



L'ACCADEMIA DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO

presenta

LA PRIMA EDIZIONE DEL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE

**Dal 9 al 13 ottobre a Verona 8 squadre nazionali
si contenderanno il titolo PWC**

**Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano
la proclamazione dei vincitori**

Parte ufficialmente il 9 ottobre la **prima edizione del Campionato Mondiale del Panettone a Squadre, un evento internazionale organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, in collaborazione con Host Milano e con Italian Gourmet in qualità di Official Media Partner: una sfida tra otto team formati da Maestri provenienti da ogni paese che dovranno confrontarsi nella preparazione del “grande lievitato di Natale nel mondo”, per aggiudicarsi il primo titolo **PWC**.

Presso i laboratori del gruppo Polin a **Verona**, dopo la prima giornata dedicata ai rinfreschi di adattamento del lievito madre fresco per la competizione, il **10 e l'11 ottobre si terrà il primo turno di gara che vedrà contrapposte 4 squadre europee**, mentre il **12 e 13 ottobre sarà la volta delle 4 nazionali extra-europee**. Ogni squadra sarà formata da tre componenti, di cui uno sarà il capitano, più un allenatore, necessariamente appartenenti alla nazione rappresentata, selezionati e nominati dalle scuole professionali segnalate dai Consolati all'Accademia MLM.

Sotto gli occhi attenti di una giuria d'eccezione, che effettuerà un'ispezione pre-gara su laboratorio, attrezzature, ingredienti che dovranno rispettare inflessibili norme, e lievito madre esclusivamente fresco e proveniente dal paese rappresentato, i concorrenti dovranno dimostrare le proprie competenze per il confezionamento di 10 panettoni identici, prodotti in tre versioni: **panettone classico italiano, panettone al cioccolato con impasto al cioccolato, lievitato innovativo “panettone salato”**.

La giuria, composta dai team manager delle nazionali e giudici esterni, sarà chiamata a esprimere la propria preferenza attraverso rigidi criteri di valutazione che riguarderanno i

lievitati prodotti, 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 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle ore 17, avrà luogo la proclamazione del vincitore del primo trofeo PWC, insieme alla consegna dei premi speciali assegnati dai Presidenti di Giuria.

In palio per la squadra 1° classificata, la coppa del mondo e la medaglia d'oro, più € 5000 e una fornitura di prodotti degli sponsor del campionato; ai secondi saranno assegnati la medaglia d'argento e € 3000 e ai terzi la medaglia di bronzo e € 2000,00. Questi i **Premi Speciali**: 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; Miglior Brochure di Presentazione.

Tutte le info su: www.panettoneworldchampionship.com

www.accademia maestrilievitomadrepantoneitaliano.it

www.instagram.com/maestrilievitoedelpanettone/

www.facebook.com/AccademiaMaestrilievitoMadreePanettonelitaliano

UFFICIO STAMPA ACCADEMIA MLM:

LETIZIA D'AMATO s.r.l.

STUDIO DI COMUNICAZIONE

mob. 333 6046146

info@letiziadamato.com