



**Lunedì 3 maggio Panettone World Championship  
farà fatto tappa al Centro di formazione Dulca Srl iTalenti di Rimini**

**«La scuola si basa sul confronto tra i professionisti,  
nella passione e nell'innovazione del settore alimentare.  
L'obiettivo è di dare un valore aggiunto e contribuire alla crescita delle attività dei  
corsisti», Diana Jilova, responsabile del centro di formazione iTalenti**

La giuria sarà composta dai **pasty chef Antonino Maresca e Sebastiano Caridi**, i maestri **Maurizio Bonanomi**, presidente della Commissione esaminatrice dell'Accademia, **Mario Bacilieri, Anna Sartori. Panettone World Championship**, il campionato internazionale organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, culminerà il suo viaggio il **24 ottobre ad HostMilano**, la fiera internazionale della ristorazione, per eleggere il miglior panettone al mondo.

Per Dulca srl la formazione è uno strumento determinante per il successo degli artigiani e professionisti del settore dolce e salato. *«Il Centro di formazione spiega – Diana Jilova, responsabile del centro di formazione iTalenti - è da sempre alla ricerca di prodotti e soluzioni destinati a soddisfare al meglio il palato più esigente. La scuola si basa nel confronto tra i professionisti, nella passione e nell'innovazione del settore alimentare. L'obiettivo è di dare un valore aggiunto e contribuire alla crescita delle attività dei corsisti sempre più attenti alla continua evoluzione del mercato e alle esigenze del consumatore finale».* Così nasce l'idea de iTalenti, una sala dimostrazione polifunzionale inaugurata nel 2017 che è un punto d'incontro per i vari professionisti del settore che condividono idee ed esperienze, discussioni e confronto.

**Panettone World Championship in Italia.** Il viaggio di Panettone World Championship verso **HOSTMilano** farà tappa in sei fra le migliori scuole di pasticceria e di cucina nazionali. Per le selezioni in Italia saranno scelti 30 panettoni che rappresenteranno l'Italia alla semifinale. **Ultima tappa in Italia è prevista lunedì 10 maggio all'ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti.**

**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. Dopo la prima tappa per le selezioni all'estero ospitata **L'ATELIER BARCELONA**, i prossimi appuntamenti si svolgeranno 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.

Exclusive Sponsor



Media Partner



Sponsor Tecnico

