



COMUNICATO STAMPA

## CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE

Ecco le nazionali in gara alla prima edizione:

**ARGENTINA | FRANCIA | GERMANIA | GIAPPONE | ITALIA |  
POLONIA | SPAGNA | TAIWAN**

**I team saranno presentati il 9 ottobre a Eataly Verona**

**DAL 10 AL 13 OTTOBRE LA COMPETIZIONE**

**E IL 14 OTTOBRE L'ANNUNCIO DEI VINCITORI A HOSTMILANO**

**Video: [Gli allenamenti del Team Italia:](https://we.tl/t-UycGdLXHrm) <https://we.tl/t-UycGdLXHrm>**

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.

**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**; 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 **Nicolàs 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.

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**.

Tutte le info su:

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

<https://www.instagram.com/panettoneworldchampionship/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D>

**UFFICIO STAMPA ACCADEMIA MLM:  
LETIZIA D'AMATO srl**

*Studio di comunicazione*

Tel. 06 5030271

Via Teulada, 52

00195 ROMA

[info@letiziadamato.com](mailto:info@letiziadamato.com)