

**«Le sinergie e le sane collaborazioni generano crescita orizzontale combattendo così l'invidia e l'individualismo», chef Giuseppe Daddio sarà il presidente di giuria della tappa di Panettone World Championship alla scuola Dolce&Salato**

**Il 12 aprile saranno 20 i panettoni in gara per la seconda tappa prevista a Maddaloni (Caserta)**

«La formazione è la strada maestra per introdurre i giovani nel mondo del mestiere, per gli adulti invece è la strada d'obbligo per scolarizzare i mestieranti». Chef **Giuseppe Daddio** è il direttore della scuola **Dolce&Salato** a Maddaloni, in provincia di Caserta a pochi chilometri da Napoli. È qui che lunedì 12 aprile si svolgerà la seconda tappa delle selezioni di **Panettone World Championship**, il campionato internazionale organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** che culminerà il suo viaggio il **24 ottobre ad HostMilano**, la fiera internazionale della ristorazione, per eleggere il miglior panettone al mondo. Saranno 20 i lievitati in degustazione per la giuria formata da chef **Giuseppe Daddio**, presidente di giuria, chef **Michele De Leo**, i maestri **Maurizio Bonanomi**, presidente della Commissione esaminatrice dell'Accademia, **Mario Bacilieri**, **Anna Sartori**.

La scuola è stata scelta per l'impegno nella formazione e nella diffusione della cultura di grandi lievitati in un'ottica globale di condivisione. «Sono 23 anni che ospitiamo corsisti da tutta Italia, ma il sud è il nostro bacino di utenza», spiega chef **Daddio** che indica la collaborazione con l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** come un importante momento di confronto: «Sicuramente le sinergie e le sane collaborazioni generano crescita orizzontale combattendo l'invidia e l'individualismo. Tra i nostri docenti possiamo annoverare i nomi di grandi lievitisti, pertanto è giusto che la casa dove si pratica, con la giusta nota di sapere e conoscenza, l'arte della pasticceria, venga utilizzata come arena per il confronto e l'unione tra teoria e pratica per i nostri corsisti. Personalmente - conclude - ritengo che questa tappa rappresenti il core dei grandi professionisti i quali sono anche i rappresentanti di un grande volume produttivo in merito al panettone».

Il maestro Bonanomi spiega l'importanza delle scuole che ospiteranno le varie tappe di avvicinamento alla finale a **HostMilano**: «I centri di formazione sono luoghi del sapere, della conoscenza e costituiscono la palestra per i giovani che vogliono intraprendere la strada della pasticceria. Abbiamo scelto le migliori scuole in Italia e nel mondo per rappresentare al meglio l'eccellenza italiana». Questo è uno dei principali obiettivi di Panettone World Championship: esaltare la creatività e l'arte degli artigiani italiani e la qualità delle materie prime. «Spesso - conclude **Daddio** - l'estero vede l'Italia più per l'italian style che per il Made in Italy. Purtroppo dobbiamo fare ancora tanto per recuperare le tradizioni e la reputazione che per business abbiamo perduto».

### **Panettone World Championship in Italia**

Il viaggio di PWC verso **HOSTMilano** farà tappa in sei fra le migliori scuole di pasticceria e di cucina nazionali. Per le selezioni in Italia saranno scelti 30 panettoni che rappresenteranno l'Italia alla semifinale. Il 19 aprile i candidati s'incontreranno al **Campus Etoile Academy** di **Tuscania** (Viterbo). Poi ci si sposta in Veneto, più precisamente a **Mellaredo di Pianiga** (Venezia) ad **HANGAR 78** che ospiterà la giuria il **26 aprile**. Il **3 maggio** Panettone World Championship sarà in Emilia Romagna ospite della scuola **iTalenti** al **Dulca Srl** di **Rimini**. La penultima tappa, prima della semifinale, si svolgerà il 10 maggio all'**ICIF, l'Italian Culinary Institute for Foreigners** a **Costigliole d'Asti** (Asti).

Exclusive Sponsor



Media Partner



OFFICIAL RADIO



Sponsor Tecnico





### Panettone World Championship all'estero

Sarà selezionato un panettone come rappresentante del Paese estero di provenienza. In totale saranno ammessi quattro rappresentanti dall'estero e 30 dall'Italia. Prima tappa per le selezioni all'estero **L'ATELIER BARCELONA**, la scuola di pasticceria fondata e diretta dal pastry Chef **Eric Ortuño**, assieme a **Ximena Pastor**. Le selezioni si svolgeranno il **16 aprile**. Sono previste altre selezioni a **Singapore**, al **The Culinary Institute of America**, il **12 maggio**; in **Brasile** alla **Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul**, il **17 maggio**, e in **Argentina** alla **Escuela de Pastelería Profesional** il **19 maggio**.

### La semifinale a Parma e la finale a Milano ad ottobre 2021

Saranno 34 i panettoni che concorreranno alla semifinale che si svolgerà **venerdì 22 ottobre** all'**ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** nel cuore della Food Valley. Di questi soltanto 20 andranno in finale che si svolgerà **domenica 24 ottobre** ad **HostMilano 2021**, la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza.

Nonostante il difficile momento storico, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, proprio per dare forza ai principi di collaborazione, confronto e sinergia racchiusi in Panettone World Championship, sta programmando differenti momenti di dialogo, assieme ai partner **Agugiario&Figna Molini - Le Sinfonie**, **Artecarta Italia Srl**, **Carpigiani Group**, **Cesarin Spa**, **Corman Italia Spa**, **Dolomia Acqua**, **Eurovo Service**, **Expensive Food - Vaniglia gourmet**, **Hausbrandt Trieste 1892 Spa**, **Icam Spa**, **Polin Group**, **ViebiGroup Srl** e allo sponsor tecnico **Goeldlin Chef** che accompagneranno i Maestri in questo viaggio verso **HOSTMilano**. Testimonia il principio fondamentale di creare nuove sinergie anche l'appoggio dato da tre fra i media più rappresentativi del mondo della pasticceria: **Dolcesalato**, **Italian Gourmet** con **Il Pasticcere** e **Gelatiere Italiano**, assieme a **Pasticceria Internazionale**. Ad essi si affianca **"SoulSalad"**, il primo programma radiofonico a livello nazionale completamente dedicato al mondo enogastronomico, che a racconterà attraverso gli stessi protagonisti, le varie tappe delle selezioni fino ad arrivare a quella finale di **HostMilano**.

Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione  
Micaela Scapin  
Cell. 338 4293592  
[info@micaelascapin.it](mailto:info@micaelascapin.it)  
[www.micaelascapin.it](http://www.micaelascapin.it)

Exclusive Sponsor



Media Partner



Sponsor Tecnico

