



L'Atelier Barcelona acogerá a la selección española en el Panettone World Championship

- *La pastelería catalana de Eric y Ximena formará parte del comité organizativo del Panettone World Championship, que otorgará el premio al mejor panettone del mundo el próximo 24 de octubre de 2021, en Italia.*

Barcelona XX de febrero 2021.- **L'Atelier Barcelona se mezcla entre el comité *il meglio del meglio* italiano para nombrar al candidato español que debutará en la semifinal del campeonato por el título al mejor Panettone del Mundo.** Texturas, sabores y disecciones de una selección de los mejores panettones españoles tendrán lugar en los laboratorios de L'Atelier el próximo 16 de abril. Esta selección forma parte de la 2ª edición del Campeonato Mundial del Panettone, iniciada en Italia, en un tributo a la elaboración pastelera primigenia, hecha en base a levadura madre y amasada de manera 100% artesanal.

La pastelería catalana ha sido convocada a formar parte del comité organizativo en la Segunda Edición del Panettone World Championship, iniciativa respaldada por HostMilano y creada por la *Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano*, en Milán. La escuela de alta repostería barcelonesa ha sido elegida como instituto de referencia pastelera dentro del Campeonato Mundial para actuar en calidad de crítico y en labores de apoyo a la organización, así como en el proceso de selección del mejor candidato de nacionalidad española. El veredicto del mejor panettone español estará en manos de un jurado -seleccionado por L'Atelier- formado por profesionales del mundo de la repostería tales como **Paco Torreblanca**, el gran maestro de la repostería, distinguido como el mejor repostero de España y Europa y premiado con el *Premio Maestro Pastelero de Honor*, otorgado por el Basque Culinary Center, **Ricardo Vélez**, chef adjunto y propietario de *Moulin Chocolat*, conocido por ser el pastelero referente de Madrid y uno de los más respetados a nivel nacional, **Carles Mapel**, chef pastelero, chocolatero y heladero catalán caracterizado por su estética y visión vanguardista de la pastelería, premiado con varios reconocimientos internacionales, **Paolo Casagrande**, italiano de nacimiento y apasionado por la cocina desde muy joven, chef ejecutivo (bajo la dirección de Berasategui) al frente del proyecto



gastronómico de Monument Hotel, el nuevo Hotel Gran Lujo que acoge al Restaurante Lasarte, Oria, Restaurant y Hall0 Cóctail Bar y, por último, **Eric Ortuño**, chef pastelero y copropietario de nuestra casa.

Estos cinco integrantes del jurado serán los encargados de fallar a favor del candidato español que logre presentar el mejor panettone y que debutará en la semifinal del Panettone World Championship en HOSTmilano, el próximo 24 de octubre de 2021, junto a los candidatos seleccionados de Italia, Singapur, Brasil y Argentina.

El Panettone World Championship

El Panettone World Championship es un concurso de alcance internacional, nacido en 2020 y organizado por la *Academia de los maestros de la masa madre y del Panettone italiano*, con el fin de rendir tributo y otorgar prestigio a la calidad y autenticidad del producto italiano con levadura más famoso del mundo: el panettone.

Este concurso tiene como objetivos homenajear la elaboración 100% artesanal, exenta de aditivos químicos o conservantes, además de sensibilizar sobre la importancia del consumo de calidad y la singularidad de este producto de origen italiano que tanto nos gusta.

Por ese motivo, el concurso está dirigido exclusivamente a profesionales de todo el mundo en condición de dueños de negocios de pastelerías o panaderías, admitiendo exclusivamente la presentación de panettones clásicos, no glaseados, en absoluta ausencia de conservantes y elaborados según el método tradicional de fermentación natural.

Como novedad, este año 2021 el Campeonato de Panettone ha abierto sus cocinas y hornos a países extranjeros, por lo que podrán participar, además de Italia, centenares de panettones procedentes de otras nacionalidades. Por lo que este año se consolida como la 1ª edición en la que se compite a nivel mundial.

El jurado tendrá en cuenta no solamente los aspectos formales del panettone –como la forma, la estructura, el atractivo visual, el color o la dispersión de la fruta-, sino también otras cualidades exquisitas, relacionadas con el mundo onírico del olfato y la experiencia gustativa –explosión de sabor, equilibrio, capacidad de fundirse con el paladar y sensaciones derivadas de las texturas-.

El proceso de selección de los finalistas se realizará tanto a nivel regional –en Italia, por macro áreas-, como internacional. El jurado estará compuesto por una representación tripartita de maestros artesanos y un presidente. Periodistas expertos en comunicación gastronómica, una audiencia aleatoria y expertos en el sector conformarán el equipo de jurado técnico, jurado de calidad y jurado popular.



Los panettones presentados se enfrentarán en la semifinal, convocada el viernes 22 de octubre en *ALMA - The International School of Italian Cuisine*. En ella se disputarán el puesto al mejor panettone del Mundo un total de 30 panettones representantes de Italia y 5 internacionales. De estos, solamente 20 accederán a la final, prevista para el domingo 24 de octubre, durante la feria HOST 2021 en Milán.

L'Atelier Barcelona

En pleno Eixample barcelonés, L'Atelier Barcelona es un espacio vanguardista que combina escuela de repostería & pastelería con degustación en una fórmula perfecta que funde la creatividad y capacidad docente del chef Eric Ortuño con la visión empresarial y capacidad directiva de la también chef Ximena Pastor.

La originalidad y la máxima calidad de los ingredientes es una de las notas distintivas de la pastelería de L'Atelier Barcelona. Todas las materias primas con las que trabaja son de altísima calidad; chocolates, mantequilla, frutos secos, harinas, especias... todas ellas de proveedores reconocidos.

Con un respeto exquisito por el producto, sus creaciones son fruto de una elaboración impecable. Pastelería muy fresca y bollería hecha a diario y cocida varias veces al día para ofrecer siempre al cliente un producto de altísima calidad.



[@latelierbarcelona](#)

www.latelierbarcelona.com

#Flipareu #Latelierbarcelona

[C. Viladomat, 140 bis · Barcelona](#)

Para más información:

Josep Maria Iglesias

jmiglesias@itcomuncion.com

Marta Jacob

mjacob@itcomunicacion.com

T. 93 362 10 34