



COMUNICATO STAMPA

EMOZIONI, TALENTO E MULTICULTURALITÀ AL PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025

Conclusa la seconda edizione del campionato a squadre organizzata da
ACCADEMIA DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO

SUL PODIO: TAIWAN, ARGENTINA e AUSTRALIA

Guest of Honor: Iginio Massari

Special guest: Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani

È Taiwan la nuova regina del Panettone: il team asiatico ha conquistato il titolo mondiale nella competizione a squadre del **Panettone World Championship 2025** e ricevuto il trofeo dalle mani della squadra italiana campione uscente formata da **Aniello Di Caprio, Claudio Gatti e Giuseppe Mascolo**, nel gremitissimo padiglione di HostMilano. Un pubblico internazionale di appassionati e curiosi ha assistito con entusiasmo alla finalissima, che ha trasformato la fiera in un palcoscenico di emozioni, profumi e lievitazioni d'eccellenza. **Sul podio, al secondo posto, il team Argentina e l'Australia al terzo.**

Organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, presieduta da **Claudio Gatti**, con il patrocinio del **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** e in collaborazione con **HostMilano**, l'evento ha visto sfidarsi **nove nazionali provenienti da quattro continenti** – Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Spagna, Perù e Taiwan - ciascuna impegnata **nella preparazione live dei propri panettoni** nei laboratori del gruppo Polin a Verona, sotto l'occhio vigile delle telecamere e delle giurie.

Una sfida che ha celebrato la **diversità generazionale** e la **passione senza confini**: dal più anziano concorrente, **Marin Astocondor** del team **Perù**, classe **1962**, al più giovane, **Matheus Andrade Silva** del team **Brasile**, nato nel **1995**, il Panettone World Championship ha dimostrato che il lievito madre unisce le generazioni e le culture in un'unica grande famiglia.

A condurre la finalissima, **Irene Colombo**, che ha raccolto le emozioni a caldo dei protagonisti, dando voce a chi ha reso possibile questo evento straordinario, insieme all'affiatato team organizzativo e ai responsabili del progetto, i maestri **Alessandro Bertuzzi** e **Francesco Elmi** dell'Accademia MLM.

Ospite d'onore il Maestro **Iginio Massari**, premiato sul palco da **Angela Frenda**, responsabile editoriale di **Cook del Corriere della Sera**, media partner ufficiale della manifestazione. Tra gli special guest, vere icone della pasticceria e della gastronomia internazionale: **Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani**, che hanno impreziosito l'evento con la loro presenza. Nel corso della finalissima è

intervenuta anche l'**Onorevole Daniela Dondi**, che ha sottolineato il valore culturale e identitario del panettone come simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo.

A chiudere in bellezza questa edizione memorabile, la **Serata di Gala** presso l'**Auditorium Testori del Palazzo della Regione Lombardia**, dove l'evento è stato accolto con entusiasmo dall'**Assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda Barbara Mazzali**, che ha evidenziato il valore internazionale e culturale del Panettone come ambasciatore del gusto italiano nel mondo.

Di seguito l'elenco dei premi assegnati:

PREMI PER LE SINGOLE CATEGORIE, assegnati dalla **Giuria tecnica** composta da 11 giudici votanti, corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali e i 2 Presidenti di Giuria votanti **Claudio Gatti** - presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, nonché Capitano-Portavoce del team Italia, campione uscente del PWC - e **Roy Shvartzapel**, fondatore del rinomato brand From Roy, che ha ridefinito l'eccellenza nell'arte della panificazione.

Panettone classico italiano: 1 Taiwan; 2 Australia; 3 Argentina

Panettone al cioccolato: 1 Taiwan; 2 Brasile; 3 Argentina

Panettone innovativo al gelato: 1 Australia; 2 Argentina; 3 Taiwan

PREMI SPECIALI:

Premio della **Giuria dei Campioni del mondo del gelato** composta da **Ciro Chiummo, Domenico Di Clemente, Eugenio Morrone, Rosario Nicodemo, Luigi Tirabassi:** Germania

Premio della **Giuria dei giornalisti** composta da **Gabriele Ancona, Rossella Contato, Luigi Cremona, Elisabetta Cugini, Paolo Labati, Lorenzo Palma, Gabriele Principato, Federica Serva, Paolo Zucca:** Argentina; **Miglior brochure di presentazione:** Argentina

Premio **Giuria delle stelle** composta da **Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino, Alessandro Negrini:** Taiwan; **Miglior tavolo di presentazione-vetrina:** Germania

Premi assegnati dalla **Giuria Italia** composta da **Paolo Caridi, Massimo Carnio, Emanuele Comi, Manuel Scarpa** di Accademia MLM con **Francesco Cento**, direttore commerciale del Gruppo Polin:

Miglior panettone decorato: Argentina; **Miglior Fiore di lievito madre:** Germania; **Miglior Monoporzione circolare:** Taiwan

Premi assegnati dalla **Giuria dei Commissari** di gara presieduta dai Maestri dell'Accademia MLM **Luca Diana** e **Gabriele Spinelli:**

Premio sostenibilità misurata come minor produzione di rifiuti: Cina; **Miglior rapporto componenti del team gioco di squadra:** Argentina; **Miglior pulizia in fase di lavorazione:** Argentina; **Miglior organizzazione laboratorio:** Australia.

Panettone World Championship 2025 è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: **AFA Arredamenti, Agugiaro & Figna Molini e Le Sinfonie, Brazzale, Carpigiani, Cesarin, Eurovo, Fabbri 1905, Goeldlin, Masdeu, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona & Norohy**. Event partner: **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**. Wine Partner: **Foss Marai**. Cook, il mensile di cucina del Corriere della Sera, è media partner ufficiale del Panettone World Championship 2025.

www.panettoneworldchampionship.com
<https://www.facebook.com/PanettoneWorldChampionship/>
<https://www.instagram.com/panettoneworldchampionship/>