con Italian Gourmet in qualità di Official Media Partner e HostMilano che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataly Verona. La nazionale capitanata da Gatti ha trascorso le ultime settimane impegnata in intense sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento fin nei minimi dettagli. I nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievito innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti. Beniamino Bazzoli sarà invece la riserva d'eccellenza del team: a lui l'arduo compito di sostituire in caso di necessità uno degli altri componenti della squadra, per competere ad altissimo livello grazie alla sua abilità in tutte le categorie. Sette le squadre da battere, ognuna composta da un team manager e tre concorrenti tra cui un capitano-portavoce ed eventuali allenatori: la nazionale francese con il capitano Manuel Barthélémy, Raphaël Jubert, Matthias Arbion e il team manager Quentin Berthonneau; il team spagnolo composto dal capitano Tonatiuh Cortés, Rafel Aguilera, José

Manuel Marcos Candela e il team manager José Romero Barranco; la squadra polacca capitanata da Cesare Candido con Jacek Wiarek, Kamil Holeksa e il team manager Raffaele Derosa; la Germania scenderà in campo con il capitano Giorgio Mecca, Leonardo Scala, Steve de Filippo e il team manager Arnd Erbel; l'Argentina sarà capitanata da Juan Manuel Alfonso Rodríguez che concorrerà insieme a Samuel Gonzales e Nicolás Welsh con il team manager Mariano Zichert; Giovanna Shih-Chieh Chen guiderà la squadra di Taiwan, che sarà in gara insieme a Wu Pao Chun, Chung-Yu Hsieh e la team manager I-Chun Lin; infine a rappresentare il Giappone saranno i maestri Kanako Takada nel ruolo di capitano, Seiji Yamanaka, Yoshihiro Fujisawa e il team manager Hiroki Sato.

Nei laboratori del Gruppo Polin le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan: tutte le fasi della competizione saranno riprese dalle telecamere, a supporto dell'attività dei giudici, per mostrare passo dopo passo e in maniera del tutto trasparente il lavoro dei maestri, senza doversi limitare unicamente a giudicare il prodotto finito. La finalissima sarà trasmessa anche in diretta streaming.

Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle ore 17, avrà luogo la proclamazione dei vincitori del primo trofeo PWC a squadre, insieme alla consegna dei premi speciali: a decidere sarà una giuria composta da esperti e nomi di primo piano della pasticceria internazionale insieme ai team manager di ogni squadra. Saranno chiamati ad esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione che riguarderanno i lievitati prodotti rigorosamente con lievito madre fresco e proveniente dal paese rappresentato - vero fattore identitario di ogni nazione- la riduzione dei rifiuti, il lavoro di squadra, la pulizia e la presentazione finale. La classifica sarà data dalla somma dei punteggi ottenuti dalle squadre nelle diverse categorie.

Ssa 20230905T173046Z

[Link all'immagine](#)

\*\*\*\*\*

## Ansa Agroalimentare

### - Campionato panettone a squadre, sfida tra star dei lievitati Campionato panettone a squadre, sfida tra star dei lievitati

Competizione mondiale è dal 10 al 13 ottobre

**(ANSA)** - ROMA, 06 SET - Si tiene dal 10 al 13 ottobre il primo Campionato mondiale del panettone a squadre, evento internazionale tra star della pasticceria e panetteria mondiale organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano "in collaborazione con Italian Gourmet, in qualità di Official Media Partner e HostMilano (fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza) che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataty Verona". La squadra italiana è rappresentata dai maestri lievitisti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli.

La nazionale, capitanata da Claudio Gatti, ha trascorso le ultime settimane in sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, "tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento". I team partecipanti al campionato saranno presentati il 9 ottobre a Eataty Verona: le nazionali in gara sono Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna, Taiwan.

La competizione prevede che "i nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievitato innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti". Beniamino Bazzoli sarà invece la riserva del team. Le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan. Tutte le fasi della competizione saranno riprese dalle telecamere, a supporto dell'attività dei giudici, per mostrare passo dopo passo e in maniera del tutto trasparente il lavoro dei maestri, senza doversi limitare unicamente a giudicare il prodotto finito. La finalissima sarà trasmessa in diretta streaming. Il 14 ottobre è previsto l'annuncio dei vincitori a HostMilano presso Fiera Milano. (ANSA).

Y39-VI 2023-09-06 12:55 S42 QBXH CRO

\*\*\*\*\*

## Ansa Lombardia

### - Campionato panettone a squadre, sfida tra star dei lievitati Campionato panettone a squadre, sfida tra star dei lievitati

Competizione mondiale è dal 10 al 13 ottobre

**(ANSA)** - ROMA, 06 SET - Si tiene dal 10 al 13 ottobre il primo Campionato mondiale del panettone a squadre, evento internazionale tra star della pasticceria e panetteria mondiale organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano "in collaborazione con Italian Gourmet, in qualità di Official Media Partner e HostMilano (fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza) che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataty Verona". La squadra italiana è rappresentata dai maestri lievitisti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli.

La nazionale, capitanata da Claudio Gatti, ha trascorso le ultime settimane in sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, "tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento". I team partecipanti al campionato saranno presentati il 9 ottobre a Eataty Verona: le nazionali in gara sono Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna, Taiwan.

La competizione prevede che "i nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievitato innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti". Beniamino Bazzoli sarà invece la riserva del team. Le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan. Tutte le fasi della competizione saranno riprese dalle telecamere, a supporto dell'attività dei giudici, per mostrare passo dopo passo e in maniera del tutto trasparente il lavoro dei maestri, senza doversi limitare unicamente a giudicare il prodotto finito. La finalissima sarà trasmessa in diretta streaming. Il 14 ottobre è previsto l'annuncio dei vincitori a HostMilano presso Fiera Milano. (ANSA).

Y39-VI 2023-09-06 12:55 S04 QBJA CRO

\*\*\*\*\*

## Ansa Veneto

### - Campionato panettone a squadre, sfida tra star dei lievitati Campionato panettone a squadre, sfida tra star dei lievitati

Competizione mondiale è dal 10 al 13 ottobre

**(ANSA)** - ROMA, 06 SET - Si tiene dal 10 al 13 ottobre il primo Campionato mondiale del panettone a squadre, evento internazionale tra star della pasticceria e panetteria mondiale organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano "in collaborazione con Italian Gourmet, in qualità di Official Media Partner e HostMilano (fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza) che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataly Verona". La squadra italiana è rappresentata dai maestri lievitisti Claudio Gatti, Aniello di Caprio, Giuseppe Mascolo e Beniamino Bazzoli.

La nazionale, capitanata da Claudio Gatti, ha trascorso le ultime settimane in sessioni di training sotto la supervisione del team manager Davide Malizia e dei coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, "tra preparazioni top secret e degustazioni, analisi e studio del regolamento". I team partecipanti al campionato saranno presentati il 9 ottobre a Eataly Verona: le nazionali in gara sono Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna, Taiwan. La competizione prevede che "i nostri maestri dovranno confezionare 10 panettoni identici in tre diverse versioni: la realizzazione del panettone classico italiano spetterà ad Aniello di Caprio, quella del panettone al cioccolato con impasto al cioccolato a Giuseppe Mascolo, mentre a cimentarsi con il lievitato innovativo "panettone salato" sarà Claudio Gatti". Beniamino Bazzoli sarà invece la riserva del team. Le nazionali si sfideranno su due turni di gara, il primo nei giorni 10 e 11 ottobre con Francia, Germania, Italia, Spagna e il secondo il 12 e 13 ottobre con Argentina, Giappone, Polonia, Taiwan. Tutte le fasi della competizione saranno riprese dalle telecamere, a supporto dell'attività dei giudici, per mostrare passo dopo passo e in maniera del tutto trasparente il lavoro dei maestri, senza doversi limitare unicamente a giudicare il prodotto finito. La finalissima sarà trasmessa in diretta streaming. Il 14 ottobre è previsto l'annuncio dei vincitori a HostMilano presso Fiera Milano. (ANSA).

Y39-VI 2023-09-06 12:55 S41 QBXV CRO

\*\*\*\*\*

## 25 SETTEMBRE

### **FOOD: TRE GIURIE DI ECCELLENZA PER 1A EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE PANETTONE A SQUADRE =**

ADN1217 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

FOOD: TRE GIURIE DI ECCELLENZA PER 1A EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE PANETTONE A SQUADRE = finalissima in programma il 14 ottobre a HostMilano di Fiera Milano

Milano, 25 set. (**Adnkronos/Labitalia**) - È partito il conto alla rovescia per il primo 'Campionato mondiale del panettone a squadre', organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del lievito madre e del panettone italiano in collaborazione con Italian Gourmet, in qualità di official media partner, e HostMilano, che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataly Verona con la presentazione degli 8 team in gara. Dal 10 al 13 ottobre, presso i laboratori del gruppo Polin, le nazionali di Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan si sfideranno, divise in due turni di gara, nella preparazione del panettone classico italiano, panettone al cioccolato con impasto a scuro, lievito innovativo "panettone salato".

A decretare i vincitori e a consegnare i premi speciali, al termine della finalissima in programma il 14 ottobre a HostMilano di Fiera Milano, che sarà trasmessa anche in diretta streaming sui canali di Italian Gourmet dalle ore 10.30, saranno tre prestigiose giurie:

quella tecnica, che decreterà il team vincitore, composta dai team manager di ogni nazionale ed esperti esterni, mentre alla giuria stellata e a quella dei giornalisti italiani ed internazionali spetterà il compito di assegnare i numerosi premi speciali.

A presiedere la giuria tecnica saranno 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 2011, e 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. (segue)

(Pal/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

25-SET-23 17:53

NNNN

\*\*\*\*\*

### **FOOD: TRE GIURIE DI ECCELLENZA PER 1A EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE PANETTONE A SQUADRE (2) =**

ADN1218 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

FOOD: TRE GIURIE DI ECCELLENZA PER 1A EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE PANETTONE A SQUADRE (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - La giuria stellata potrà contare su un parterre di nomi di altissimo livello internazionale: Enrico Derflinger, uno dei più grandi chef italiani al mondo, ha lavorato presso grandi alberghi e ristoranti, oltre che presso la Casa Reale inglese; 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); 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).

Special Guest e Ospiti d'onore della finalissima saranno Mauro Colagreco, lo chef italo-argentino del ristorante Mirazur in Costa Azzurra, premiato nel 2023 con 3 Stelle Michelin e primo chef non francese a ricevere il titolo 'Cuoco dell'anno' dalla prestigiosa guida Gault & Millau; Pierre Hermé, miglior pasticcere del mondo 2016 per l'Academy of World's 50 Best Restaurants, inserito da Vanity Fair al 4° posto nella lista dei 50 francesi più influenti al mondo, e al 4° posto della classifica di Forbes degli imprenditori preferiti in Francia; Iginio Massari, considerato tra i più grandi maestri pasticceri italiani nel mondo, la cui carriera è costellata di successi, con oltre 300 tra concorsi vinti, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. (segue)

(Pal/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

25-SET-23 17:53

NNNN

\*\*\*\*\*

**FOOD: TRE GIURIE DI ECCELLENZA PER 1A EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE PANETTONE A SQUADRE (3) =**

ADN1219 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

FOOD: TRE GIURIE DI ECCELLENZA PER 1A EDIZIONE CAMPIONATO MONDIALE PANETTONE A SQUADRE (3) =

(Adnkronos/Labitalia) - La giuria tecnica sarà chiamata ad esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione, che riguarderanno i lievitati prodotti rigorosamente con lievito madre fresco e proveniente dal paese rappresentato - vero fattore identitario di ogni nazione- la riduzione dei rifiuti, il lavoro di squadra, la pulizia e la presentazione finale. La classifica sarà data dalla somma dei punteggi ottenuti dalle squadre nelle diverse categorie. In palio per la 1° squadra classificata la coppa del mondo e la medaglia d'oro, più la vincita di 8000 euro e di una fornitura di prodotti degli sponsor del campionato; ai secondi in classifica saranno assegnati la medaglia d'argento e un premio di 3000 euro, mentre ai premiati con la medaglia di bronzo spetteranno 2000 euro di vincita. i premi speciali verranno assegnati per: la miglior organizzazione di laboratorio; la miglior pulizia in fase di lavorazione; il miglior rapporto componenti del team 'gioco di squadra'; miglior tavolo di presentazione-vetrina; il miglior packaging di presentazione - previsto solo per il panettone innovativo-salato e la miglior brochure di presentazione.

Il primo Campionato mondiale del panettone a squadre è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: Agugiaro & Figna Molini, 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.

(Pal/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

25-SET-23 17:53

NNNN

\*\*\*\*\*

**Verona: tre giurie di eccellenza per Campionato Mondiale Panettone a Squadre**

Roma, 25 set. (LaPresse) - È partito il conto alla rovescia per il primo Campionato Mondiale del Panettone a Squadre, organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con Italian Gourmet, in qualità di Official Media Partner, e HostMilano, che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataly Verona con la presentazione degli 8 team in gara. Dal 10 al 13 ottobre, presso i laboratori del gruppo Polin, le nazionali di Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan si sfideranno, divise in due turni di gara, nella preparazione del panettone classico italiano, panettone al cioccolato con impasto a scuro, lievito innovativo "panettone salato".(Segue). SPE NG01 cas/mch 251710 SET 23

\*\*\*\*\*

**Verona: tre giurie di eccellenza per Campionato Mondiale Panettone a Squadre-2-**

Roma, 25 set. (LaPresse) - A decretare i vincitori e a consegnare i Premi Speciali, al termine della finalissima in programma il 14 ottobre a HostMilano di Fiera Milano, che sarà trasmessa anche in diretta streaming sui canali di Italian Gourmet dalle ore 10.30, saranno tre prestigiose giurie: quella tecnica, che decreterà il team vincitore, composta dai team manager di ogni nazionale ed esperti esterni, mentre alla Giuria Stellata e a quella dei giornalisti italiani ed internazionali spetterà il compito di assegnare i numerosi Premi Speciali. A presiedere la giuria tecnica saranno 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 2011, e 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.(Segue). SPE NG01 cas/mch 251710 SET 23

\*\*\*\*\*

**Verona: tre giurie di eccellenza per Campionato Mondiale Panettone a Squadre-3-**

Roma, 25 set. (LaPresse) - La Giuria Stellata potrà contare su un parterre di nomi di altissimo livello internazionale: Enrico Derflinger, uno dei più grandi chef italiani al mondo, ha lavorato presso grandi alberghi e ristoranti, oltre che presso la Casa Reale inglese; 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); 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). Special Guest e Ospiti d'onore della finalissima saranno



Mauro Colagreco, lo chef italo-argentino del ristorante Mirazur in Costa Azzurra, premiato nel 2023 con 3 Stelle Michelin e primo chef non francese a ricevere il titolo 'Cuoco dell'anno' dalla prestigiosa guida Gault & Millau; Pierre Hermé, miglior pasticciere del mondo 2016 per l'Academy of World's 50 Best Restaurants, inserito da Vanity Fair al 4° posto nella lista dei 50 francesi più influenti al mondo, e al 4° posto della classifica di Forbes degli imprenditori preferiti in Francia; Iginio Massari, considerato tra i più grandi Maestri Pasticceri italiani nel mondo, la cui carriera è costellata di successi, con oltre 300 tra concorsi vinti, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. (Segue). SPE NG01 cas/mch 251710 SET 23

\*\*\*\*\*

#### **Verona: tre giurie di eccellenza per Campionato Mondiale Panettone a Squadre-4-**

Roma, 25 set. (LaPresse) - La giuria tecnica sarà chiamata ad esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione, che riguarderanno i lievitati prodotti rigorosamente con lievito madre fresco e proveniente dal paese rappresentato - vero fattore identitario di ogni nazione- la riduzione dei rifiuti, il lavoro di squadra, la pulizia e la presentazione finale. La classifica sarà data dalla somma dei punteggi ottenuti dalle squadre nelle diverse categorie. In palio per la 1° squadra classificata la coppa del mondo e la medaglia d'oro, più la vincita di 8000 euro e di una fornitura di prodotti degli sponsor del campionato; ai secondi in classifica saranno assegnati la medaglia d'argento e un premio di 3000 euro, mentre ai premiati con la medaglia di bronzo spetteranno 2000 euro di vincita. I Premi Speciali verranno assegnati per: la Miglior Organizzazione di laboratorio; la Miglior Pulizia in fase di lavorazione; il Miglior rapporto componenti del team 'Gioco di Squadra'; Miglior Tavolo di Presentazione-Vetrina; il Miglior Packaging di Presentazione - previsto solo per il Panettone Innovativo-Salato e la Miglior Brochure di Presentazione. Il primo Campionato Mondiale del Panettone a squadre è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: Agugiaro & Figna Molini, 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. SPE NG01 cas/mch 251710 SET 23

\*\*\*\*\*

## 9 OTTOBRE

### - OGGI NEL VENETO

OGGI NEL VENETO

**(ANSA) - VENEZIA, 09 OTT** - Questi gli avvenimenti previsti per oggi nel Veneto:

LONGARONE (BL) - Cimitero ore 11:00

Cerimonie del 60/o anniversario del Vajont con presidente della Repubblica Sergio Mattarella, commemorazione al cimitero monumentale di Fortogna a seguire il Capo di Stato, (intorno ore 12), si sposterà nello spiazzo della diga per gli interventi istituzionali

VENEZIA - Palazzo Grandi Stazioni ore 11:00

Conferenza stampa di presentazione del progetto "I luoghi letterari in Veneto", con assessore Cristiano Corazzari, Saranno presenti Gianmarco Murru, e Giulio Pisano,

PORTOGRUARO (VE) - Vega, via Cimetta, 1 ore 11:00

Conferenza stampa, per la presentazione del Piano di azione locale predisposto dal neocostituito Flag Veneziano a sostegno del settore pesca nel compartimento marittimo di Venezia per la nuova programmazione europea Feampa. Il documento strategico sarà trasmesso alla Regione del Veneto.

PADOVA - Ospedale ore 11:15

Conferenza stampa con il dg Giuseppe Dal Ben, e l'assessore alla Sanità della Regione Veneto dott.ssa Manuela Lanzarin per la presentazione dell'attività di riabilitazione in corso e post Covid diretta dal prof. Stefano Masiero, Direttore Uoc Riabilitazione Ortopedica dell'Azienda Ospedale Università Padova

MESTRE (VE) - Hotel Laguna Palace ore 12.00

Apertura ufficiale della 22/a edizione di Buy Veneto, con assessore al Turismo del Veneto, Federico Caner

PADOVA - Palazzo Jonoch Gulinelli ore 16:30

Presentazione del volume "La tragedia del Vajont. Ecologia politica di un disastro" di Marco Armiero, con Elisabetta Novello, Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità dell'Università di Padova, e Pierantonio Rizzato, TOP - Teatri Off Padova.

**VERONA - Eataly ore 17:30**

**Apertura della Prima Edizione del Campionato Mondiale del Panettone (ANSA).**

LNZ-GM 2023-10-09 09:00 S41 QBXK CRO \*\*\*\*\* \*

### - OGGI NEL VENETO

OGGI NEL VENETO

**(ANSA) - VENEZIA, 09 OTT** - Questi gli avvenimenti previsti per oggi nel Veneto:

LONGARONE (BL) - Cimitero ore 11:00

Cerimonie del 60/o anniversario del Vajont con presidente della Repubblica Sergio Mattarella, commemorazione al cimitero monumentale di Fortogna a seguire il Capo di Stato, (intorno ore 12), si sposterà nello spiazzo della diga per gli interventi istituzionali

VENEZIA - Palazzo Grandi Stazioni ore 11:00

Conferenza stampa di presentazione del progetto "I luoghi letterari in Veneto", con assessore Cristiano Corazzari, Saranno presenti Gianmarco Murru, e Giulio Pisano,

PORTOGRUARO (VE) - Vega, via Cimetta, 1 ore 11:00

Conferenza stampa, per la presentazione del Piano di azione locale predisposto dal neocostituito Flag Veneziano a sostegno del settore pesca nel compartimento marittimo di Venezia per la nuova programmazione europea Feampa. Il documento strategico sarà trasmesso alla Regione del Veneto.

PADOVA - Ospedale ore 11:15

Conferenza stampa con il dg Giuseppe Dal Ben, e l'assessore alla Sanità della Regione Veneto dott.ssa Manuela Lanzarin per la presentazione dell'attività di riabilitazione in corso e post Covid diretta dal prof. Stefano Masiero, Direttore Uoc Riabilitazione Ortopedica dell'Azienda Ospedale Università Padova

MESTRE (VE) - Hotel Laguna Palace ore 12.00

Apertura ufficiale della 22/a edizione di Buy Veneto, con assessore al Turismo del Veneto, Federico Caner

PADOVA - Palazzo Jonoch Gulinelli ore 16:30

Presentazione del volume "La tragedia del Vajont. Ecologia politica di un disastro" di Marco Armiero, con Elisabetta Novello, Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità dell'Università di Padova, e Pierantonio Rizzato, TOP - Teatri Off Padova.

**VERONA - Eataly ore 17:30**

**Apertura della Prima Edizione del Campionato Mondiale del Panettone (ANSA).**

LNZ-GM 2023-10-09 09:00 S41 QBXV CRO \*\*\*\*\*