



**L'Atelier Barcelona, in Spagna,
ospiterà il 16 aprile la prima tappa delle selezioni di
Panettone World Championship all'estero**

**In giuria: Paco Torreblanca, Ricardo Velez, Carles Mampel,
Paolo Casagrande, Eric Ortuño**

Eric Ortuño, chef pasticcere e comproprietario de L'Atelier Barcelona: «Il panettone è un prodotto sempre più popolare in Spagna. Cresce la conoscenza del lievito madre e del panettone tradizionale soprattutto grazie a grandi professionisti italiani che hanno trasmesso le loro conoscenze in diverse lezioni e corsi»

*«L'Italia e la Spagna sono due paesi che si assomigliano a livello culturale. L'amore per la cucina, per il prodotto di qualità, i produttori tradizionali che mantengono l'onore per le tradizioni ancestrali. È un orgoglio poter iniziare a produrre panettoni in Spagna in un momento molto buono e avere la considerazione di partecipare al **Panettone World Championship**».* Chef **Eric Ortuño** è il direttore de **L'Atelier Barcelona**, la scuola con sede nella città capoluogo della Catalogna in Spagna che il 16 aprile ospiterà la prima tappa delle selezioni estere del campionato organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**.

Il verdetto del miglior panettone spagnolo sarà nelle mani di una giuria selezionata da L'Atelier, formata da professionisti del mondo della pasticceria:

- **Paco Torreblanca**, il grande maestro della pasticceria, distinto come il miglior pasticcere di Spagna ed Europa e premiato con il Premio Maestro Pasticcere d'Onore, assegnato dal Basque Culinary Center,
- **Ricardo Velez**, vice chef e proprietario di Moulin Chocolat, noto per essere il pasticcere referente di Madrid e uno dei più rispettati a livello nazionale,
- **Carles Mampel**, chef pasticcere, cioccolatino e gelatiere catalano,
- **Paolo Casagrande**, italiano di nascita e appassionato di cucina fin da giovanissimo, chef esecutivo (sotto la direzione di Berasategui) davanti al progetto gastronomico di Monument Hotel, il nuovo Hotel Gran Lusso che accoglie il Ristorante Lasarte, Oria, Restaurant e Hall0
- **Eric Ortuño**, chef pasticcere e comproprietario, assieme alla socia Ximena Pastor, de L'Atelier Barcellona.

«La scelta della giuria dà la massima importanza alle persone invitate a farne parte che sono grandi amici e colleghi, ma anche professionisti che riteniamo abbiano un'elevata conoscenza nell'ambito dell'elaborazione del panettone e una conoscenza scientifica della sua preparazione - spiega lo chef Eric - Nel caso di Paco Torreblanca, è stato invitato a far parte della giuria per essere stato premiato a livello nazionale e internazionale per i suoi panettoni. Nel caso di Paolo Casagrande è stato scelto per la sua visione di chef con tre stelle Michelin: analizzerà non soltanto i dettagli tecnici della pasticceria, ma anche la conoscenza del prodotto, del gusto, della consistenza e dell'aspetto con l'obiettivo di selezionare il miglior candidato».

L'Atelier Barcelona è una scuola di pasticceria, ma anche un locale, una caffetteria, fa il food delivery a domicilio. Un progetto nato dalla volontà di creare un nuovo spazio in città, unendo il concetto di

Exclusive Sponsor



Media Partner



OFFICIAL RADIO



Sponsor Tecnico





negozio a quello di scuola nello stesso luogo, per divenire il punto di riferimento nel settore dell'alta pasticceria a Barcellona. *«Abbiamo voluto conferire – continua Chef Ortuño - un aspetto sofisticato che assomigli a una capsula di luce semitrasparente che incornicerà i dolci come il gioiello più prezioso e ti inviterà a vivere un'esperienza unica e diversificata che avvolge tutti i sensi».*

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**. 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 Agugiaro&Figina 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 *Goeldlin* Chef che accompagneranno i Maestri in questo viaggio verso. 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
www.micaelascapin.it

Exclusive Sponsor



Media Partner



OFFICIAL RADIO



Sponsor Tecnico

