



COMUNICATO STAMPA

AL VIA LA PRIMA EDIZIONE DEL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE

A Eataly Verona la cerimonia d'apertura del Panettone World Championship 2023 con la presentazione dei team in gara e la consegna ufficiale delle giacche

DAL 10 AL 13 OTTOBRE LA COMPETIZIONE NEI LABORATORI POLIN

FINALISSIMA E PREMIAZIONI IL 14 OTTOBRE A HOSTMILANO

CON OSPITI E GIURATI STELLATI INTERNAZIONALI

Anche in diretta streaming sui canali di Italian Gourmet

Mani in pasta e forni accesi: prende ufficialmente il via la prima edizione del **Campionato Mondiale del Panettone a Squadre**, evento internazionale 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**.

La cerimonia d'apertura, il **9 ottobre a Eataly Verona**, ha visto sfilare le 8 formazioni nazionali composte dai migliori maestri lievitolari di tutto il mondo, con la consegna ufficiale delle giacche per la competizione. Una grande festa in perfetto stile olimpico con la partecipazione di alcuni ospiti speciali: oltre a Gianluca Tomasi, general manager della Nazionale Italiana Cuochi che si è aggiudicata il titolo mondiale 2022 ad Abu Dhabi, sono intervenuti l'ex lottatore pluricampione olimpico **Vincenzo Maenza**, e l'ex ciclista **Roberto Conti** che, oltre la vittoria all'Alpe d'Huez al Tour de France, è stato il più fidato gregario di Marco Pantani. Due simboli dell'orgoglio italiano nel mondo, esempi di talento e spirito di sacrificio che hanno portato in alto la nostra bandiera con le loro imprese.

In collegamento anche **Francesco Ceniti**, firma della Gazzetta dello Sport, che ha sottolineato che in ogni competizione, dal ciclismo al PWC, impegno e fatica, ma anche istinto e fantasia, sono ingredienti fondamentali di ogni memorabile vittoria.

Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan si sfideranno da oggi e fino al 13 ottobre presso i laboratori del gruppo Polin, cimentandosi con la preparazione delle 3 categorie di lievitati in concorso, **panettone classico italiano, panettone al cioccolato** con impasto a scuro, lievito innovativo "**panettone salato**", per aggiudicarsi il titolo di Campioni del Mondo. Per la prima volta, inoltre, le preparazioni saranno eseguite live, sotto l'occhio attento delle telecamere che registreranno h24 ogni fase della realizzazione. L'appuntamento con la finalissima e l'annuncio dei vincitori è in programma il **14 ottobre a HostMilano di Fiera Milano**.

Una competizione di altissimo livello, come hanno sottolineato i Maestri Alessandro Bertuzzi e Francesco Elmi dell'Accademia MLM, responsabili dell'organizzazione del PWC 2023, che proprio nel corso della cerimonia hanno annunciato l'ufficialità del patrocinio del MASAF, un importante riconoscimento che suggella il valore della manifestazione: una gara, ma anche una grande occasione di confronto e crescita per chi ha fatto del lievito madre la propria missione. Tutti i team, infatti, metteranno in campo la propria competenza nella lavorazione della pasta madre utilizzando le stesse materie prime, vere eccellenze del Made in Italy, fornite dagli sponsor tecnici, e porteranno inoltre il loro personale *know how* culturale, aggiungendo sfumature e sapori di ogni terra e declinando il Panettone secondo la visione del proprio paese.

"Siamo qui per vincere, anche se sappiamo che sarà dura", ha dichiarato **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia MLM e capitano della nazionale italiana, a cui spetterà la preparazione del panettone salato, *"anche perché molte delle conoscenze sui cui possono contare i nostri avversari derivano dai nostri insegnamenti. Ci stiamo impegnando al massimo anche attraverso un profondo lavoro di ricerca per evolverci e conquistare la vittoria"*. *"Siamo forti ma sappiamo che le difficoltà non mancheranno"*, ha aggiunto **Aniello di Caprio** che si cimenterà con il panettone tradizionale, *"prima fra tutte l'emozione di rappresentare l'Italia in un concorso di così alto profilo e rigorosamente in diretta, in un territorio neutro, senza la sicurezza che possiamo avere nel nostro laboratorio e degli strumenti con cui lavoriamo ogni giorno da anni"*. *"A fare un grande Panettone non è solamente una materia prima indiscussa"*, ha sottolineato **Giuseppe Mascolo** che avrà il compito di affrontare il panettone al cioccolato, *"il valore aggiunto sta nella cura e nell'affetto che noi Maestri, esperti di lievitazione, mettiamo nella gestione del lievito Madre Naturale. Lo spirito di insieme è buono, e sarà la squadra a vincere, non il singolo!"*

Sabato **14 ottobre a HostMilano di Fiera Milano**, a partire dalle 10.30, i team presenteranno i loro prodotti ai giurati per la degustazione: **la giuria tecnica**, presieduta da **Thierry Bamas** e **Luca Mannori** e composta dai team manager di ogni nazionale, decreterà i vincitori del titolo PWC. I giudici saranno chiamati ad esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione per 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 dai team 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.

In palio anche numerosi premi speciali: quello della **stampa**, assegnato da una **giuria di giornalisti italiani e internazionali**, e quello decretato dalla prestigiosa **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**. E ancora, i premi speciali della giuria tecnica per: Miglior Organizzazione di laboratorio; Miglior Pulizia in fase di lavorazione; Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra"; Miglior Tavolo di Presentazione-Vetrina; Miglior Packaging di Presentazione (previsto solo per il Panettone Innovativo-Salato) e Miglior Brochure di Presentazione.

Special guest e ospiti d'onore della finalissima saranno **Mauro Colagreco**, chef italo-argentino del ristorante Mirazur in Costa Azzurra griffato con 3 Stelle più la Stella Verde Michelin, **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 autorevoli riviste, e **Iginio Massari**, considerato tra i più grandi Maestri Pasticceri italiani nel mondo.

Il primo Campionato Mondiale del Panettone a squadre è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: **Agugiaro & 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/>

Diretta streaming a partire dalle ore 10.30 di sabato 14 ottobre sui canali di Italian Gourmet

I TEAM IN GARA:

ARGENTINA

Team Manager: Mariano Zichert; Juan Manuel Alfonso Rodríguez (Capitano – portavoce), Samuel Gonzales, Nicolás 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 Derflinger, 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 Aimè 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.