



## AGENZIE

### CITAZIONI 2022

#### DOMANI IN CAMPANIA

(ANSA) - NAPOLI, 04 OTT - Avvenimenti previsti per domani in Campania:

1) NAPOLI - Università Federico II di San Giovanni a Teduccio - corso Protopisani 70 - ore 10:30 Assemblea pubblica di Confcommercio Campania sulle prospettive del terziario in Campania tra post pandemia e crisi energetica.

Intervengono il rettore Federico II, Matteo Lorito, il commissario Confcommercio Campania Giacomo Errico si terrà il report sull'economia della Campania di Mariano Bella, direttore centro studi Confcommercio. Seguiranno gli interventi dei presidenti provinciali di Confcommercio Carla della Corte (Napoli), Lucio Sindaco (Caserta), Oreste La Stella (Avellino) e del direttore generale Pasquale Russo. Interverranno il presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca e l'assessore al lavoro del Comune di Napoli Chiara Marciani. Le conclusioni sono affidate al presidente nazionale di Confcommercio Carlo Sangalli.

2) NAPOLI - Foyer Teatro San Carlo - via San Carlo 98 - ore 14:30

Tavola rotonda: "Le sfide del Mezzogiorno: collaborazione tra pubblico, privato e terzo Settore".

Intervengono Andrea Orcel amministratore delegato e responsabile per l'Italia di UniCredit, Gaetano Manfredi sindaco di Napoli, Ernesto Albanese presidente L'Altra Napoli Onlus, Carlo Palmieri Ceo Pianoforte Holding SpA & Presidente ITS Moda Campania, Giorgio Ventre direttore scientifico Apple Developer Academy, Angelica Viola presidente della Cooperativa Sociale L'Orsa Maggiore. Conclude Ferdinando Natali responsabile per il Sud di UniCredit Italia

3) NAPOLI - Palazzo Reale - ore 15:00

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano, I convention mondiale del panettone e **presentazione della nascita della nazionale italiana dei maestri del lievito madre che sfiderà le altre nazioni al Campionato Mondiale 2023**. Intervengono il presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre Claudio Gatti e del direttore scuola Dolce & Salato Giuseppe Daddio e del Direttore di Palazzo Reale Mario Epifani. Ad aprire i lavori l'Ass.re alle Politiche Giovanili e al Lavoro del Comune di Napoli Chiara Marciani, seguito dagli interventi dell'Assessore al Turismo Regione Campania Felice Casucci, dell'Assessore all'Agricoltura Regione Campania Nicola Caputo, la Dirigenza Cultura e Turismo della Regione Campania, del Direttore dell'Agenzia Regionale Campania del Turismo Luigi Raia, della Cattedra Unesco, Annamaria Colao e rettore dell'Università Federico II di Napoli Matteo Lorito.

Dalle 16.30 presentazione del "Progetto Giovani" con i maestri Lievitisti

4) NAPOLI - Biblioteca Pagliara della Cittadella Monastica dell'Università Suor Orsola Benincasa - via Suor Orsola 10- ore 11.00

Conferenza stampa di presentazione del programma delle Giornate FAI d'Autunno in Campania 2022. Intervengono Rosanna Romano dirigente per le Politiche Culturali e il Turismo della Regione Campania, Lucio d'Alessandro Rettore Università Suor Orsola Benincasa, Michele Pontecorvo Ricciardi Presidente Regionale FAI Campania e Aurora De Rosa Coordinatrice Regionale FAI Giovani Campania. Saranno presenti inoltre rappresentanti delle delegazioni di Avellino, Benevento, Caserta, Salerno e Napoli insieme ai delegati dei Gruppi FAI e FAI Giovani.

5 ) NAPOLI - Museo Darwin-Dohrn della Stazione Zoologica Anton Dohrn - ore 10:00 Al via il Film Festival Pianeta Mare, la manifestazione internazionale che coniuga cinema e biologia marina. Evento di divulgazione del 150esimo anniversario della Stazione Zoologica Anton Dohrn, il Festival racconterà per la prima volta dove sono nati 150 anni fa la moderna biologia marina con Anton Dohrn e il precinema con Etienne Jules Mare. Si conclude l'8 ottobre.

6) NAPOLI - auditorium dell'istituto "Galileo Ferraris" di Scampia - ore 19:00 Concerto del Nico Gori "Young Lyons" 4tet, per la rassegna "Scampia - Il progresso attraverso la Cultura", organizzata da Ancem - Associazione Napoli Capitale Europea della Musica diretta da Filippo Zigante, grazie al sostegno del Comune di Napoli, e al patrocinio morale dell'Assessorato Politiche Giovanili del Comune di Napoli e della Ottava Municipalità, e al coordinamento scuole e territorio di Sabrina Innocenti.

7) NAPOLI - Aula consiliare Consiglio metropolitano - Complesso monumentale Santa Maria la nova Riunione del Consiglio Metropolitan di Napoli; all'ordine del giorno della seduta, in particolare, l'approvazione del Piano Esecutivo di Gestione (PEG) 2022-2024, dello schema di Bilancio consolidato relativo all'esercizio 2021 e l'adozione delle linee guida dell'Agenda Digitale della Città Metropolitana di Napoli - Piano Strategico per la Transizione Digitale 2023-2026. La seduta sarà trasmessa a cura dell'Ufficio Stampa in diretta streaming su [www.metronapoli.it](http://www.metronapoli.it), l'e-magazine istituzionale della Città Metropolitana, e sul profilo Facebook ufficiale dell'Ente

8) NAPOLI - centro stabile di musica e Cultura "Domus Ars" via Santa Chiara 10 ore 12:00 Conferenza stampa di presentazione della rassegna "Mtr musica - teatro - ricerca 2022-23". La manifestazione sarà illustrata dai due ideatori, Rosario Diana, primo ricercatore di filosofia presso l'Ispf-Cnr, e Rosalba Quindici compositrice e docente di composizione del Conservatorio di Pesaro

9) NAPOLI - spazi di Gallerie d'Italia - via Toledo 177 - ore 12:30

Conferenza stampa dell'associazione Liber@Arte presenta la IV edizione di NapoliCittàLibro - Salone del Libro e dell'Editoria.

Presenti Andrea Mazzucchi, delegato dal sindaco di Napoli Gaetano Manfredi per le biblioteche, il patto per la lettura e programmazione culturale integrata, Ciro Fiola presidente CCAA Napoli, lo scrittore Maurizio de Giovanni e gli editori Rosario Bianco (Rogiosi Editore) e Alessandro Polidoro.

10) NAPOLI - sindacato unitario giornalisti della Campania - vico Monteleone 12 - ore 11:00 Conferenza stampa per annunciare le iniziative legali per il giornalista sotto scorta Mimmo Rubio. Insieme ai vertici del SUGC, sarà presente il presidente della Federazione nazionale della Stampa italiana, Giuseppe Giulietti

12) NAPOLI - chiesa di San Pietro Martire - piazza Ruggiero Bonghi - ore 18:00 Presentazione del libro "Le due stragi Che hanno cambiato la storia d'Italia. Falcone e Borsellino, da Capaci a via D'Amelio" di Vincenzo Ceruso. Con l'autore intervengono Fabio Trizzino, legale della famiglia Borsellino, Rosa Volpe procuratore reggente della Procura della Repubblica di Napoli, Leandro Del Gaudio, giornalista de Il Mattino e modera Mariagabriella Pugliese, Comunità di Sant'Egidio

12) FISCIANO (Salerno) - Università di Salerno, piazza Vittorio Emanuele III, 10 a Penta - ore 9.30 Inaugurazione della nuova sede di Intellera Consulting: primo polo di IT e Cybersecurity del Sud Italia. Saranno presenti all'inaugurazione . Vincenzo De Luca presidente Regione Campania, il rettore Vincenzo Loia, Roberto Baldoni direttore generale Agenzia Cyber Security, Giancarlo Senatore amministratore delegato Intellera Consulting Fabiano Quadrelli, Advisory Transformation Leader PwC Italy

13) NAPOLI - Museo Mann - piazza Museo 19 - ore 10:00 Conferenza stampa sul ritorno del Mosaico con testa di Medusa, testimonianza dei legami tra l'artista giapponese e la città di Napoli; sul prezioso oggetto, donato a Giuseppe Castaldo, è incisa la dedica: "Alla Città di Napoli e alla sua gente. Con Amore, Yoko Ono Lennon, 1985", inaugura la rassegna cinematografica "L'altro Giappone", nel nome di Yoko Ono e John Lennon. ;

14) NAPOLI - "Napoli 1820" - viale Antonio Gramsci 11/D - ore 17:00

Conferenza stampa di presentazione dell'ultimo libro di una trilogia scritta dall'autore Gino Corcione: "Le fate in nero".

15) NAPOLI - Museo Madre - via Settembrini 79 - ore 17.00 Inaugurazione della mostra "Spettri: palinsesti della memoria", a cura di Kathryn Weir. Nell'occasione ore 18.00, proiezione del film di Raffaella Mariniello "ZioRiz", alla quale sarà possibile accedere fino ad esaurimento posti disponibili.

Interverranno, con l'artista, la presidente della Fondazione Donnaregina per le arti contemporanee Angela Tecce, la direttrice artistica del museo Madre Kathryn Weir, la giornalista e presidente della Film Commission Regione Campania Titta Fiore, il produttore Angelo Curti.

16) AVERSA - Pinacoteca del Seminario Vescovile - ore 16.30 Primo incontro del seminario di Studi e Ricerche sulle Arti in età moderna promosso dal Museo Diocesano di Aversa, in collaborazione con l'Associazione culturale 'In Octavo'. In occasione dell'evento, presentazione del volume di Paola Improda, "Angelo Arcuccio: il nucleo delle opere nella diocesi di Aversa". Previsti anche gli interventi del vescovo di Aversa, mons. Angelo Spinillo, del sindaco, Alfonso Golia; del soprintendente ABAP Caserta-Benevento, Mario Pagano, del capitano del nucleo dei Carabinieri TPC di Napoli, Massimiliano Croce.

17) GRAGNANO (Napoli) - Circolo didattico Gragnano 1 "Ungaretti"

- ore 11:00

inaugurazione del murale "Food for Thought" realizzato nell'ambito del Gragnano Street Art Festival in collaborazione con il Comune di Gragnano.

18) VICO EQUENSE (Napoli) -Cinema Aequa - ore 20:30 Riapre il cinema Aequa, taglio del nastro per festeggiare l'avvenimento e a seguire proiezione "Quel posto nel tempo", diretto da Giuseppe Alessio Nuzzo

19) NAPOLI - Comune - via Verdi - ore 13:00 Riunione di commissione: ore 13.00, commissione Politiche sociali su Azioni di contrasto alla povertà con riferimento agli edifici di proprietà del Comune da destinare ai più indigenti. Invitati:

Assessore alle Politiche sociali Trapanese; Responsabile Area Welfare Cesarino; Responsabile Servizio Demanio e Patrimonio Di Bonito. (ANSA).

BOM-BOM 2022-10-04 18:14 S44 QBXO CRO

\*\*\*\*\*

#### **GLI APPUNTAMENTI DI MERCOLEDÌ 5 OTTOBRE IN CAMPANIA-2- ZCZC IPN 884 CRO**

(ITALPRESS) - NAPOLI \*ore 14,30, Foyer Teatro San Carlo, via San Carlo 98 - Tavola rotonda: "Le sfide del Mezzogiorno: collaborazione tra pubblico, privato e terzo Settore". Intervengono, tra gli altri, Andrea Orsel amministratore delegato e responsabile per l'Italia di UniCredit, e il sindaco di Napoli, Gaetano Manfredi.

NAPOLI

\*ore 15, Palazzo Reale - Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano, la prima convention mondiale del panettone e **presentazione della neonata nazionale italiana dei maestri del lievito madre che sfiderà le altre nazioni al Campionato Mondiale 2023.**

FISCIANO (SALERNO)

\*ore 9,30, Università di Salerno, piazza Vittorio Emanuele III - Inaugurazione della nuova sede di Intellera Consulting: primo polo di IT e Cybersecurity del Sud Italia. Sarà presente all'inaugurazione, tra gli altri, il Presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca.(ITALPRESS).

xc9/trl/red

04-Ott-22 19:57

NNNN

\*\*\*\*\*

#### **CIBO. A NAPOLI ARRIVA LA PRIMA CONVENTION DEL PANETTONE /FOTO**

DIR0325 3 CUR 0 RR1 N/CLT / DIR MPHMPH/TXT

#### **NASCE LA NAZIONALE ITALIANA DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE**

(DIRE) Roma, 3 ott. - Dalle fave di tonka del Brasile alle albicocche del Vesuvio, il dolce italiano più iconico e rappresentativo del Natale conosciuto in tutto il mondo, il grande lievito, sua maestà il Panettone, si rinnova, stupisce, ed è sempre più internazionale.

Per questo l'Italia, con i suoi migliori pasticceri

lievitisti, sfiderà le squadre di altri Paesi come Argentina, Brasile, Singapore, Australia, e tanti altri, nel **Campionato Mondiale a squadre che si terrà nel 2023**.

In palio il titolo di Miglior Panettone Tradizionale nel rispetto del rigore disciplinare, ma verranno premiate anche la fantasia e la contaminazione che i pasticceri di tutto il mondo sapranno combinare con i loro prodotti tipici, all'insegna dell'innovazione.

Per condividere con tutte le forze che lavorano questo straordinario prodotto, il futuro di questo simbolo culinario dell'Italia al pari della pizza e degli spaghetti, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha organizzato la Prima Convention Mondiale del Panettone artigianale e tradizionale che si terrà il prossimo 5 ottobre al Palazzo Reale di Napoli. Grande è l'attesa per la manifestazione che vedrà riuniti a Napoli i componenti dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre provenienti da tutta Italia.

Tra le ricette che l'accademia presenterà alla Convention del 5 ottobre ci sarà il Pan del Re, un dolce da proporre per l'Epifania, che raccorda il Natale con le quattro stagioni.

Protagoniste di questa giornata speciale saranno anche le materie prime, terra di cui la Campania è estremamente ricca.

Perché se il Panettone artigianale e tradizionale esprime il valore di ciascun professionista nel lavorare il Lievito Madre e amalgamare gli ingredienti, rappresenta anche lo scrigno che conserva nei sapori e nei profumi le ricchezze che ciascun territorio produce. Promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità consente di difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo, tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lievitati made in Italy.

Al dibattito, oltre agli accademici, saranno presenti gli industriali Bauli, Fiasconaro e Albertengo, in rappresentanza di una produzione di eccellenza nazionale.

(Com/Meg/ Dire)

08:40 03-10-22

NNNN

[Link all'immagine](#)

## **CITAZIONI 2023**

**FOOD: AL SIGEP PRESENTATA NAZIONALE ITALIANA PER CAMPIONATO MONDIALE A SQUADRE DI PANETTONE =**

ADN1496 7 ECO 0 ADN ECO RER NAZ

Rimini, 24 gen. (**Adnkronos/Labitalia**) - I maestri lievitisti Claudio Gatti, Aniello di Caprio e Giuseppe Mascolo, già campione del mondo uscente, con i coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, sono la squadra nazionale che rappresenterà l'eccellenza italiana al **Campionato mondiale del panettone a squadre, il prossimo ottobre a Milano**. Del team faranno anche Beniamino Bazzoli e Oscar Pagani. La manifestazione, organizzata e promossa dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, vedrà professionisti provenienti da tutto il mondo sfidarsi su tre tipi di panettone:

quello tradizionale, simbolo del nostro paese, quello al cioccolato, e quello innovativo, il più 'internazionale', perché sarà frutto della contaminazione tra culture, portando al suo interno i sapori, i profumi e le tradizioni di ogni territorio. La squadra che avrà ottenuto il punteggio medio maggiore si aggiudicherà il titolo mondiale.

"La rivalità ci piace poco", ha detto Claudio Gatti, presidente dell'AmIm, al Sigep in corso a Rimini, aggiungendo: "La definizione di competizione non è molto nelle nostre corde, perché siamo per condividere e unire. Il nostro Campionato sarà quindi un confronto a squadre, dove ogni nazionale avrà a disposizione tre giorni di lavorazione per presentare ai giudici il panettone finale". Gatti ha quindi spiegato: "La manifestazione si terrà ogni due anni, e ogni volta il team sarà completamente rivoluzionato, in modo da dare spazio alle nuove leve, ai nuovi Maestri, e per confrontarci nella maniera più completa possibile sulle nuove tecniche".

"Sarà per tutti noi un'occasione di condivisione e di crescita, e questa è la cosa fondamentale - ha aggiunto Ezio Marinato - perché sarà proprio affrontando le difficoltà di questa sfida insieme che potremo migliorarci". (segue)

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

24-GEN-23 18:55

NNNN

\*\*\*\*\*

### **FOOD: AL SIGEP PRESENTATA NAZIONALE ITALIANA PER CAMPIONATO MONDIALE A SQUADRE DI PANETTONE (2) =**

(Adnkronos/Labitalia) - "L'Italia è il paese del panettone quindi partiamo tra i favoriti, ma non sarà facile perché oggi esistono grandi lieviti in ogni nazione. Ma è proprio questo il bello, la possibilità di confrontarsi a livello planetario con i migliori colleghi su questo prodotto straordinario", ha concluso Aniello di Caprio.

"Siamo onorati ed elettrizzati all'idea che il nostro Burro Superiore Fratelli Brazzale, nella creazione del quale mettiamo tanto amore, nelle mani degli amici e formidabili artisti dell'Accademia abbia la possibilità di confrontarsi con grandi realizzazioni provenienti da tutto il mondo", ha commentato Roberto Brazzale, presidente del Gruppo Brazzale.

"Per Agugiaro & Figna Molini questa collaborazione rappresenta un'opportunità molto importante, promuovere la cultura della farina e dei lieviti italiani in giro per il mondo, insieme a grandi maestri che ogni giorno interpretano e valorizzano il lievito madre, la farina, le uova, il burro. L'occasione del Campionato mondiale a squadre è un momento unico per parlare di italianità ma anche di buone pratiche che i professionisti dell'arte lievitata da tutto il mondo mettono in atto, ogni giorno, valorizzando tecniche e conoscenze dal valore incomparabile", ha spiegato Riccardo Agugiaro, Ceo di Agugiaro & Figna Molini Spa.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

24-GEN-23 18:55

NNNN

\*\*\*\*\*

### **FOOD: ACCADEMIA MAESTRI LIEVITO MADRE DIVENTA INTERNAZIONALE, GATTI CONFERMATO**

**PRESIDENTE** = Roma, 14 feb. (Adnkronos/Labitalia) - "Una squadra unita dal desiderio e dalla responsabilità di contribuire attivamente alla crescita dell'Accademia e alla divulgazione del lievito madre, così come dalla voglia di affrontare le sfide, senza dimenticare il valore delle regole". Con queste parole Claudio Gatti presenta il nuovo consiglio direttivo dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano che lo vede riconfermato alla presidenza. L'AmIm è un'organizzazione autonoma e innovativa che fonda la sua filosofia sulla tutela del lievito madre rigorosamente vivo, suo marchio distintivo, sulla garanzia di materie prime e prodotti di primissima qualità, e sull'eccellenza di tutti i lieviti da forno artigianali.

"Per noi questo - aggiunge Gatti - è l'anno del cambiamento. La nostra Accademia diventa internazionale. Abbiamo deciso di aprire a tutto il mondo, per accogliere anche i tanti Maestri stranieri che ci fanno richiesta. Non vogliamo chiuderci, ma spalancare le nostre porte per cercare quel confronto necessario alla crescita, per un arricchimento culturale che guardi anche oltre i nostri confini".

"La preparazione dei giovani, la formazione, la ricerca e lo sviluppo e il **Campionato del mondo a squadre** sono fondamentali per questo direttivo - spiega Stefano Laghi, vicepresidente di Amlm - e, per questo, ognuno di noi si impegnerà al massimo per lavorare in team e contribuire attivamente agli obiettivi dell'Accademia".

Insieme al presidente Claudio Gatti, già proprietario e pasticcere della Pasticceria Tabiano, suo paese natio, e al vicepresidente Stefano Laghi, attualmente direttore di produzione presso la pasticceria Maison Antonella 1986 di Alessandria, fanno parte del nuovo consiglio direttivo dell'accademia parmense, i maestri: Mario Bacilieri (Marchirolo - VA), Alessandro Bertuzzi (Faenza - RA), Maurizio Bonanomi (Pioltello - MI), Ivo Corsini (Porretta Terme - BO), Luca Diana (Pordenone), Aniello Di Caprio (Maddaloni - CE), Stefano Lorenzoni (Monte San Savino - AR), Oscar Pagani (Palazzolo Sull'Oglio- BS), Armando Piccolo (Altopascio - LU).

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

14-FEB-23 19:21

NNNN

\*\*\*\*\*

### **A Parma il 24 luglio la Notte dei Maestri del lievito madre A Parma il 24 luglio la Notte dei Maestri del lievito madre**

#### **Iniziativa ha lo scopo di fa conoscere il panettone artigianale**

**(ANSA)** - ROMA, 21 LUG - Torna il 24 luglio a Parma, la Notte dei Maestri del lievito madre, appuntamento con i maestri pasticceri d'Italia e i loro prodotti artigianali lievitati in modo naturale, giunto all'ottava edizione. L'evento, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley, nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza del Panettone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal lievito madre, "vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio".

L'iniziativa prevede che dalle 19.30 gli Accademici sfileranno lungo le vie del centro accompagnati del Gruppo Strumentale Bandistico Felino-Aps, fino ad arrivare al punto espositivo di Piazza della Pace presso il Palazzo della Pilotta, dove dalle 20 sarà possibile assaggiare i migliori panettoni artigianali e altri prodotti preparate con lievito madre vivo, offerti dai Maestri dell'Accademia. Il ricavato dell'evento sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma, che si occupa di aiutare e sostenere persone e famiglie in difficoltà. La serata sarà anche l'occasione per incontrare la squadra degli Accademici che rappresenterà l'Italia **al Panettone World Championship in programma ad ottobre**. (ANSA).

Y39-MON 2023-07-21 11:13 S04 QBJA CRO

\*\*\*\*\*

### **- A Parma il 24 luglio la Notte dei Maestri del lievito madre A Parma il 24 luglio la Notte dei Maestri del lievito madre**

#### **Iniziativa ha lo scopo di fa conoscere il panettone artigianale**

**(ANSA)** - ROMA, 21 LUG - Torna il 24 luglio a Parma, la Notte dei Maestri del lievito madre, appuntamento con i maestri pasticceri d'Italia e i loro prodotti artigianali lievitati in modo naturale, giunto all'ottava edizione. L'evento, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley, nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza del Panettone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal lievito madre, "vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio".

L'iniziativa prevede che dalle 19.30 gli Accademici sfileranno lungo le vie del centro accompagnati del Gruppo Strumentale Bandistico Felino-Aps, fino ad arrivare al punto espositivo di Piazza della Pace presso il Palazzo della Pilotta, dove dalle 20 sarà possibile assaggiare i migliori panettoni artigianali e altri prodotti preparate con lievito madre vivo, offerti dai Maestri dell'Accademia. Il ricavato dell'evento sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma, che si occupa di aiutare e sostenere persone e famiglie in difficoltà. La serata sarà anche l'occasione per incontrare la squadra degli Accademici che rappresenterà l'Italia **al Panettone World Championship in programma ad ottobre**. (ANSA).

Y39-MON 2023-07-21 11:13 S57 QBXJ CRO

\*\*\*\*\*