

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025

INTEGRAZIONE RASSEGNA STAMPA SETTEMBRE – DICEMBRE 2025

IL PANETTONE MIGLIORE AL MONDO? DA TAIWAN

Tre prove (lievitato classico, al cioccolato e al gelato) sono servite alla squadra asiatica per vincere la finale del World Championship organizzato dall'Accademia dei maestri del lievito madre

di **Francesca Pellas**

foto di Charlotte Lartilleux

Sappiamo tutti che cos'è un panettone: un cupolotto fermentato, un simbolo del Natale e della milanesità. Ma sarà vero?

E se ci fossero altre storie da raccontare?

Dentro i padiglioni di Host Fiera Milano la temperatura è stabile a ventitré gradi e l'umidità controllata come in una serra. È il 18 ottobre 2025, ed è in corso la finalissima del Campionato Mondiale di Panettone, anche se la scena, più che una gara, ricorda una missione spaziale: uomini e donne con identiche giacche bianche, il nome della nazione cucito all'altezza del cuore, termometri digitali che infilzano impasti simili a sonde. Le telecamere registrano i gesti, il pubblico si accalca intorno ai tavoli delle sei giurie (tecnica, giornalisti, stelle della pasticceria, campioni del mondo del gelato, giuria Italia e giuria dei commissari di gara), e si preparano le nove squadre: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan. Siamo avvolti in una nuvola dolce, quasi narcotica: burro caldo, canditi, lievito madre. E anche mango, matcha, e altri ingredienti apparentemente misteriosi.

«Adoro il Natale», dice una signora alle mie spalle. Per un attimo immagino la scena di me che salgo sul palco, afferro un microfono e grido «Io preferisco il pandoro!». Una controrivoluzionaria a Pechino. Ma la verità è che sono già pronta a farmi incantare e a tradire la causa. Intanto, le squadre lavorano in silenzio. Qualcuno scrive su un quaderno color menta, altri spuntano dalle retrovie per vedere chi c'è là fuori, e là trovano noi, affamati, incuriositi, impazienti. Il team italiano — campioni uscenti — osserva con la compostezza di chi difende un primato ma lo sa già orbi-

tante altrove.

La gara è un paradosso: calma e febbrile. In cinque giorni le squadre hanno impastato, rinfrescato, atteso. Siamo finalmente al momento in cui i lieviti vengono presentati alle giurie. Le prove saranno tre: panettone classico italiano, panettone al cioccolato, e panettone innovativo al gelato. Scopriremo che nei cupolotti spaziali convivono cacao peruviano, mango brasiliano, tè giapponese e miele. I giudici sono pronti, li aspettano ventisette assaggi, tre panettoni per nove squadre. I piatti arrivano in un vorticare bianco, quasi in assenza di gravità, portati da ragazzi e ragazze con cappelli da chef: i dervisci rotanti della Via Lattea. L'atmosfera è tesa e sospesa insieme. Si parla a bassa voce, si contempla, gli strumenti di lavoro vengono maneggiati con cura acrobatica. Assaggio, pausa, appunti. Umidità del 26%. Aroma floreale con note di burro e agrume. Un altro morso. Si dice che nel panettone non conti solo il gusto, ma il tempo che contiene: sono tre giorni di vita in un boccone. Si dice anche che non vada mai tagliato, ma aperto, così da non ferire la sua struttura. Avete mai notato che, visto da dentro, somiglia a una piccola galassia? Alveoli che disegnano orbite irregolari, un colore che cambia con la luce. Ha un odore vivo, che si fa più forte a contatto con l'aria: è un dolce che respira.

Le squadre si danno il cambio mute, in una coreografia di sguardi; compiono movimenti perfetti, non lasciano fiato all'agitazione, o almeno non la fanno intuire. Oggi tutti, da qualunque angolo di mondo siano arrivati, hanno una madre sola: il lievito. Una madre che può fare miracoli ma non sa perdonare, che si ribella se non viene assecondata. Un genitore come tanti, insomma. Il



pomeriggio prosegue lento, quasi religioso; dal silenzio dei team, ma anche dal brusio dei giudici che si consultano — api laboriose — si capisce che a essere valutata non è una specialità di pasticceria, ma una minuscola forma di vita celeste. «Non so se saremo così severi: siamo in preda alla sindrome di Stendhal», si lascia sfuggire un giurato. Quando viene annunciato il verdetto, tutto si ferma per qualche istante. Taiwan è campione del mondo 2025. Applausi, flash, sorpresa, ma anche una gioia composta, quasi scientifica. Il capitano taiwanese I-Chun Lai resta fermo, poi si copre la bocca con le mani, incredulo. È un astronauta che tocca terra dopo un'orbita lunghissima. Al secondo posto l'Argentina, al terzo l'Australia. Gli italiani, fuori gara, sorridono: ormai il nostro dolce di Natale più importante viaggia nello spazio.

La tensione cala. Applausi, abbracci, giacche prima immacolate e ora macchiate di gelato. Dietro le quinte, qualcuno stappa una bottiglia di spumante, qualcun altro inizia a pulire raccogliendo dal pavimento una pioggia di briciole dorate. I panettoni allineati sui tavoli sembrano navicelle rientrate nell'esosfera. Si inizia a smontare, le squadre smaltiscono l'adrenalina, un gruppo di giurati resta a discutere: parlano di alveoli, di cotture, del fatto che il burro francese si comporta meglio a deter-

minate altitudini. «Il lievito madre è un essere vivente», dice un tecnico italiano, «il panettone è il modo più autentico che ha di parlare».

Forse la verità è questa. La gara che si è appena conclusa non ha a che fare con i dolci, ma con i linguaggi. Ogni impasto racconta un'idea, un popolo, una diversa creatività: il burro d'alpeggio, il dolce de leche, l'ananas disidratato. Tutti cercano la stessa cosa: una leggerezza che resista, una piccola perfezione momentanea. In un'epoca accelerata, il panettone resta un rito votato alla lentezza. La prova che lievitando, e quindi facendo voto di pazienza, si può sempre migliorare.

Quando la folla defluisce, il padiglione pare un laboratorio dopo una missione riuscita: vassoi vuoti, termometri spenti, fogli di appunti. Un ragazzo dell'organizzazione sistema le scatole di cartone in pile perfette: moduli spaziali. Nell'aria resta profumo di tutto. Fuori, Milano è già buia e lattiginosa: è una sera di scighera, la nebbia sottile come una spolverata di farina, diversa dal nebiun che invece è farina piena. Sulla metropolitana per il centro, una donna tiene sulle ginocchia una scatola bianca; dentro c'è un panettone appena sfornato, che lei guarda con occhi felici. Il treno accelera, la città scorre. Da qualche parte, in una cucina o in tante cucine, un lievito madre continua a fermentare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO

Il miglior panettone del mondo? Da Taiwan. Il team asiatico ha trionfato alle finali del Panettone World Championship 2025, che si sono svolte il 18 ottobre a HostMilano. L'evento, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, ha visto sfidarsi nove nazionali, ognuna delle quali ha dovuto preparare dal vivo dei lievitati nei laboratori del gruppo Polin, a Verona. Il tutto sotto l'occhio vigile di sei giurie, ciascuna con il compito di assegnare premi e riconoscimenti che hanno contribuito alla classifica finale: la giuria tecnica (guidata da Claudio Gatti, presidente dell'Accademia MLM, e Roy Shvartzapel), i commissari di gara, la giuria Italia, la giuria delle stelle, dei giornalisti e dei campioni del mondo del gelato. Taiwan ha guadagnato il primo posto vincendo l'oro per il panettone tradizionale e al cioccolato, il bronzo per quello al gelato, il premio della giuria delle stelle e quello

per la miglior monoporzione circolare. Medaglia d'argento per l'Argentina, grazie a un terzo posto per il lievito classico e al cioccolato, il secondo per l'innovativo e una serie di premi speciali: miglior panettone decorato, gioco di squadra, pulizia in fase di lavorazione e presentazione, e miglior brochure di presentazione. Terzo posto per l'Australia, oro per il panettone innovativo e argento per il classico, oltre al riconoscimento per la miglior organizzazione. Durante la serata, condotta da Irene Colombo, Iginio Massari è stato premiato sul palco da Angela Frenda, responsabile editoriale di Cook, media partner dell'evento. La competizione è stata realizzata con il contributo di: AFA Arredamenti, Agugliaro & 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AUTRICE



Giornalista
e traduttrice
Ha lavorato
a lungo come
ufficio stampa
editoriale
e per due anni
è stata nella
redazione
di New York
de Il Sole
24 Ore



In alto, gli studenti
di ALMA - Scuola
Internazionale
di Cucina Italiana;
Qui sopra, i panettoni
realizzati dalla squadra
di Taiwan





In alto a sinistra, il panettone della squadra cinese; sopra, Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e Roy Shvartzapel, pasticcere e giudice; qui accanto, a sinistra, la squadra di Taiwan, prima classificata; in alto, da sinistra, i pasticceri Alessandro Bertuzzi e Francesco Elmi; la conduttrice Irene Colombo; in basso, da sinistra, il primo premio e l'esultanza della squadra di Taiwan



In alto, da sinistra:
la Giuria delle Stelle,
composta da chef
e pasticceri; Iginio
Massari insignito
da Angela Frenda,
responsabile editoriale
di Cook, del premio
di «Papà di tutti
i panettoni».



A lato, da sinistra:
i giudici Davide Malizia,
Günther Körffer, Saibai
Ding e Debora Zanzini.
A destra, lo chef
bistellato Davide Oldani



NOVEMBRE 2025

Primo Piano
MONDIALE PWC



PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025: *trionfa Taiwan*

➡ Elisabetta Cugini 📷 Ph. courtesy of Accademia MLM

Un profumo di lievito madre e di emozione ha attraversato i padiglioni di HostMilano, trasformando la fiera in un'arena di alta pasticceria. Dopo una settimana di lavorazioni live nei laboratori Polin di Verona, il Panettone World Championship 2025 ha incoronato Taiwan nuova campionessa del mondo del panettone, al termine di una sfida che ha unito nove nazioni sotto il segno della tecnica, della precisione e dello spirito di squadra. Organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Masaf e in collaborazione con HostMilano, il campionato si è distinto ancora una volta per il suo format trasparente, con preparazioni, controlli e votazioni trasmesse in diretta. L'Italia, vincitrice della prima edizione nel 2023, è rimasta fuori concorso, ma ha giocato un ruolo centrale nel coordinamento e nelle giurie.

«Il nostro obiettivo – ha spiegato Claudio Gatti, presidente dell'Accademia e della giuria tecnica – è diffondere nel mondo la cultura del panettone artigianale, simbolo di condivisione e di competenza tecnica.» Il team di Taiwan, composto da I-Chun

Lai (capitano), Yueh-Chun Tsai, Shih-Chun Yang e Giovanna Shih-Chieh Chen (team manager), ha conquistato l'oro per il panettone tradizionale e per quello al cioccolato, oltre al bronzo per il panettone innovativo al gelato. Un trionfo frutto di rigore



Un'immagine della "Giuria delle Stelle" del Panettone World Championship 2025



I Maestri Elmi, Shvartzapel, Gatti e Bertuzzi

e sensibilità, che ha portato anche al conferimento del Premio Giuria delle Stelle e al riconoscimento per la miglior monoporzione circolare da parte della Giuria Italia.

UNA SETTIMANA DI LIEVITAZIONI, CULTURA E CONFRONTO

Sul secondo gradino del podio è salita l'Argentina, guidata da Juan Manuel Alfonso Rodriguez con Nicolas Welsh e Samuel Gonzalez (team manager). La squadra sudamericana ha convinto per coesione e creatività, aggiudicandosi il titolo di miglior panettone decorato, il premio per il gioco di squadra, la pulizia in lavorazione e la miglior presentazione, oltre al Premio Speciale della Giuria dei Giornalisti per la miglior brochure di presentazione.

Terzo posto per l'Australia, rappresentata da Simon Veauvy (capitano), Franco Villalva, Jonny Pisanelli e Quentin Berthonneau (team manager), vincitori dell'oro per il panettone innovativo al gelato e dell'argento per il classico, con un riconoscimento per la miglior organizzazione di laboratorio, esempio di metodo e precisione.

Tra gli altri riconoscimenti: il Brasile, secondo per il panettone al cioccolato; la Germania, premiata dai Campioni del Mondo del Gelato e dalla Giuria delle Stelle per il miglior tavolo di presentazione; e la Cina, insignita del Premio Sostenibilità per la gestione virtuosa dei rifiuti in produzione. A condurre la finalissima, la brillante Irene Colombo, che ha dato voce ai protagonisti e ai maestri dell'Accademia Alessandro Bertuzzi e Francesco Elmi.

MONDIALE PWC

motori dell'intera organizzazione. Sul palco, l'ospite d'onore Iginio Massari, premiato da Angela Frenda, responsabile editoriale di Cook del Corriere della Sera. Tra gli special guest, Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani, che hanno condiviso con il pubblico il proprio sguardo sull'evoluzione della pasticceria contemporanea.

Le sei giurie – Tecnica, Italia, delle Stelle, dei Giornalisti, dei Campioni del Mondo del Gelato e dei Commissari di Gara – hanno espresso punteggi indipendenti, valutando ogni dettaglio dalle tecniche di impasto all'estetica finale. Le prove di panettone classico e al cioccolato si sono svolte alla cieca, a garanzia della massima imparzialità. Trasmesse in diretta streaming su YouTube, le fasi della competizione hanno raggiunto migliaia di spettatori in tutto il mondo, confermando il valore del Panettone World Championship come evento culturale oltre che competitivo. Una settimana in cui il lievito madre è diventato linguaggio universale e simbolo di un mestiere che unisce le mani, le culture e i cuori di chi crede nella forza lenta e viva della pasticceria artigianale.

© Riproduzione Riservata

LE SQUADRE E I PREMI DEL PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025

PANETTONE CLASSICO ITALIANO

- Taiwan
- Australia
- Argentina

PANETTONE AL CIOCCOLATO

- Taiwan
- Brasile
- Argentina

PANETTONE INNOVATIVO AL GELATO

- Australia
- Argentina
- Taiwan

PREMI SPECIALI

- Germania
 - Premio della Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato
 - Miglior Fiore di Lievito Madre
 - Miglior Tavolo di Presentazione / Vetrina

Argentina

- Premio della Giuria dei Giornalisti
- Miglior Panettone Decorato
- Miglior Gioco di Squadra
- Miglior Pulizia in Fase di Lavorazione
- Miglior Brochure di Presentazione

Taiwan

- Premio Giuria delle Stelle
- Miglior Monoporzione Circolare

Cina

- Premio Sostenibilità – Minor produzione di rifiuti

Australia

- Miglior Organizzazione di Laboratorio

Brasile

- Argento per Panettone al Cioccolato

n.131 NOVEMBRE DICEMBRE 2025

GELATO & BAR PASTICCERIA

www.portalegelato.it - www.foodprofessionalnetwork.it

punto

IT



67



89

NUOVE STELLE

AL **PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP** SONO SALITE SUL PODIO SQUADRE DA UN CAPO ALL'ALTRO DEL MONDO - TAIWAN, ARGENTINA, AUSTRALIA - A CONFERMA DELL'INTERNAZIONALITÀ ASSUNTA DAL LIEVITATO

di FEDERICA SERVA - foto di CRISTIANO PICCOLO E FRANCESCA BOCCHIA VIDEOTYPE

Il passaggio del trofeo di Panettone World Championship dalle mani di Claudio Gatti a quelle di Giovanna Shih-Chieh-Chen è l'immagine conclusiva dell'appassionante finale svoltasi il 18 ottobre a HostMilano. Taiwan è la squadra vincitrice, seguita da Argentina e Australia. Il verdetto è giunto al termine di un lungo lavoro, culminato con la quattro giorni nei laboratori del Gruppo Polin per la preparazione dei lievitati da portare in gara, cioè Panettone classico italiano, Panettone al cioccolato e Panettone innovativo con il gelato, e la successiva giornata della finalissima.

A distinguere la competizione, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Ministero dell'agricoltura, in collaborazione con HostMilano, è la realizzazione dei grandi lievitati completamente "dal vivo". Oltre agli occhi dei commissari di gara, si sono affiancati quelli delle telecamere che hanno filmato l'intera attività nei laboratori.

IN AGGIUNTA AI LIEVITATI IN CONCORSO UNA MONOPORZIONE CIRCOLARE,
UN FIORE DI LIEVITO MADRE E UN PANETTONE A DECORAZIONE LIBERA



NOVEMBRE - DICEMBRE 2025 / 49

Un folto pubblico ha seguito la fase conclusiva della sfida a partire dal mattino con l'esposizione artistica sui tavoli del Bakery Lab degli elaborati delle nove squadre, Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan. Ogni team ha esibito i tre panettoni realizzati per la gara e quello a decorazione libera ispirato al tema "Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda". Il premio per il Miglior Tavolo di presentazione, assegnato dalla Giuria delle Stelle, è andato alla Germania che ha unito in maniera originale la moda alla cultura e alla luce.

LA RIPRODUZIONE
DELL'INSTALLAZIONE LIBRARY
OF LIGHT DELLA MILANO DESIGN
WEEK HA FATTO DA CORNICE
ALLE CREAZIONI DELLA GERMANIA



GIURIE DI VALORE

Oltre alla Giuria delle Stelle, composta da rinomati chef e pastry chef, sono state coinvolte nella valutazione dei lieviti varie giurie. Ovvero la Giuria tecnica, formata dai Presidenti di Giuria, Claudio Gatti e Roy Shvartzapel, e dai Team Manager; la Giuria dei commissari di gara; la Giuria Italia, rappresentata da cinque membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre; la Giuria dei Campioni del mondo di gelateria e infine la Giuria dei Giornalisti, tra cui puntolT.

LA DIRETTA STREAMING
SU YOUTUBE HA PERMESSO
DI SEGUIRE L'INTERA GARA,
DALLE PREPARAZIONI
IN LABORATORIO ALLA FINALE



50 / NOVEMBRE - DICEMBRE 2025





AMPIA LA RASSEGNA DI SAPORI
DA DEGUSTARE. DAL FICO
ALLO YUZU; DAL LITCHI
ALLA PRUGNA; DALLA MELA
VERDE ALLA BANANA

La competizione è iniziata con l'assaggio del Panettone classico italiano, seguito da quello al cioccolato per concludersi con quello innovativo con il gelato. Al cuore di ogni elaborato il lievito madre, autentico e peculiare fattore identitario di ogni Paese in gara in quanto "creatura vitale" nutrita ogni giorno con passione. La prova del Panettone innovativo ha aggiunto un altro fattore identitario, cioè la scelta di uno o più ingredienti del territorio per la ricetta del lievitato e del gelato.



OGNI TEAM MANAGER HA SPIEGATO
LA PROPRIA PROPOSTA
A DIFFERENZA DEI PANETTONI
CLASSICO E AL CIOCCOLATO
ASSAGGIATI IN ANONIMATO

La sfida è stata colta con perizia e bravura dai team che hanno affrontato il problema della differenza della temperatura di servizio (-12°C per il "dolce freddo") e dell'abbinamento fra gli ingredienti locali. Con diversa sensibilità è stata curata anche la mise en place dell'assaggio, che ha spaziato dalla raffinata lacca di Takaoka, in Giappone, al piatto ecosostenibile in carta compostabile del Brasile passando per i vassoi in legno della Cina e in ardesia dell'Australia.



Tra i premi speciali uno è stato riservato alla brochure di presentazione delle squadre e delle ricette. A meritare il riconoscimento, attribuito dalla Giuria dei Giornalisti, è stata l'Argentina. La scelta di affidare a un sorprendente e colorato libro tridimensionale la spiegazione e l'illustrazione dei lievitati ha piacevolmente colpito i giurati, risultando così la vincente.

**DELL'ARGENTINA IL MIGLIOR
PANETTONE DECORATO,
UN'ELABORATA RIPRODUZIONE
DI UNA BORSA DI DOLCE & GABBANA**

La finalissima, condotta da Irene Colombo affiancata dai maestri Alessandro Bertuzzi e Francesco Elmi, è stata vivacizzata dai commenti a caldo dei giurati e dalla presenza sul palco di ospiti prestigiosi. A partire dal maestro Iginio Massari, al quale hanno fatto seguito pasticciere e chef di risonanza internazionale quali Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani.



**OGNI OSPITE SUL PALCO HA RACCONTATO
IL PROPRIO RAPPORTO CON IL PANETTONE**



52 / NOVEMBRE - DICEMBRE 2025

Novella cucina

Mensile - Anno VIII - P.1. 28/11/2025
Dicembre 2025

DIRETTO DA CARLO FARICCIOTTI
CARTA RICICLATA CERTIFICATA

Elisabetta Canalis si gusta
una pasta De Cecco.
Foto dai social

a solo
1,90
euro



Nicola Chiarelli
**IL NATALE È UNA
TAVOLA RICCA
DI EMOZIONI**



Alessia Posca Rodriguez
& Eric Staltari
**AUGURI
VEGETARIANI**



Chef Giovanni Nerini
**IL COTECHINO
SI METTE
IN FORMA**



Spina Saporì
di Puglia
**IDEE REGALO
SOTTO
L'ALBERO**



Pisti
**L'ORO VERDE
DEL PISTACCHIO
NEL PANETTONE**

Buon appetito
Buone Feste



Novella | CUCINA

LA COMPETIZIONE
SVOLTASI A HOST
MILANO HA VISTO
PRIMEGGIARE
LA SQUADRA
DI TAIWAN

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025

Il panetùn parla cinese



di Tiziana
Caldea



Il mondo della pasticceria internazionale ha assistito a un risultato sorprendente durante il Panettone World Championship 2025 tenutosi a HostMilano.

La competizione, di solito dominata dall'Italia, ha visto infatti la squadra di Taiwan emergere con una vittoria schiacciante, aggiudicandosi la maggior parte dei premi in palio.

Il team taiwanese, guidato dal capitano I-Chun Lai, ha portato a casa l'oro sia per la categoria del panettone tradizionale sia per quella al cioccolato, ottenendo anche il bronzo per la proposta più innovativa, quella al gelato. A completare il successo, il "Premio Giuria delle Stelle" e il riconoscimento per la miglior monoporzione, confermando la solidità della loro preparazione.

La finalissima, allestita presso HostMilano, ha visto nove squadre nazionali sfidarsi in una prova di preparazione dal vivo. I panettoni sono

stati realizzati nei laboratori del gruppo Polin a Verona e valutati da una giuria specializzata.

Anche altre nazioni però si sono distinte. L'Argentina ha conquistato il secondo posto complessivo, guadagnando numerosi premi speciali per la qualità del lavoro presentato: il miglior panettone decorato, il premio per il gioco di squadra, l'impeccabile pulizia del laboratorio e la migliore brochure informativa, particolarmente apprezzata dai giornalisti. L'Australia ha chiuso il podio con un argento nella categoria classica e un oro nella sezione innovativa con il panettone al gelato.

Ospite d'eccezione e simbolo della pasticceria internazionale, il Maestro Iginio Massari, affiancato da stelle come Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani. Migliaia di spettatori hanno seguito l'evento in streaming su YouTube.



DUE ORI E UN BRONZO

Il team Taiwan ha vinto l'oro per il panettone tradizionale, per quello al cioccolato, il bronzo per l'innovativo al gelato e il "Premio Giuria delle Stelle". Nel tondo in alto, il maestro Iginio Massari.

Ok salute e benessere

01-DIC-2025
da pag. 60 / foglio 1 / 4

Mensile - Dir. Resp.: Antonino Di Pietro
Tiratura: 71090 Diffusione: 39689 Lettori: 370000 (Data Stampa 0004269)

DATA STAMPA
44° Anniversario

GUSTO E SALUTE

Data Stampa 4269

Data Stampa 4269

L'arte del panettone, dalla tradizione alle nuove ricette healthy



Con le versioni
senza lattosio,
gluten free, a
basso contenuto di
zuccheri, vegane
e proteiche il
dolce natalizio
si reinventa
per soddisfare
diverse esigenze
nutrizionali

Data Stampa 4269
• Testo di Francesca Gastaldi

Simbolo delle feste natalizie e autentico emblema della tradizione dolciaria italiana, il panettone è ormai diventato un dolce conosciuto e apprezzato in ogni angolo del mondo, estremo Oriente compreso. A confermarlo l'ultima edizione della Panettone World Championship 2025, una prestigiosa competizione a squadre organizzata dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano a Milano, che ha visto trionfare quest'anno un team proveniente da Taiwan, che ha conquistato la giuria di intenditori preparando dal vivo quello che è poi stato eletto il miglior panettone classico italiano.

Le leggende sulle origini

Se il "panetùn", come viene chiamato in dialetto milanese, è diventato così famoso, il merito è anche di una tradizione che si tramanda da secoli e sulla cui origine circolano diverse leggende. Secondo una di queste, la nascita del panettone risalirebbe alla fine del Quattrocento, in una notte di Natale, quando Toni, sguattero alla corte di Ludovico il Moro, per sostituire un dolce accidentalmente bruciato, improvvisò un pane particolare usando avanzi di impasto, lievito, uova, burro, uvetta e canditi. Il dolce ebbe un tale successo che venne chiamato "Pan de Toni", da cui deriverebbe il nome moderno. Un'altra leggenda riconosce invece la paternità della leccornia natalizia a Ughetto, nobile milanese dello stesso periodo, che, per far colpo sulla giovane figlia di un fornaio, decise di improvvisarsi garzone, inventando un pane dolce grazie al quale riuscì poi a conquistare la sua amata. Un'altra versione ancora fa risalire il panettone a suor Ughetta che ebbe l'idea di aggiungere zucchero e cedro candito all'impasto del pane, creando così un dolce

morbido e profumato con cui rallegrare il Natale in convento. I nomi Ughetto e Ughetta sarebbero infatti un richiamo all'uvetta del panettone, in dialetto milanese "ughet".

Il tocco del lievito madre

«Quel che è certo è che il panettone è nato come un semplice pane "addolcito", nel tempo arricchito con altri ingredienti fino ad arrivare alla versione oggi conosciuta», spiega Claudio Gatti, presidente dell'Accademia. Il segreto? La lievitazione naturale. «Il lievito madre vivo ha bisogno di cura: si tratta di una vera e propria arte che, anche grazie al lavoro della nostra Accademia, viene tutelata e tramandata».

È proprio la lunga lievitazione a rendere il panettone così soffice e morbido. All'interno della cosiddetta **pasta madre** vivono infatti batteri e lieviti, microscopici funghi unicellulari che si sviluppano spontaneamente quando acqua e farina vengono mescolati. Nutrendosi degli zuccheri della farina, producono come sostanze di scarto molecole di anidride carbonica che servono a far crescere l'impasto.

Una lavorazione di 36 ore

La preparazione del panettone è lunga e complessa. Tutto inizia appunto con il lievito madre, che viene rinfrescato per tre volte prima di essere utilizzato nell'impasto base, lasciato poi riposare per circa dodici ore. Si procede quindi con il secondo impasto e con la "pirlatura", un gesto con le mani che serve ad arrotondare la pasta nella sua caratteristica forma. Successivamente, l'impasto viene versato negli stampi per la lievitazione finale. L'ultimo passaggio è l'incisione a croce, detta "scarpatura", necessaria a far lievitare il dolce in modo uniforme. «Dalla lavorazione del lievito all'ultimo impasto passano circa 36 ore», fa sapere Gatti. Una volta sfor-

Data Stampa 4269

Data Stampa 4269

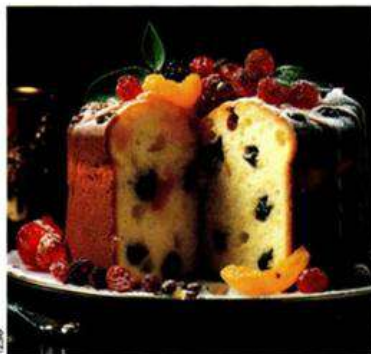
nato, per evitare che collassi, il panettone viene fatto raffreddare rigorosamente capovolto.

Il profilo nutrizionale

Da disciplinare, per poter essere definito tale, il panettone deve contenere specifici ingredienti, tra cui farina di frumento, zucchero, uova di gallina categoria A (ovvero fresche), burro e sale. A queste materie prime, ogni produttore può aggiungere altri ingredienti come latte e derivati, miele, malto, burro di cacao o aromi naturali. Il risultato è un dolce decisamente elaborato. «Sotto il profilo nutrizionale, il panettone classico può avere un apporto di 330-380 calorie ogni 100 grammi. Anche il carico glicemico è piuttosto elevato: sulla stessa quantità, 50-55 grammi sono di carboidrati, di cui la metà zuccheri semplici», commenta spiega Emanuela Russo, dietista presso l'Istituto Nazionale per la Cura dell'Obesità all'Irccs Ospedale Galeazzi-Sant'Ambrogio di Milano. «A questo si aggiunge un alto contenuto di grassi saturi, a fronte di un apporto di proteine, vitamine e sali minerali piuttosto scarso».

Le versioni gourmet

Spesso ancora più caloriche sono le versioni arricchite con farciture e glasse. La ricetta originale ha infatti conosciuto negli anni numerose e, a volte, curiose rivisitazioni: dal panettone alla liquiri-



zia a quello al gelato fino alle ricette che prevedono abbinamenti gourmet come cioccolato e lampone o ancora pere, zenzero e cannella.

La svolta salutista

Artigianale o industriale, con canditi o senza, la vera rivoluzione è quella che ha portato il dolce simbolo del Natale alla svolta salutista, con proposte basate su ingredienti alternativi, come farine integrali e zuccheri naturali, e versioni più leggere, digeribili e con meno grassi. «La tendenza è quella di andare incontro alle esigenze del consumatore moderno, oggi più attento agli aspetti nutrizionali», conferma Gatti.

> GLUTEN FREE

Grande successo stanno avendo, per esempio, le versioni senza glutine, anche artigianali. «Si tratta di dolci pensati per celiaci o intolleranti», commenta la nutrizionista, «ma non vanno intesi come prodotti necessariamente più salutari o light. Anzi, le calorie possono essere persino superiori a quelle del panettone classico, fino a 400 calorie per 100 grammi: questo perché le farine senza glutine, come quella di riso o di mais, hanno spesso un elevato contenuto di amido che funge da addensante».

> SENZA LATTOSIO

Molto in voga anche le proposte senza lattosio. «Del tutto affini, o quasi, a livello di gusto e consistenza, al panettone classico», assicura Gatti. La differenza risiede soprattutto nell'utilizzo di un burro delattosato. «Sono ottime alternative per chi è intollerante alle proteine del latte», spiega l'esperta, «ma, anche in questo caso, non bisogna pensare che i panettoni senza lattosio abbiano meno grassi o calorie: la quantità di zuccheri presenti nel burro delattosato non è molto più bassa rispetto a quella presente nel prodotto tradizionale».

> PROTEICO

Anche il panettone si è lasciato tentare dalla moda dei cibi proteici. Queste versioni, che secondo la normativa non possono riportare il nome commerciale "panettone", sostituito in genere con un semplice "dolce di Natale", «sono preparate con farine a basso contenuto di glutine, come quella di avena, e senza burro, con olio di cocco o di oliva», continua Gatti. «Anche il quantitativo di zucchero è molto ridotto o sostituito con dolcificanti naturali».

«Le versioni proteiche sono sicuramente meno caloriche, circa 280 calorie per 100 grammi», conferma la dietista, «con un apporto proteico triplo e un contenuto di grassi simile a quello del panettone tradizionale. Si tratta di prodotti che possono essere consigliati quando si segue una dieta chetogenica o low carb, per concedersi la classica fetta di panettone tenendo comunque sotto controllo carboidrati e zuccheri».

> SENZA ZUCCHERO

Se, anche in ambito artigianale, la tendenza attuale è di ridurre il più possibile l'indice glicemico e di utilizzare zuccheri naturali come fruttosio e glucosio, in commercio è possibile trovare anche versioni totalmente sugar free. «In questi dolci l'apporto energetico è di circa 300-350 calorie per 100 grammi», continua Russo, «ma l'apporto di carboidrati è leggermente più basso. Bisogna però considerare che si tratta di prodotti dolcificati spesso con maltitolo, stevia o altri edulcoranti che abbassano l'indice glicemico ma di contro possono avere conseguenze negative sull'intestino, causando disbiosi, meteorismo e in qualche caso anche effetti lassativi».

> VEGANO

Non mancano infine le proposte pensate per soddisfare chi segue un'alimentazione vegana. Anche se la ricetta di questi dolci di Natale non ha quasi

Data Stampa 4269

Data Stampa 4269

più nulla in comune con quella originale. «Nella versione vegana viene eliminato il burro, le uova, il latte e il miele e vengono impiegati olio extravergine d'oliva, olio di riso o burro di cacao. L'uovo, però, è l'ingrediente più difficile da sostituire nell'impasto, per questo, in ambito artigianale, preferiamo la versione vegetariana, che prevede le uova come unico derivato animale e sostituisce il burro con l'olio».

Come sceglierlo

La versione migliore dal punto di vista nutrizionale? «La scelta dipende sicuramente dai gusti e da eventuali esigenze personali», risponde la dietista. **La data di scadenza è un indicatore utile: un panettone artigianale ha una shelf life piuttosto breve, circa un mese. Mentre quelli industriali possono arrivare fino a dodici mesi data la presenza di conservanti.** Nel caso in cui la scelta ricadesse su un panettone industriale, meglio leggere con attenzione l'etichetta. «Il codice E 471 indica, per esempio, la presenza di mono e digliceridi degli acidi grassi, un additivo ed emulsionante utilizzato per migliorare la consistenza e la stabilità del prodotto, il cui consumo elevato può essere associato a problemi digestivi o alterazioni del microbiota intestinale», suggerisce Russo.

Può essere una buona idea l'impasto integrale? «L'alto contenuto di fibra presente nella farina non raffinata può certamente ridurre l'assorbimento di zucchero e grassi e ha anche un maggiore potere saziante, per cui magari si è portati a mangiarne di meno».

Se a Natale tutto (o quasi) è concesso, passate le feste, meglio consumare eventuali avanzi con moderazione. «Trattandosi di un dolce molto energetico, con un carico di zuccheri piuttosto alto, il momento ideale per consumarlo può essere a colazione», conclude la dietista, «evitando invece la classica fetta a fine pasto o a merenda».

Nove nazioni in gara (non l'Italia) al campionato mondiale di panettone

La competizione si è aperta ieri ai laboratori del gruppo Polin

Gastronomia

VERONA Si è aperto ieri a Verona il **Panettone World Championship 2025**, il campionato mondiale a squadre che fino a venerdì trasformerà i laboratori del Gruppo Polin in un'arena di profumi, impasti e competizioni. Sono nove le nazioni in gara, Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan, a contendersi il titolo di miglior panettone artigianale del mondo, realizzato a partire dal lievito madre, emblema di identità e artigianalità.

La manifestazione, organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, è l'unico campionato internazionale in cui tutte le fasi di preparazione si svolgono dal vivo: i maestri pasticceri impastano, formano e infornano davanti ai giudici, senza alcuna lavorazione preventiva. «Passione, tradizione, innovazione ed eccellenza: è questo lo spirito che

anima il campionato» le parole di Claudio Gatti, presidente dell'Accademia e capitano del team italiano, campione uscente. Nel dare il benvenuto alle delegazioni, Francesco Cento, direttore commerciale del Gruppo Polin, ha ricordato che «la pasticceria non ammette improvvisazione. È conoscenza, metodo e rispetto per la tradizione». Per quattro giorni le squadre lavoreranno fianco a fianco, seguite da commissari di gara e telecamere accese ventiquattrore su ventiquattro. Tre le categorie ufficiali in concorso: il Panettone Classico Italiano, il Panettone al Cioccolato e il Panettone Innovativo al Gelato. Ogni squadra dovrà inoltre presentare una monoporzione «circolare», ispirata ai principi dell'economia sostenibile, un «fiore di lievito madre» e un panettone decorato dal titolo «Il panettone celebra Milano. Omaggio alla moda». A decretare i vincitori saranno sei giurie: una tecnica, una dei commissari di gara, una dell'Accademia, una giuria delle Stelle con dieci chef internazionali, una formata da giornalisti e una dai campioni del mondo del gelato. La finalissima si terrà sabato 18 ottobre a HostMilano, alla presenza di Iginio Massari, ospite d'onore, con Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani.

M. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il campionato La partenza, ieri nei laboratori di Polin, delle gare



L'EVENTO

DATASTAMPA4269

DATASTAMPA4269

Quando l'ospitalità diventa un'arte

Fiera Milano presenta da domani la 44esima edizione dell'hub internazionale sull'accoglienza professionale

Appuntamento da domani. Presenti oltre 2000 espositori da 56 Paesi

Francesca Cavallo, head of hospitality exhibitions di Fiera Milano anticipa:

«Favorita la contaminazione tra filiere per diverse opportunità di business»

Host 2025 al via L'arte di ricevere conquista il mondo

di Marina Santin

«Da domani fino a martedì 21, Fiera Milano alza il sipario su una nuova edizione di Host, il grande hub internazionale dell'ospitalità professionale. Oltre 2.000 espositori da 56 Paesi si danno appuntamento per riscrivere il futuro del fuori casa». Così, Francesca Cavallo, head of hospitality exhibitions di Fiera Milano, anticipa alcuni degli elementi clou della manifestazione che, giunta alla 44a edizione e organizzata da Fiera Milano, si afferma quale la piattaforma leader mondiale per le tecnologie, prodotti, format e servizi per l'ospitalità professionale, il fuoricasa e il food retail.

«Un layout completamente ripensato renderà questa edizione ancora più dinamica e interconnessa, favorendo contaminazioni tra filiere diverse e creando nuove sinergie e opportunità di business tra tutti i mondi dell'ospitalità: dalla ristorazione al caffè, dal bakery al gelato, fino all'hôtellerie», prosegue Cavallo.

Host 2025 proporrà infatti, una panoramica dell'innovazione nel settore e approfondimenti sui singoli comparti, articolati in tre macroaree organizzate per affinità di filiera: Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract. Tra le aziende espositrici, di cui il 44% è straniero, si registra una forte presenza dall'Europa in particolare da Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Regno Unito, associata a un'interessante crescita da Nord e Sud America e Giappone. Con il supporto di Ice - agenzia per la promozione all'estero e internazionalizzazione delle imprese italiane, saranno presenti in fiera oltre 700 hosted buyer altamente profilati

provenienti da circa 75 Paesi. Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuori casa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti.

Fra i protagonisti, un «focus speciale sull'Arte Bianca, con il ritorno in grande stile di MIPPP - Milano Pane Pizza Pasta, il format che unisce tradizione e innovazione - sottolinea la manager - affiancato dal debutto del nuovissimo Bakery Square: un'area tutta da vivere, tra showcooking, workshop e incontri che mettono al centro talento, ricerca e creatività».

Il mondo bar e caffè, animerà SIC - Salone Internazionale del Caffè, che accoglie tutti i protagonisti italiani e internazionali della filiera. Host 2025 ospiterà centinaia di eventi. Tra gli appuntamenti di maggior spicco, nell'area Caffè, Host Talks - Beyond the Cup, in collaborazione con M25 Consulting, incontri che racconteranno i mille volti del caffè contemporaneo, e il World Barista Championship, a cura di SCA Specialty Coffee Association e WCE World Coffee Events.

Tra gli altri in scena da domani anche Sciock - Cioccolato in Movimento, a cura di Davide Comaschi, arena esperienziale e interattiva per esplorare ogni sfaccettatura del cioccolato; il Panettone World Championship, a cura di Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che vedrà la sfida tra pasticceri italiani e colleghi di tutto il mondo, e il Campionato Europeo di Pizza, organizzato dalla rivista Pizza e Pasta Italiana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INFORMAZIONI UTILI

Come arrivare
Biglietti sul sito

Riservata ai soli operatori professionali, Host 2025 sarà aperta da domani al 21 ottobre a Fiera Milano. Il quartiere fieristico è facilmente raggiungibile

sia dal centro della città che da qualsiasi altra località italiana o straniera grazie all'ottima rete di collegamenti terrestri e aerei di cui dispone Milano.

In metropolitana, prendendo la Linea Rossa M1, Fermata Rho-Fieramilano. In automobile, percorrendo l'A50 Tangenziale Ovest/A4 Venezia, A8 Varese, A9 Como (uscite Fieramilano, Pero-Fieramilano),



con oltre 10mila posti auto a disposizione dei visitatori. **In treno**, viaggiando con Alta velocità, Regionali, Regionali Veloci e Trenord S5/S6/S11, Fermata Rho Fiera. Per chi arriva in aereo l'aeroporto di riferimento è Milano Malpensa. Biglietti disponibili sul sito: host.fieramilano.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PREMIO

Tre categorie
per lo Smart label
L'innovazione
sale sul podio

Ad Host verrà assegnato lo Smart Label -Host Innovation Award, promosso da Fiera Milano e Host Milano in collaborazione con POLI.design e con il patrocinio di ADI - Associazione per il Disegno Industriale, un riconoscimento destinato alle aziende espositrici e rivolto a prodotti e soluzioni distintivi per funzionalità, tecnologie, sostenibilità.

Giunto all'ottava edizione prevede tre categorie: Smart Label, per i prodotti con contenuto innovativo caratterizzante; Innovation Smart Label, per quelli che superano trend consolidati, in particolare tramite il digitale; e Green Smart Label, per quelli con caratteristiche distinte di ecosostenibilità.

I vincitori, sono stati

scelti da una giuria di esperti composta dal Presidente Matteo O. Ingaramo, Professore Associato presso la Scuola di Design del Politecnico di Milano, e dai giurati Venanzio Arquilla, Professore Associato presso la Scuola di Design del Politecnico di Milano, Vu Duy Phong, Chief Design Director del gruppo De' Longhi, Markus Orthey, Design Director di Braun, e Giselle Chajin, Service Design Director di Tangity / NTT Data.

Le tendenze emerse dalle candidature al premio, raccontano un settore dove l'innovazione diventa parte integrante dei processi. La digitalizzazione e l'intelligenza artificiale, le tecnologie nate in altri ambiti e qui trasferite con successo e la sostenibilità, sono sempre più protagonisti. Estetica e funzionalità poi, vanno di pari passo e spicca la capacità dei prodotti di rispondere con tempestività ai cambiamenti dei consumi.

Marina Santin

© RIPRODUZIONE RISERVATA

9

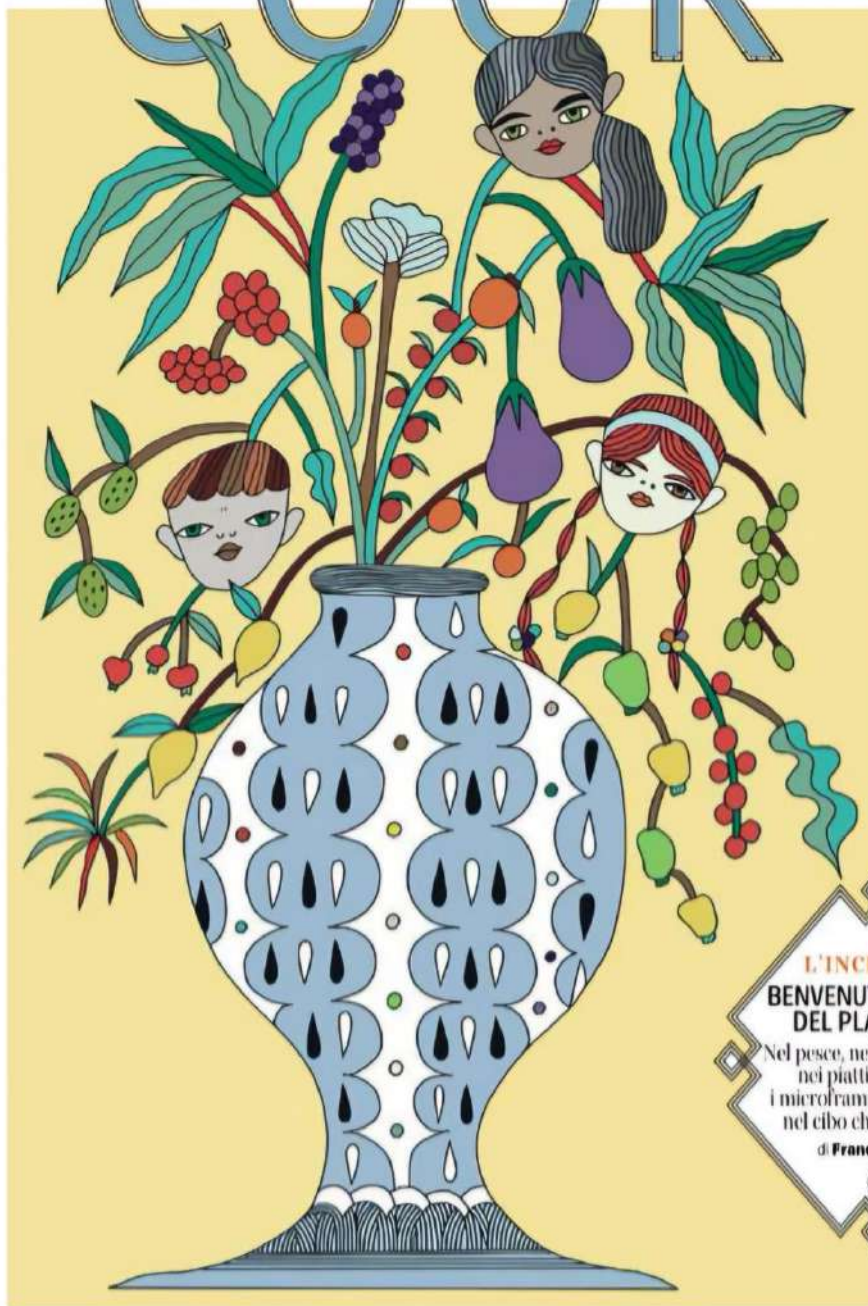
23

26

#78

4428 • J. Neurosci., November 11, 2009 • 29(45):4423–4434

COOK.CORRIERE.IT





VERONA - MILANO

13-18 ottobre 2025

L'unica competizione mondiale a squadre,
che svela l'arte del panettone artigianale,
con prodotti realizzati interamente dal vivo.



www.panettoneworldchampionship.com

Un evento di



in collaborazione con



Sponsor



Event Partner

ALMA

Media Partner

COOK

Wine Partner

COZZANI

World Championship 2025

DATASTAMPA4269

DATASTAMPA4269

I più bravi a fare il panettone vengono da Taiwan

• Le premiazioni a Milano, ma i dolci sono stati preparati a Verona. In lizza erano nove nazionali. Seconda l'Argentina, terza l'Australia

ANDREA MARCHIORI

Profumo di lievito madre, cioccolato fuso e creatività. Senza confini. Il **Panettone World Championship 2025** si è trasformato in un viaggio sensoriale tra tradizione e innovazione. A conquistare il cuore e palato delle giurie è stata Taiwan, che ha portato a casa il titolo mondiale nella competizione a squadre.

Il mondiale

Nel padiglione gremito di HostMilano si è svolta la finalissima dell'evento organizzato dall'**Accademia dei Maestri del lievito madre e del panettone italiano**, con il patrocinio del ministero dell'agricoltura e in collaborazione con la stessa HostMilano. Nove squadre nazionali si sono sfidate dal vivo in un'intensa cinque giorni realizzando i propri capolavori nei laboratori Polin a Verona. Il team taiwanese, capitanato da I-Chun Lai, con Yueh-Chun Tsai, Shih-Chun Yang e la team manager Giovanna Shih-Chieh Chen, ha fatto l'en-plein: oro per il panettone tradizionale e quello al cioccolato, bronzo per l'innovazione al gelato, oltre al prestigioso «Premio Giuria delle

Stelle» e al riconoscimento per la migliore monoporzione circolare. Una vittoria frutto di rigore tecnico, creatività e spirito di squadra. Al secondo posto l'Argentina, con il team guidato da Juan Manuel Alfonso Rodriguez, che ha brillato anche per la cura dei dettagli: ha conquistato premi per il miglior panettone decorato, il gioco di squadra, la pulizia, la presentazione e la miglior brochure, premiata dalla giuria dei giornalisti. Terza l'Australia, che ha conquistato l'oro per

Premiazioni

Tra i premi speciali, spicca il riconoscimento al Brasile per il secondo miglior panettone al cioccolato. La Germania ha affascinato la giuria dei campioni del mondo del gelato, vincendo anche per il miglior fiore di lievito madre e il miglior tavolo di presentazione. Alla Cina è andato il «Premio Sostenibilità», per la gestione virtuosa dei rifiuti in fase di lavorazione. A condurre la finale, Irene Colombo. Sul palco anche i maestri Alessandro Bertuzzi e Francesco Elmi, registi dell'evento per l'Accademia Mlm. Ospite d'onore Iginio Massari, premiato dalla giornalista Angela Frenda. Tra gli ospiti internazionali: Antonio Bachour, Damiano Carra, Angelo Musa e Davide Oldani. Il **Panettone World Championship** si conferma così non solo una sfida tra professionisti, ma un palcoscenico globale dove passione, tecnica e cultura dolciaria si incontrano per celebrare l'eccellenza.



Campioni La nazionale di Taiwan vincitrice del mondiale

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS4269 - SL_VEN



Arena Dove&Quando

16-OTT-2025
da pag. 7 / foglio 1

Settimanale - Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 194000 (DATASTAMPA0004269)

DATA STAMPA
44° Anniversario



La sfida a Verona A caccia del miglior panettone del mondo

pagina VII

LA SFIDA

Da tutto il pianeta per il panettone migliore del mondo

La competizione non è mai stata così... dolce. Lievita l'attesa per scoprire i vincitori del campionato mondiale del panettone a squadre, attualmente in corso nei laboratori del Gruppo Polin di Verona.

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del ministero dell'agricoltura e la collaborazione di Host-Milano, la competizione si concluderà con sabato 18 ottobre a Host Milano Fiera con degustazioni, premiazioni e l'assegnazione dei premi speciali. Ospite d'onore Iginio Massari, insieme agli special guest Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani.

Dopo il successo della prima edizione, è stata presentata la nuova sfida presso i laboratori Polin, con la sfilata delle nove squadre partecipanti: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan. Unica nel suo genere, la competizione prevede la realizzazione "dal vivo" dei prodotti, sorvegliata da commissari di gara e telecamere attive 24 ore su 24. Le squadre si sfidano su tre tipologie di panettone: classico italiano, al cioccolato, e per

la prima volta il panettone innovativo al gelato, con ingredienti tipici dei territori d'origine. In gara anche una monoporzionatura vircolare (contro lo spreco alimentare), un "Fiore di lievito madre" e un Panettone decorato a tema moda milanese.

Ben sei giurie valuteranno i concorrenti. La giuria tecnica (12 team manager) e i due presidenti di giuria: Claudio Gatti (capitano Team Italia, campione uscente) e Roy Shvartzapel (fondatore di From Roy); la giuria dei commissari assegnerà premi speciali per organizzazione, pulizia, gioco di squadra e sostenibilità; la giuria Italia valuterà monoporzionatura, fiore e panettone decorato. Ci saranno anche la giuria delle stelle, con 10 chef internazionali; dei giornalisti, che premierà tavolo e brochure di presentazione, e dei campioni del mondo del gelato, che assegnerà un premio speciale per il miglior gelato. **Andrea Marchiori**



La grande sfida Chi preparerà il miglior panettone?



Pane, pasta, pizza - Tra artigianalità e digitalizzazione

Arte bianca protagonista

» Tra i settori in mostra a Milano a Host 2025 spicca il mondo dell'Arte Bianca. Mentre i consumatori cercano prodotti che uniscano artigianalità e benessere, i fornitori rispondono con innovazioni che parlano il linguaggio della digitalizzazione, dell'efficienza energetica e della qualità controllata.

Per rispondere a queste esigenze, Host 2025 rafforza l'area MIPPP - Milano Pane Pizza Pasta, presentando i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da Bakery Square, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni e workshop per fare cultura dell'arte bianca.

Ospiterà inoltre il prestigioso Panettone World Championship e il Campionato Europeo della Pizza.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS4269 - SL_VEN



World Championship

DATASTAMPA4269

DATASTAMPA4269

Panettone, si sfidano a Verona le nove squadre più forti del mondo

• Parte oggi la gara nei laboratori del Gruppo Polin. L'Italia ha vinto nel 2023 e non gareggia, le operazioni sono filmate 24 ore su 24

I mondiali del panettone tornano a Verona. La sfida internazionale tra nove squadre, composte dai migliori lievisti al mondo, sarà lanciata oggi nei laboratori del Gruppo Polin in viale dell'Industria in Zai, una delle principali realtà industriali al mondo nella progettazione e realizzazione di forni e di macchine per la pasticceria.

Fino al 17 ottobre tutte le squadre dovranno realizzare le tre tipologie di lievito in concorso, il panettone tradizionale, quello al cioccolato e, per la prima volta, il «Panettone Innovativo al Gelato», in cui ciascun partecipante dovrà associare al prodotto lievitato un sapore frutto di uno o più ingredienti tipici del proprio Paese di provenienza.

Avendo vinto la precedente edizione del 2023, la prima in assoluto a squadre dopo le prime due edizioni individuali del 2019 e del 2021, l'Italia quest'anno non potrà partecipare, ma non mancherà la presenza nostrana tra i giurati, che vedono tra gli altri Claudio Gatti, uno dei nomi più celebri della pasticceria italiana e vincitore uscente, e ovviamente anche nella realizzazione dell'evento, che anche in questa seconda edizione sarà ospitata da Polin.

Forni e strumenti a disposizione delle 9 squadre, composte ciascuna da tre concorrenti e un team manager, saranno identici. La differenza la farà il lievito madre, portato singolarmente da ciascun concorrente.

Del resto la finalità della competizione è proprio quella di far conoscere l'eccellenza del panettone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico.

Oggi la cerimonia di lancio della sfida vedrà la consegna delle casacche ufficiali del panettone World Championship alle Nazionali in gara, provenienti da Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan.

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con Host Milano, quella che si svolgerà a Verona fino a venerdì, per concludersi sabato a Milano con le premiazioni, è l'unica competizione con grandi lieviti realizzati completamente «dal vivo», sotto gli occhi vigili dei commissari di gara e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori 24 ore su 24. La degustazione della giuria, per la versione al cioccolato, si svolgerà persino al «buio» e cioè senza che sia nota la squadra realizzatrice del gustoso prodotto.

Chiara Bazzanella



World Championship Inizia oggi la sfida tra i migliori al mondo

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS4269 - SL_VEN



COMPETIZIONE Sabato a Milano
la finale, sponsor tecnico Brazzale

I "Mondiali" del panettone

Dopo il successo della prima edizione, ha preso il via la sfida più dolce del mondo: fino al 18 ottobre il Campionato Mondiale del Panettone a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il Patrocinio del ministero dell'Agricoltura, in collaborazione con HostMilano: l'unica competizione con grandi lievitati realizzati completamente "dal vivo", sotto gli occhi vigili dei commissari di gara e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori 24 ore su 24.

Quest'anno il Campionato avrà un assente illustre, la squadra italiana, fresca vincitrice della prima edizione e dunque per un anno in panchina.

La finalissima con le degustazioni che porteranno alla proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei Premi Speciali che peseranno sul ranking si terrà sabato 18 ottobre a Host Milano Fiera a Milano. Ospite d'onore Iginio Massari, insieme agli special guest Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani. La competizione verrà trasmessa in diretta streaming su www.youtube.com/@PanettoneWorldChampionship; sullo stesso canale, saranno disponibili finestre sul campo gara. Sponsor tecnico dei Campionati Mondiali il burro professionale Brazzale, qualità da pasticceria di classe. **M.Ca.**



**Sfida
Mondiale**
per eleggere
la migliore
squadra
nazionale
al mondo



A.it / **TERRA&GUSTO** / Fiere e Eventi

Taiwan vince il Panettone World Championship 2025

Al secondo posto l'Argentina, al terzo l'Australia



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Taiwan vince l'edizione 2025 di Panettone World Championship, campionato dove i grandi lievitati vengono realizzati interamente dal vivo.

Sul podio, al secondo posto l'Argentina, al terzo l'Australia. La finale si è svolta oggi a Host- Fiera Milano.

A contendersi il titolo, dopo quattro giornate di gara a Verona, nove Nazionali partecipanti: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan. L'Italia, vincitrice nel 2023 è il campione uscente. Le squadre hanno preparato tre tipologie di panettone in concorso: Classico Italiano, al Cioccolato e Innovativo al Gelato, oltre a prove speciali come la Monoporzione Circolare, il Fiore di Lievito Madre e il Panettone Decorato.

Sei sono state le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare gli altri riconoscimenti e premi speciali che hanno concorso a definire il punteggio della classifica assoluta. Il Panettone World Championship 2025 è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in collaborazione con HostMilano.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

[Taiwan vince il Panettone World Championship 2025 - Fiere e Eventi - Ansa.it](#)

Panettone world championship, vince team Taiwan: argento per Argentina bronzo Australia

Durante la finalissima a HostMilano, il team asiatico ha conquistato il titolo mondiale a squadre, battendo rivali provenienti da tutto il mondo



E' Taiwan la nuova regina del panettone: il team asiatico ha conquistato il titolo mondiale nella competizione a squadre del Panettone world championship 2025, svoltasi 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. Organizzato dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, 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, ciascuna impegnata nella preparazione live dei propri panettoni nei laboratori del gruppo Polin a Verona, sotto l'occhio vigile delle telecamere e delle giurie.

La giuria tecnica, presieduta da Claudio Gatti, presidente dell'Accademia MLM e Roy Shvartzapel, ha decretato il trionfo di Taiwan, e la squadra italiana campione uscente ha passato il trofeo nelle mani dei nuovi vincitori premiando I-Chun, Lai (capitano), Yueh-Chun, Tsai, Shih-Chun, Yang, Giovanna Shih-Chieh, Chen (team manager) con **l'oro per il panettone tradizionale e al cioccolato, e il bronzo per l'innovativo panettone al gelato**. Un risultato frutto di talento, precisione e spirito di squadra, che ha portato il team a primeggiare in tre categorie e a ricevere anche il prestigioso 'Premio Giuria delle stelle' e il riconoscimento per la miglior monoporzione circolare dalla Giuria Italia.

Sul secondo gradino del podio si è piazzata l'Argentina, guidata da Juan Manuel Alfonso Rodriguez (capitano), con Nicolas Welsh e Samuel Gonzalez (team manager). Il team ha fatto incetta di premi speciali: il miglior panettone decorato, il gioco di squadra, la pulizia in fase di lavorazione e la presentazione, ricevendo anche il "Premio Speciale della Giuria dei Giornalisti" per la miglior brochure di presentazione. Ha inoltre conquistato il terzo posto per il panettone classico e per quello al cioccolato, e il secondo per l'innovativo al gelato.

Terzo posto per l'Australia: Simon Veauvy (capitano), Franco Villalva, Jonathon (Jonny) Pisanelli, Quentin Berthonneau (team manager) hanno vinto l'oro per il panettone innovativo al gelato e l'argento per il panettone classico, aggiudicandosi anche il riconoscimento per la miglior organizzazione di laboratorio. Il Brasile ha invece ottenuto il secondo posto per il miglior panettone al cioccolato e tra i premi speciali, spicca quello assegnato dalla Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato al team Germania, che ha incantato anche la Giuria Italia con il miglior fiore di lievito madre e la Giuria Stellata con il miglior tavolo di presentazione. La Cina ha ricevuto il "Premio Sostenibilità", per la gestione virtuosa dei rifiuti durante la lavorazione.

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.

Il panettone World championship 2025 è stato trasmesso anche in diretta streaming su YouTube, permettendo a migliaia di spettatori di seguire le fasi più emozionanti della competizione. Sei le giurie coinvolte, ciascuna con il compito di assegnare premi e riconoscimenti che hanno contribuito alla classifica finale: dalla giuria tecnica ai commissari di gara, dalla giuria Italia alla giuria delle Stelle, dai giornalisti ai campioni del mondo del gelato. Panettone World Championship 2025 è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: Afa arredamenti, Agugiario & 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.

[Taiwan nuova regina del panettone: tutti i vincitori del World Championship 2025](#)



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

DOLCI E PASTICCIERI

[Home](#) » [DOLCI E PASTICCIERI](#) » [Campionato Mondiale del Panettone, Milano: sabato a Host...](#)



Campionato Mondiale del Panettone, Milano: sabato a Host 2025

📅 15/10/2025 12:00 👤 [Redazione Agenfood](#) 📁 [DOLCI E PASTICCIERI, NL, NS](#)

(Agen Food) – Milano, 15 ott. – di **Claudia Pollara** – Profumo di agrumi canditi, glassa, burro, incontro tra tradizione e innovazione a Milano sabato 18 ottobre per la finalissima del Panettone World Championship. Si incoronerà la Nazionale campione tra le dieci in gara: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan.

Come campione uscente l'Italia non parteciperà ma farà parte della giuria. Le giurie saranno sei: Giuria Tecnica presieduta da **Claudio Gatti e Roy Shvartzapel**; la Giuria dei Commissari; la Giuria Italia; la Giuria dei Giornalisti; la Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato; e la Giuria delle Stelle, che riunisce chef e maestri come **Enrico "Chicco" Cerea, Enrico Derflinger, Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Fabrizio Mellino e Fabio Pisani**. Ospiti d'onore saranno **Iginio Massari, Antonio Bachour, Damiano Carrara, Davide Oldani e Angelo Musa**.

È una sfida dal vivo poiché dall'impasto alla cottura tutto avviene davanti a pubblico e i commissari. Le presentazioni saranno anonime per garantire una corretta valutazione. Tutte le squadre lavorano il lievito madre fresco del proprio paese. Nella valutazione si terrà conto della razionalizzazione degli avanzati e dei formati. L'impianto di sfida è tra il Panettone Tradizionale Italiano e il Grande Lievitato al Cioccolato; per la "sezione" contaminazione ci sarà il Panettone Innovativo al Gelato e un Panettone Decorato ispirato a Milano e alla sua creatività. La gara è ospitata nell'area Bakery Square

Anche la presenza a questa sfida europea contribuisce alla crescita esponenziale di Host 2025 per innovazione, creatività, tecnologie, ingredienti, format e competenze rafforzandosi come capofila delle tendenze in pasticceria, bakery e hotellerie.

[Campionato Mondiale del Panettone, Milano: sabato a Host 2025 – Agenfood – Agenzia di Stampa Food e Turismo](#)

COOK

Panettone World Championship 2025: è Taiwan a vincere il titolo di Campione del Mondo

di Alessia Calzolari

Nove squadre nazionali, sei giurie, tre varianti di panettone e 27 degustazioni: il 18 ottobre la finale a Host Fiera Milano che ha portato a selezionare il vincitore dell'evento (di cui Cook è media partner) organizzato da Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone. Sul podio anche Argentina e Australia



Taiwan vince il Campionato Mondiale di Panettone. Dopo una settimana di sfide a Verona, si è tenuta oggi a Host Fiera Milano la finale dell'evento – di cui Cook è media partner – organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Ad assegnare il riconoscimento, consegnato dal maestro Claudio Gatti, sono state sei giurie che hanno degustato le versioni di panettone realizzate dalle nove nazionali che si sono contese il titolo vinto nel 2023 dall'Italia, che per questo non era in competizione in questa edizione. Sul podio: al secondo posto l'Argentina e al terzo l'Australia.

La competizione

Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan: sono queste le nove squadre che si sono affrontate per ereditare il titolo di campione del mondo del panettone dall'Italia, squadra vincitrice della precedente edizione del Panettone World Championship organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in collaborazione con HostMilano. Il titolo di campione mondiale è andato alla squadra di Taiwan, capitanata da I-Chun e con Giovanna Chen come Team Manager della nazionale che ha vinto anche il titolo per il migliore panettone classico applaudita con entusiasmo dai tantissimi connazionali presenti in fiera. Al secondo posto l'Argentina e al terzo l'Australia. A presiedere la giuria tecnica i maestri Claudio Gatti e Roy Shvartzapel, che – allievo di Iginio Massari – ha portato per primo il panettone artigianale negli Stati Uniti.

La finale

Le nove squadre, dopo una settimana a Verona in cui hanno preparato le versioni di panettone richieste dal concorso, si sono affrontate a Milano per la sfida finale: la degustazione delle loro creazioni da parte delle sei giurie (tecnica, dei giornalisti, dei commissari di gara, delle stelle, dei Campioni del Mondo del Gelato e la Giuria Italia). Tre le varianti di panettone preparate da ogni squadra: classico, al cioccolato e la versione innovativa accompagnata dal gelato. «Il livello quest'anno è stato altissimo» il parere condiviso dei giurati dopo 27 assaggi. «Tutti, qui sono vincitori» le parole di Roy Shvartzapel, che ha assistito anche alle prove svoltesi a Verona, durante la premiazione finale. Durante la giornata si sono alternati alcuni dei più grandi nomi della pasticceria e della cucina internazionali, accomunati dalla passione per il grande lievitato italiano, come Davide Oldani, Damiano Carrara, Antonio Bachour e Angelo Musa. Ospite d'onore della manifestazione è stato il maestro Iginio Massari, insignito da Angela Frenda, direttrice editoriale di Cook Corriere della Sera, del premio Cook come «papà di tutti i panettoni»: «Sto ancora lavorando al panettone che sogno di realizzare, ti dico qual è appena l'ho fatto», ha chiosato il Maestro sul palco.

I premi speciali

A vincere il premio per il miglior tavolo espositivo, assegnato dalla giuria stellata, è stata la Germania, che ha vinto anche il titolo per il miglior fiore di lievito madre preparato durante la settimana di competizione a Verona e dato dalla giuria Italia e per il miglior gelato, insignito dalla giuria Campioni del Mondo del Gelato. La giuria dei giornalisti ha voluto premiare l'Argentina per la migliore brochure esplicativa, premiata anche per la migliore pulizia in fase di lavorazione, il miglior gioco di squadra e per il panettone decorato più bello, realizzato a Verona e la menzione della giuria dei giornalisti. La giuria dei commissari gara ha valutato che la miglior organizzazione di laboratorio fosse quella dell'Australia. La Cina, invece, è stata premiata per la sostenibilità ambientale per la minor produzione di rifiuti delle sue lavorazioni, mentre Taiwan ha vinto un premio di 1.000€ per la miglior monoporzione circolare preparato durante la settimana scaligera, oltre ad essere stata premiata dalla giuria delle stelle per aver globalmente svolto le migliori gare in tutta la settimana. I punti accumulati con i premi speciali sono stati sommati al ranking totale per decretare il vincitore del Panettone World Championship 2025.

I premi per le singole prove

La giuria tecnica ha valutato come miglior panettone innovativo, ossia servito con il gelato, quello preparato dall'Australia. Seconda l'Argentina, terza Taiwan. Il podio per il panettone al cioccolato ha visto trionfare Taiwan, seguita da Brasile e Argentina. A essere giudicato il migliore panettone classico è stato invece sempre quello preparato dalla squadra taiwanese, al secondo e al terzo posto sono arrivate Australia e Argentina.

18 ottobre 2025

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Panettone World Championship 2025: è Taiwan a vincere il titolo di Campione del Mondo | Corriere.it](#)

← Post



Corriere della Sera
@Corriere

...

È Taiwan a vincere il titolo di Campione del Mondo di Panettone 2025



Da corriere.it

8:21 PM · 18 ott 2025 · 7.386 visualizzazioni

<https://x.com/Corriere/status/1979613810768945508?t=DHAwxdwTYQ5r0kCXsf7XCw&s=19>

Skytg24 on Instagram

Instagram

Accedi



<https://www.instagram.com/reel/DQEzoM4lVKG/?igsh=MTNmndnR4djRiMTFncg%3D%3D>

Altro che Milano, il miglior panettone al mondo lo fanno a Taiwan

Il Vecchio Continente, in quanto a panificazione, è sempre più Vecchio?

Di Fabrizio Gabrielli E Chiara Romiti | PUBBLICATO: 19/11/2025

Sul trofeo del **Panettone World Championship** si sarebbe potuto fare di meglio: un globo terracqueo sostenuto da un pilone e avvolto da un nastro svolazzante, peccato, un po' anonimo, perché non sfruttare l'unica vera opportunità di avere **una coppa panettoniforme**? L'edizione 2025 si è tenuta a metà ottobre a HostMilano, in gara non c'era l'Italia (campione in carica, vincitrice piuttosto annunciata della prima edizione) ma un sacco di posti in cui il panettone è davvero una cosa seria, che ha saputo trascendere dalle contingenze natalizie per farsi **prodotto da consumare tutto l'anno** (ne avevo scritto giusto un anno fa).

Bene: a vincere **il Mondiale Dei Panettoni** è stata una compagine che solo apparentemente suona esotica, in quanto a panificazione e arte dei lievitati: alle spalle si è lasciata Giappone, Brasile, Germania, Argentina, e se c'è chi ha accolto la notizia con una fiammata di patriottismo – allibito e contrariato come di fronte a un tiramisu al wasabi – è perché **non abbiamo sentito arrivare la new wave della panificazione che soffia da Est**. Dove l'arte della lievitazione non è già più qualcosa di esotico che rimanda alla *grandeur* europea, ma è diventata un'arte a sé.

Chi ha vinto (a sorpresa, ma anche no)?

Ad alzare il trofeo al cielo è stato **Taiwan**.

Voi direte: Taiwan? Sì: Taiwan.



Courtesy: Fabrizio Gabrielli // Art Partner

E non scomodatevi, per favore, **la tradizione, signora mia**: in fondo anche da noi, negli ultimi anni, il panettone è diventato un campo da gioco, più che un dolce della tradizione, uno spettacolo di stand up tutto da creare, a volte con ricercatezza, altre sfociando in qualcosa di simile al **nandomartellismo** di Boris. Abbiamo visto **panettoni all'Aperol Spritz, al Limoncello di Amalfi, alla Cacio e Pepe, alle alici**. I puristi hanno storto il naso anche in quel caso, ovviamente, ma se ci pensate i puristi in fondo sono persone che il panettone, più che mangiarlo, le difendono a prescindere. Ma quello dei lievitati è un linguaggio con una sua grammatica, e ogni pasticcere sparso per il mondo ne ha legittimamente fatto il suo dialetto.

Il senso dell'Oriente per la panificazione

Insomma: niente colpi di scena sorprendenti, con la vittoria di Taiwan, perché **in Asia la passione per la panificazione è diventata una cosa seria**. Tutto è cominciato decenni fa, quando le prime boulangerie francesi, con nomi che profumavano di Normandia, hanno messo piede nell'estremo oriente, da Tokyo a Pechino a Taipei. Quella che si è innescata è una **lunga fermentazione culturale**:

Taiwan, in particolare, ha fatto della panificazione una specie di disciplina olimpica, ma senza la scanzonata *joie de vivre* del quartetto di bob jamaicano alle Olimpiadi di Calgary. Non è un caso, infatti, che già nel 2008, alla **Coupe du Monde de la Boulangerie**, i taiwanesi si classificarono secondi dietro agli imprevedibili francesi. Da allora hanno studiato, provato, migliorato. La rivincita sarebbe stata dolce: e infatti è arrivata quest'anno. Come ci sono riusciti? Facendo della lievitazione, oltre che un'arte, una filosofia.

Lieviti globali, accenti locali

Il lievito madre, arrivato in Oriente come un ambasciatore discreto, ha trovato a quelle latitudini un **habitat naturale**. Il risultato è un melting pot culturale che si appalesa in **brioche al matcha *ma* dalla texture francese**, danesi che al posto dell'uvetta **a Shanghai hanno l'ananas fermentato**, **croffle coreani** – metà croissant, metà waffle – che quando entrano nei feed di Instagram li fanno esplodere.

E poi: e poi c'è il panettone. Senza l'ansia da prestazione di secoli di storia da non tradire, panettoni che sono la perfetta pagina bianca, **lo spartito sul quale prendere le note di un'aria di Verdi e reinterpretarla in chiave jazz.**

Nel 2024 il mercato dei prodotti da forno nell'intera area di Cina e Taiwan ha sfiorato i **70 milioni di euro**, e continua a crescere con margini da boom. La domanda, quindi, non è già più se esiste un'arte bianca orientale, ma quanto ci stiamo mettendo ad accorgercene.

Ha senso chiederci se **la nuova frontiera dell'arte dei lievitati è davvero l'Asia?** Ha senso come lo ha provare a capire che il futuro del panettone – come quello del design, del cinema, del vino – sia già altrove, ci piaccia o no. Magari in un laboratorio di Taiwan, dove un pasticcere in camice bianco sta osservando l'impasto gonfiarsi piano, come una luna d'oriente profumosa di burro, e noi a farci le paranoie imbolsite sul **Made in Italy.**

[Altro che Milano, il miglior panettone al mondo lo fanno a Taiwan](#)

Skytg24 on X

← Post

sky Sky tg24 
tg24 @SkyTG24

...

La squadra di [#Taiwan](#) si è aggiudicata il primo posto al Campionato Mondiale del [#Panettone](#), evento in programma a [#Verona](#) e [#Milano](#) dal 13 al 18 ottobre. Il team ha vinto anche nelle categorie Panettone Classico e Panettone al Cioccolato.

(📺 Panettone World Championship via Storyful)



4:31 PM · 21 ott 2025 · 6.663 visualizzazioni



Sky tg24 su X: "La squadra di [#Taiwan](#) si è aggiudicata il primo posto al Campionato Mondiale del [#Panettone](#), evento in programma a [#Verona](#) e [#Milano](#) dal 13 al 18 ottobre. Il team ha vinto anche nelle categorie Panettone Classico e Panettone al Cioccolato. (📺 Panettone World Championship via <https://t.co/J0FRRgED1N>)" / X

Alimentazione

Taiwan vince il Mondiale di Panettone 2025: Asia regina del lievito madre

Vittoria per la squadra asiatica che si è imposta nella competizione tra numerosi altri Paesi



lunedì 20 ottobre 2025, 06:36 - Ultimo aggiornamento: 06:37

Taiwan è la nuova regina del **Panettone World Championship 2025**, la competizione mondiale dedicata al panettone artigianale e al lievito madre. Durante la finalissima a **HostMilano**, il team asiatico ha conquistato il titolo mondiale a squadre, battendo rivali provenienti da tutto il mondo e scrivendo una pagina storica nella pasticceria internazionale.

L'evento, organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il patrocinio del **Ministero dell'Agricoltura**, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, ha trasformato il padiglione di HostMilano in un'arena di profumi, tecnica e passione per l'arte della lievitazione. Il team taiwanese, guidato dal capitano **I-Chun Lai** e dal team manager **Giovanna Shih-Chieh Chen**, ha dominato la competizione vincendo il panettone tradizionale e quello al cioccolato, aggiudicandosi anche il bronzo per il panettone innovativo al gelato.

[Taiwan vince il Mondiale di Panettone 2025: Asia regina del lievito madre](#)



Fanpage.it

3 m ·



C'è un panettone che trionfa al Panettone World Championship 2025

Conquistando l'oro e premi speciali nelle categorie principali. Qual è il podio



fanpage.it



**Qual è il migliore
panettone al mondo:
la classifica del
Panettone World 2025**

fanpage.it

📅 19 OTTOBRE 2025 ⌚ 12:13

Il migliore panettone al mondo è di Taiwan, la classifica e i premi del Panettone World Championship 2025

Taiwan trionfa al Panettone World Championship 2025, conquistando l'oro e premi speciali nelle categorie principali. Argentina e Australia completano il podio, il tutto all'insegna del talento, della creatività e della tradizione dei lievitati.

Il modo più veloce per [leggere Fanpage.it](#)? Sbloccalo su [Google](#).



A cura di **Elisa Capitani**



Simbolo indiscusso delle feste natalizie, il panettone conquista da sempre le tavole e i cuori degli italiani grazie al suo impasto soffice e burroso. Anche quest'anno, per la quarta volta di seguito, ha fatto il giro del mondo, con il **Panettone World Championship 2025**. La manifestazione ha incoronato nella serata del 18 ottobre **il panettone di Taiwan come il migliore al mondo**, seguito da quello argentino e quello australiano.



La Giuria Delle Stelle

Taiwan conquista il Panettone World Championship 2025

È Taiwan la nuova regina del panettone: il team asiatico ha trionfato nella competizione a squadre del Panettone World Championship 2025, svoltasi ieri nell'affollatissimo padiglione di **HostMilano**. La finalissima ha trasformato la fiera in un incontro di gusto, emozione e lievitazioni da record, davanti a un pubblico internazionale di amanti del panettone.



Taiwan ha vinto il Panettone World Championship 2025

Organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano**, l'evento ha visto sfidarsi **9 nazioni** nella preparazione live dei propri panettoni, sotto l'occhio attento e severo di **6 giurie internazionali**.



Giuria Delle Stelle

Le diverse categorie premiate

La competizione del Panettone World Championship 2025 non si è limitata a decretare i tre vincitori principali. Ha assegnato infatti **numerosi premi speciali, riconoscimenti e trofei, oltre che quelli per le tre categorie primarie, per celebrare ogni aspetto della pasticceria:** dalla tecnica e precisione, alla presentazione, fino alla sostenibilità e all'organizzazione dei laboratori. La gara ha visto i team sfidarsi in **tre categorie principali: il panettone classico italiano, il panettone al cioccolato e l'innovativo panettone al gelato.** Taiwan ha dominato in tutte le categorie, conquistando l'oro per il classico e il cioccolato e il bronzo per l'innovativo al gelato, oltre a premi speciali come il **Premio Giuria delle Stelle** e il riconoscimento per la **miglior monoporzione circolare.**



Il team dell'Argentina

L'Argentina si è distinta nella decorazione e nella presentazione, ottenendo il terzo posto per il classico e il cioccolato e il secondo per l'innovativo al gelato, mentre **l'Australia ha primeggiato nell'innovativo al gelato e si è aggiudicata l'argento per il classico**, ricevendo anche il premio per la **miglior organizzazione di laboratorio**. Altri riconoscimenti sono stati assegnati a Brasile, Germania e Cina, per le specialità al cioccolato, la creatività e la sostenibilità nella gestione dei laboratori.



Il team dell'Australia

DOLCESALATO

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025: TAIWAN TRIONFA A HOSTMILANO

BAKERY

4 min

22 Ottobre 2025



Il Panettone World Championship 2025 incorona Taiwan. Oro nel tradizionale e al cioccolato. Argento all'Argentina e bronzo all'Australia nella gara organizzata dall'Accademia MLM a HostMilano



L'edizione 2025 del **Panettone World Championship** porta un risultato di grande impatto internazionale con **Taiwan** sul primo gradino del podio, su cui sono salite anche **l'Argentina** (argento) e **l'Australia** (bronzo). La finalissima ha trasformato la fiera in un vero palcoscenico di emozioni, profumi e lievitazioni d'eccellenza, seguito con entusiasmo da un vasto pubblico nazionale e internazionale. La competizione ha visto sfidarsi nove nazionali sotto l'occhio vigile di ben sei giurie specializzate, dai maestri stellati alla stampa.



Il team giuria Italia

Il trionfo di Taiwan nella gara a squadre al Panettone World Championship

Il team di Taiwan ha dimostrato una superiorità trasversale, primeggiando in ben tre categorie di gara. La squadra, composta dal capitano I-Chun, Lai, insieme a Yueh-Chun, Tsai, Shih-Chun, Yang e al team manager Giovanna Shih-Chieh Chen, ha ricevuto l'**oro sia per il panettone tradizionale sia per quello al cioccolato**. A questi successi si aggiunge il bronzo per la categoria più sperimentale: il panettone innovativo al gelato.

Il trionfo è stato riconosciuto anche dalle giurie speciali: la squadra si è aggiudicata il prestigioso **"Premio Giuria delle Stelle"** e il riconoscimento assegnato dalla Giuria Italia per la miglior **monoporzione circolare**. La squadra italiana, che deteneva il titolo di campione uscente, ha passato il trofeo nelle mani dei nuovi vincitori. Le fasi di preparazione live che hanno preceduto la finale si sono svolte nei laboratori del gruppo **Polin** a Verona, sotto la vigile attenzione delle telecamere h24.



Team Giappone, la fase di cottura

Argento argentino e bronzo australiano: eccellenza e premi speciali

Il **secondo gradino del podio** è stato conquistato **dall'Argentina**, guidata dal capitano Juan Manuel Alfonso Rodriguez, affiancato da Nicolas Welsh e Samuel Gonzalez (team manager). L'Argentina ha ottenuto risultati di rilievo anche nelle singole categorie, classificandosi terza per il panettone classico e al cioccolato, e seconda per l'innovativo al gelato.

Il team sudamericano ha fatto incetta di premi speciali, tra cui il premio per il **miglior panettone decorato**, il riconoscimento per il miglior gioco di squadra e l'apprezzamento per la pulizia in fase di lavorazione. Inoltre, l'Argentina ha ricevuto il **"Premio Speciale della Giuria dei Giornalisti"** per la miglior brochure di presentazione.

La **medaglia di bronzo** è andata **all'Australia**. Il team, che includeva Simon Veauvy come capitano e Quentin Berthonneau come team manager, ha eccelso nell'innovazione, vincendo l'oro per il panettone innovativo al gelato e conquistando l'argento per il panettone classico. Gli australiani si sono distinti anche per la **miglior organizzazione di laboratorio**.

Altri riconoscimenti e il peso della sostenibilità

Il Panettone World Championship 2025 ha distribuito numerosi premi e riconoscimenti che hanno contribuito alla classifica finale.

Il **Brasile** si è distinto ottenendo il secondo posto per il **miglior panettone al cioccolato**.

Particolarmente apprezzata è stata la **Germania**: la squadra ha ricevuto il premio della Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato, ha incantato la Giuria Italia con il **miglior fiore di lievito madre** e ha convinto la Giuria Stellata con il **miglior tavolo di presentazione in vetrina**. Un premio fondamentale per il settore b2b è stato il **“Premio Sostenibilità”**, assegnato alla **Cina** per la gestione virtuosa dei rifiuti e la minor produzione di scarti durante le varie fasi di lavorazione.



Team Germania, miglior fiore di lievito madre

L'evento è stato organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. La giuria tecnica che ha decretato i vincitori è stata presieduta dal Maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia MLM, e **Roy Shvartzapel**, chef e pasticcere statunitense, più noto come il "Re americano del panettone". Ospiti d'eccezione alla finalissima condotta da Irene Colombo, insieme ai maestri **Alessandro Bertuzzi** e **Francesco Elmi** dell'Accademia MLM. Ospite d'onore è stato il Maestro **Iginio Massari**, e l'evento è stato impreziosito dalla presenza di special guest come **Antonio Bachour**, **Damiano Carrara**, **Angelo Musa** e **Davide Oldani**.

© Riproduzione riservata

[Panettone World Championship 2025: Taiwan trionfa a HostMilano - Dolcesalato](#)

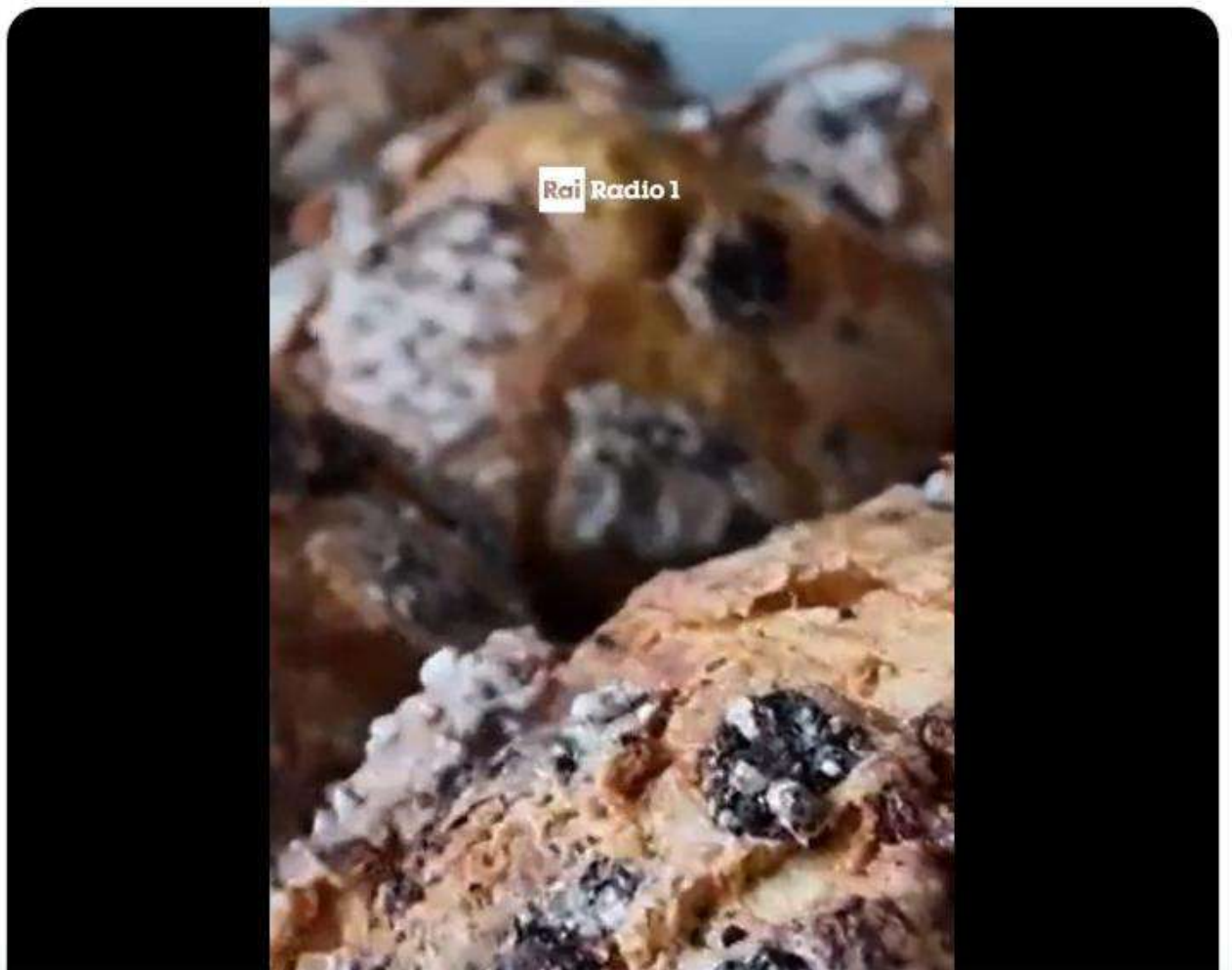
← Post



Rai Radio1
@Radio1Rai

...

Il miglior panettone al mondo è di Taiwan. Lo ha stabilito una competizione organizzata a Milano, città simbolo del dolce natalizio.
[@MauroZandaman](#)



2:24 PM • 20 ott 2025 • 405 visualizzazioni

DOLCESALATO

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025: TRIONFO DI TAIWAN CON IL CAPITANO GIOVANNA CHEN

VIDEO

2 min

22 Ottobre 2025



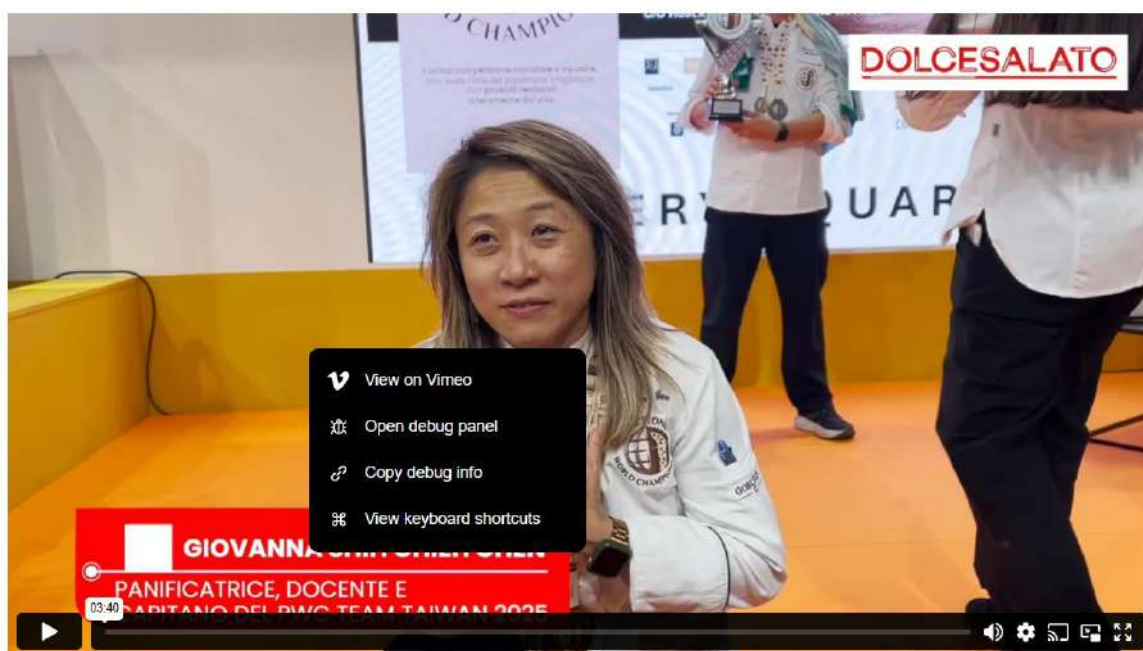
La forza della cultura e della squadra che hanno condotto alla vittoria, come racconta con orgoglio Giovanna Chen, Capitano del PWC Team Taiwan 2025

Giovanna Shih Chieh Chen, panificatrice, docente e Capitano del **PWC** Team Taiwan 2025, ha condiviso la sua intensa preparazione dopo la competizione di due anni fa in cui non raggiunse il podio. Per un anno e mezzo, si è dedicata a imparare e confrontarsi con i maestri italiani, sviluppando amicizie e conoscenze.

*"Il nostro scopo non è mai stato copiare, ma **comprendere la cultura del panettone italiano**, trasmettendo la sua importantissima tradizione e passione. Consapevoli di aver bisogno di completare ciò che ci mancava, abbiamo selezionato i migliori professionisti per formare una squadra eccezionale", racconta Giovanna.*

Il loro segreto è lavorare insieme: *"Se lavoriamo come una squadra vinciamo insieme, non vinciamo mai singolarmente".* Sebbene fosse impegnativo interpretare il requisito "innovativo", la sfida più complessa restava il classico, che richiede equilibrio, profumo e struttura, dato dagli ingredienti obbligati.

Nonostante il livello altissimo dei concorrenti (come l'Argentina e il Giappone), l'atmosfera era amichevole e solidale. Giovanna incoraggia tutti ad iniziare a scoprire la bellezza del panettone e a non smettere mai di imparare, per poter avere successo in futuro, come ha fatto il suo team.



[Panettone World Championship 2025: Trionfo di Taiwan con il capitano Giovanna Chen - Dolcesalato](#)



IN PRIMO PIANO

Panettone World Championship: ecco chi ha vinto l'edizione 2025

9 i team in gara da 9 Paesi del mondo, 6
le giurie chiamate a votare e grande
sorpresa per il vincitore, che è stato
proclamato durante Host Fiera Milano



di Giada Bellegotti

18 ottobre 2025



Il team vincitore.

È ufficiale: il **Panettone World Championship** ha decretato il suo vincitore anche per il 2025. Il campionato mondiale del panettone a **squadre** organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in collaborazione con HostMilano, al suo quarto anno - con le competizioni individuali nel 2019 e nel 2021, e per la prima volta a squadre nel 2023 con il team italiano sul gradino più alto del podio - ha scelto chi mettere sul gradino più alto del podio.

I concorrenti

9 i team in gara per il Panettone World Championship 2025:

- Per l'**Argentina**: **Juan Manuel Alfonso Rodriguez** (capitano), **Nicolas Welsh**, **Samuel Gonzalez** (team manager);
- per l'**Australia**: **Simon Veauvy** (capitano), **Franco Villalva**, **Jonathon (Jonny) Pisanelli**, **Quentin Berthonneau** (team manager);
- per il **Brasile**: **Brunno Malheiros** (capitano), **Matheus Andrade Silva**, **Joze Nilson Diniz**, **Debora Zanzini** (team manager);
- per la **Cina**: **Teng Ding** (capitano), **Yuan Fang**, **Puyan Shi**, **Saibai Ding** (team manager);
- per la **Germania**: **Giorgio Mecca** (capitano), **Steve De Filippo**, **Leonardo Scala**, **Mirko Giuseppe Frustaci** (team manager);
- per il **Giappone**: **Shima Kohei** (capitano), **Shinichiro**

- per il **Giappone**:
Shima Kohei (capitano), **Shinichir Kojima, Hiroko Kurokawa, Kaori Ereditato**
(team manager);
- per il **Perù**: **Marin Astocondor**
(capitano), **Luis La Rosa, Piero Linares, Jorge Morales Fhon**
(team manager);
- per la **Spagna**: **Tonatiuh Cortés**
(capitano), **Miguel Ángel Castro, Ayose Valiente, Carlos Mariel** (team manager);
- per **Taiwan**: **I-Chun, Lai** (capitano), **Yueh-Chun, Tsai, Shih-Chun, Yang, Giovanna Shih-Chieh, Chen** (team manager).

Come si svolge il Panettone World Championship

Il Panettone World Championship è l'unico con grandi lievitati realizzati completamente “dal vivo”, sotto gli occhi vigili dei commissari di gara e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori 24 ore su 24.

Tutte le squadre hanno dovuto realizzare le tre tipologie di lievitato in concorso: **Panettone Classico Italiano**, “**Panettone al cioccolato**” e, per la prima volta, il “**Panettone Innovativo al Gelato**”, dedicato alla **Contaminazione del Territorio**. Ogni team ha dovuto elaborare un prodotto frutto della selezione di uno o più ingredienti appartenenti alla propria terra e una **Monoporzione “Circolare”**, a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi dell’“economia circolare” con l’obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare, un “**Fiore di lievito madre**”, utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco, e un **Panettone a decorazione libera** ispirato al tema della vetrina espositiva di Milano “**Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda**”, le cui valutazioni **incideranno sul punteggio finale**.

I giudici

Sono state 6 le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare gli altri riconoscimenti: la **Giuria tecnica** composta da 12 giudici votanti, corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali, 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; la **Giuria dei commissari di gara** che ha assegnato i premi speciali per la Miglior organizzazione di laboratorio, la Miglior pulizia in fase di lavorazione, il Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra" e il Premio Sostenibilità,

misurata come minor produzione di rifiuti; la **Giuria Italia** composta da 5 membri di Accademia MLM che ha assegnato premi speciali per la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e per il Miglior panettone decorato. Tutti i voti dei commissari hanno fatto media per dare i 4 bonus in classifica generale. E ancora, la **Giuria delle Stelle** con 10 rinomati chef e pastry chef internazionali: **Enrico Derflinger, Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino, Alessandro Negrini**; la **Giuria dei Giornalisti**, 10 prestigiose firme del food e non solo, hanno assegnato premi speciali per il Miglior tavolo di presentazione-vetrina e la Miglior brochure di presentazione, e la **Giuria dei Campioni del mondo del Gelato** - **Ciro Chiummo, Domenico Di Clemente, Eugenio Morrone, Rosario Nicodemo, Luigi Tirabassi e Beppo Tonon** - che ha assegnato un premio speciale al miglior

assegnato un premio speciale al miglior gelato prodotto per il Panettone al Gelato. Ospite d'onore **Iginio Massari**, insieme agli special guest **Antonio Bachour**, **Damiano Carrara**, **Angelo Musa** e **Davide Oldani**.

Panettone World Championship 2025: ecco qual è il team vincitore

È la squadra di **Taiwan** ad aggiudicarsi il primo premio del Panettone World Championship 2025. Al secondo posto **l'Argentina**, al terzo **l'Australia**.

I premi speciali

Il premio per il **miglior tavolo espositivo**, assegnato dalla giuria stellata, è andato alla Germania, che ha vinto anche il titolo per il **miglior fiore di lievito madre** dato dalla giuria Italia e per il **miglior gelato**, conferito dalla giuria Campioni del Mondo del

qual è il team vincitore

È la squadra di **Taiwan** ad aggiudicarsi il primo premio del Panettone World Championship 2025. Al secondo posto **l'Argentina**, al terzo **l'Australia**.

I premi speciali

Il premio per il **miglior tavolo espositivo**, assegnato dalla giuria stellata, è andato alla Germania, che ha vinto anche il titolo per il **miglior fiore di lievito madre** dato dalla giuria Italia e per il **miglior gelato**, conferito dalla giuria Campioni del Mondo del Gelato.

La giuria dei giornalisti ha premiato l'Argentina per la **migliore brochure esplicativa**. Sempre L'Argentina è stata premiata per la **migliore pulizia in fase di lavorazione**, il **miglior gioco di squadra** e per il **panettone decorato più bello**.

ANNUNCIO PUBBLICITARIO



La giuria dei commissari gara ha premiato l'Australia per la **miglior organizzazione di laboratorio**. La Cina, invece, è stata premiata per la sostenibilità ambientale per la **minor produzione di rifiuti delle sue lavorazioni**, mentre Taiwan ha vinto un premio di 1.000€ per la **miglior monoporzione circolare**, oltre ad essere stata premiata dalla giuria delle stelle per aver globalmente svolto le

La giuria dei commissari gara ha premiato l'Australia per la **miglior organizzazione di laboratorio**. La Cina, invece, è stata premiata per la sostenibilità ambientale per la **minor produzione di rifiuti delle sue lavorazioni**, mentre Taiwan ha vinto un premio di 1.000€ per la **miglior monoporzione circolare**, oltre ad essere stata premiata dalla giuria delle stelle per aver globalmente svolto le migliori gare in tutta la settimana.

I premi per le singole prove

La giuria tecnica ha decretato come **miglior panettone innovativo**, servito in abbinamento al gelato, quello realizzato dalla squadra australiana, seguita dall'Argentina al secondo posto e da Taiwan al terzo.

Nella categoria dedicata al **panettone al cioccolato**, la vittoria è andata invece a Taiwan, con Brasile e Argentina rispettivamente in seconda e terza posizione.

I premi per le singole prove

La giuria tecnica ha decretato come **miglior panettone innovativo**, servito in abbinamento al gelato, quello realizzato dalla squadra australiana, seguita dall'Argentina al secondo posto e da Taiwan al terzo.

Nella categoria dedicata al **panettone al cioccolato**, la vittoria è andata invece a Taiwan, con Brasile e Argentina rispettivamente in seconda e terza posizione.

Infine, per il **panettone classico**, il gradino più alto del podio è stato ancora una volta conquistato da Taiwan, mentre Australia e Argentina si sono piazzate al secondo e terzo posto.

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

Taiwan vince il Panettone World Championship 2025

Argento per l'Argentina e bronzo per l'Australia

20 Ottobre 2025



Alla finalissima di ieri del **Panettone World Championship**, organizzato ad HOST dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, trionfa la squadra in arrivo da Taiwan: **I-Chun Lai** (capitano), **Yueh-Chun Tsai**, **Shih-Chun Yang**, **Giovanna Shih-Chieh Chen** (*team manager*). Conquistano un oro per le versioni tradizionale e al cioccolato, un bronzo per il panettone al gelato, il Premio Giuria delle Stelle e il riconoscimento per la miglior monoporzionatura circolare dalla Giuria Italia.

L'Argentina, guidata da **Juan Manuel Alfonso Rodriguez**, con **Nicolas Welsh** e **Samuel Gonzalez** (*team manager*), fa incetta dei premi miglior panettone decorato, gioco di squadra, pulizia in fase di lavorazione e presentazione, porta a casa anche il Premio Speciale della Giuria dei Giornalisti per la miglior *brochure* di presentazione, conquista un bronzo per il panettone classico e per quello al cioccolato, e il secondo posto per l'innovativo al gelato.



È l'Australia (il capitano **Simon Veauvy**, con **Franco Villalva**, **Jonathon Pisanelli** e il *team manager* **Quentin Berthonneau**) a presentare il miglior panettone innovativo al gelato ed è seconda per il lievito classico, aggiudicandosi anche il riconoscimento per la miglior organizzazione di laboratorio; il Brasile vanta il secondo miglior panettone al cioccolato. La Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato premia la Germania, il suo fiore di lievito madre è il migliore per la Giuria Italia, mentre la Giuria Stellata gli riconosce il miglior tavolo di presentazione. La Cina si distingue per una gestione virtuosa dei rifiuti durante la lavorazione e si aggiudica il Premio Sostenibilità. Tra gli ospiti alle giornate di concorso, **Iginio Massari**, **Antonio Bachour**, **Damiano Carrara**, **Angelo Musa** e **Davide Oldani**.

www.panettoneworldchampionship.com

[Taiwan vince il Panettone World Championship 2025 - Pasticceria Internazionale](#)

GAMBERO ROSSO

TENDENZE

Perché non dovremmo (più) stupirci se il migliore panettone al mondo viene da Taiwan

Al Panettone World Championship vince la squadra taiwanese. Intanto la pasticceria e la panificazione di tradizione europea e l'arte dei lievitati, fino a pochi anni fa poco frequentate, stanno conquistando l'Asia

di Anna Muzio 21 Ottobre, 2025



Il povero Toni si starà rigirando nella tomba, come si suol dire. Lo sguattero della corte di Ludovico il Moro inventore, secondo una delle **varie leggende sulla nascita del dolce natalizio** potrebbe non essere mai esistito, ma è indubbio che il lievitato con canditi e uvetta (e anatema a chi lo sceglie senza, orrore!) sia indubbiamente una creazione milanese e, per traslazione, italiana.

Avrà dunque provocato un *frisson* al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, che ha patrocinato l'evento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con finalissima a HostMilano, **la vittoria della squadra di Taiwan al Panettone World Championship 2025.**

Diffusione mondiale

Non è nemmeno una notizia rilevare che il panettone, per secoli dolce natalizio e locale, passato a nazionale grazie all'industrializzazione dei due storici rivali, Angelo Motta e Gioacchino Alemagna, nobilitato nella forma artigianale da panettieri e pasticceri "gourmet" di tutta Italia dagli anni 2000, **ha ormai varcato i confini nazionali e pure continentali.**

Il panettone è ormai assimilabile, *mutatis mutandis*, alla pizza e come è giusto che sia, **si localizza, farcendosi di Dulce de Leche in Sud America e bagnandosi nel sake in Giappone.** Senza tralasciare le derive un po' trash, come il panettone all'Aperol Spritz o alla cacio e pepe, pace all'anima sua.

In realtà c'è di più: **il primo posto di Taiwan va letto nel contesto dell'ascesa della pasticceria e della panificazione – e dunque dei lievitati – di tradizione occidentale nei Paesi dell'Estremo Oriente, Cina in testa.**

Passeggiando per **Shanghai non si può mancare di notare la pletora di locali**, chioschi, corner nei centri commerciali o nelle stazioni della metropolitana **che vendono lievitati**, appunto. **Dai francesi croissant e baguette a Danish pastries, cinnamon buns, bretzel e pasteis de nata, esposti in una gioiosa ammucciata multinazionale.**

Secondo iMedia Research, nel 2024 il mercato al dettaglio dei prodotti da forno in Cina ha raggiunto i 611,07 miliardi di yuan (73,78 miliardi di euro), in crescita annua dell'8,8%, e nel 2025 si prevede raggiungerà i 662,15 miliardi di yuan (quasi 80 miliardi di euro), con un +8,4%.

Gli orientali ci sanno fare. E spesso, quando colgono una tradizione altrui studiano tanto e bene e vincono i campionati, come dimostra il caso del caffè, dove sempre più spesso i migliori baristi vengono da Est.

La pasticceria di Taiwan, tra Asia ed Europa

In un Paese dove, come tutto l'Oriente, il cereale di riferimento era il riso, **negli anni '50 arrivò la farina di grano sotto forma di aiuti americani**, promossa come più sana ed energetica.

Se il nuovo ingrediente veniva dall'America, fu approcciato con tecniche giapponesi. Come nel **Castella cake, una sorta di Pan di Spagna importato dai portoghesi in Giappone nel XVII secolo, che ha preso qui una sua identità propria rispetto al paese del Sol Levante**: è più simile a un soufflé e si è diffuso anche in Corea del Sud, dove ha vissuto un momento di grande popolarità, con l'apertura di una miriade di negozi dedicati alla sua vendita e il successivo, inevitabile scoppio della bolla (se ne accenna anche nel film *Parasite* come causa del crollo economica della famiglia Kim).

O il **Fènglís, sorta di pasticciotto squadrato ripieno all'ananas fatto con burro, farina, uova e zucchero**, in origine un dolce cerimoniale divenuto simbolo alimentare della Repubblica di Cina.

Ora gli occhi sono puntati sulle panetterie di stile occidentale, nate, come spiega *Taiwan Panorama*, una trentina d'anni fa con la nascita della catena Donq and Yamazaki che vendeva baguette e pani di stile europeo. Seguirono Roi Pain Maison Artisan e Nogami Boulangerie che abbordarono il trend del lievito madre. **Una scena che oggi, anche grazie alla partecipazione a campionati mondiali** – la squadra di Taiwan si è piazzata seconda nel 2008 alla Coupe du Monde de la Boulangerie in Francia e, più recentemente, due panificatori taiwanesi hanno portato a casa il titolo al Master de la Boulangerie – **è cresciuta e ha acquisito il know how necessario**.

"I loro prodotti fondono la meticolosa tradizione francese dell'uso dei lieviti e delle tecniche artigianali con le abitudini alimentari taiwanesi. Incorporano i ripieni nell'impasto prima della cottura, creando pasticcini" si legge sul sito della testata taiwanese.

Sono **pani europei, con uno sguardo "local"**. **Ai nostri occhi potranno sembrare stravaganti e anche un po' sovversivi, decisamente lontani dall'ortodossia. Svincolati dalla tradizione occidentale, hanno sviluppato un linguaggio proprio**. Che stanno esportando, come dimostrano gli oltre mille punti vendita della catena taiwanese di caffè e pasticcerie 85 °C Bakery Cafe, nata nel 2003 da Wu Cheng-hsueh a New Taipei e che ha oggi locali in Cina, Australia e Stati Uniti.



Insomma, in questo contesto non stupisce più che **il panettone migliore del mondo sia stato realizzato da una squadra proveniente da un'isola che sta a più di 9000 chilometri da Milano**. I-Chun, Lai (capitano), Yueh-Chun, Tsai, Shih-Chun, Yang, Giovanna Shih-Chieh, Chen hanno dovuto vedersela, in una gara che si è dipanata in tre giorni e mezzo in un laboratorio di Verona dove sono stati preparati dal vivo i panettoni e che ha visto la proclamazione dei vincitori sabato 18 ottobre a Host Milano, con le squadre nazionali di Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù e Spagna. L'Italia, vincitrice nel 2023, in quanto campione uscente non ha partecipato ma ha consegnato il trofeo.

E, tanto per non togliere dubbi, o farne venire di più, sul secondo gradino del podio ai campionati si è piazzata l'Argentina, mentre il terzo posto è stato assegnato all'Australia.

Milan l'è un gran Milan ma il suo panettone è volato via, libero e bello verso terre lontane. Chissà cosa ne avrebbe pensato il Toni.

Perché non dovremmo (più) stupirci se il migliore panettone al mondo viene da Taiwan - Gambero Rosso

Italia a Tavola

CAMPIONATO A HOST

Di Taiwan i migliori panettoni al mondo: tutti i vincitori del 2025

Alla seconda edizione del Campionato Mondiale del Panettone a squadre 2025, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e ospitata da Host Milano, sono state 9 le nazionali che hanno gareggiato tra Panettone Classico Italiano, al cioccolato e Innovativo al Gelato. Le creazioni sono state realizzate "dal vivo" nei laboratori del Gruppo Polin, giudicate da sei giurie internazionali



di **Gabriele Ancona**
vicedirettore

18 ottobre 2025 | 19:12

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » PASTICCERI e GELATIERI



La squadra di Taiwan si è imposta alla seconda edizione del Campionato Mondiale del Panettone a squadre. Organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ha visto competere 9 nazionali (Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan) che si sono affrontate nella finalissima che si è svolta nell'ambito di Host Milano.



Di Taiwan i migliori panettoni al mondo: tutti i vincitori del 2025

Al secondo posto per il titolo di Campione del Mondo Assoluto l'**Argentina** e **Australia** al terzo. Nella categoria **Panettone Classico Italiano**, a salire sul podio sono stati **Taiwan** al primo posto, **Australia** al secondo e **Argentina** al terzo. Per il **Panettone al Cioccolato**, la vittoria è andata nuovamente a **Taiwan**, con il **Brasile** al secondo posto e l'**Argentina** al terzo. Infine, nella novità del **Panettone Innovativo al Gelato**, il primo posto è stato conquistato dall'**Australia**, seguita dall'**Argentina** al secondo e da **Taiwan** al terzo. La competizione messo in evidenza la qualità dei team asiatici e sudamericani, con **Taiwan** protagonista assoluta in quasi tutte le categorie. L'**Australia** ha saputo distinguersi nella categoria innovativa, dimostrando creatività e attenzione alle nuove tendenze della pasticceria internazionale. L'**Argentina**, costante su più fronti, ha consolidato la sua reputazione come fucina di grandi lieviti.

Competizione dal vivo e laboratori di eccellenza

Una competizione unica se si pensa che i grandi **lievitati** sono stati realizzati completamente “dal vivo”, sotto gli occhi dei **commissari di gara** e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori 24 ore su 24. L'edizione 2025 ha preso il via 13 ottobre a **Verona** con la cerimonia di apertura con la presentazione delle **squadre**, ognuna composta da 3 concorrenti, tra i migliori **lievitisti** al mondo.



La finalissima del Campionato Mondiale del Panettone si è svolta durante Host Milano 2025

Si è quindi entrati subito nel vivo della gara presso i laboratori del **Gruppo Polin** - oggi la più grande realtà industriale italiana, tra le prime al mondo, nella progettazione e realizzazione di forni e di macchine per la **pasticceria** e l'«arte bianca» - dove fino al 17 ottobre tutte le squadre hanno dovuto realizzare le tre tipologie di **lievitato** in concorso: **Panettone Classico Italiano**, **Panettone al cioccolato** e, per la prima volta, il **Panettone Innovativo al Gelato**, dedicato alla **Contaminazione del Territorio**.

LEGGI ANCHE

Il mondiale del panettone torna a squadre: 12 Paesi in gara tra Verona e Milano

Torna il Panettone World Championship: finalissima a Milano con Iginio Massari

Premi speciali e sostenibilità

Ogni team ha dovuto elaborare un prodotto frutto della selezione di uno o più ingredienti appartenenti alla propria terra. In aggiunta, una **Monoporzione Circolare**, a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi dell'**economia circolare** con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare, un **Fiore di lievito madre**, utilizzando il proprio **lievito madre** da rinfresco, e un **Panettone a decorazione libera** ispirato al tema della vetrina espositiva di Milano "Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda", le cui valutazioni hanno inciso sul punteggio finale.



Panettone Classico

Ospiti d'onore e giurie internazionali

Ospite d'onore della finalissima Iginio Massari. Invitati speciali Antonio Bachour, Damiano Carrara, Davide Oldani e Angelo Musa.



Le giurie internazionali valutano i lievitati in gara

Sei le **giurie** chiamate a votare la miglior **squadra** e ad assegnare i diversi riconoscimenti:

- **Giuria tecnica:** composta dai team manager delle Nazionali e dai 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 brand From Roy
- **Giuria dei commissari di gara:** ha assegnato i premi speciali per la **Miglior organizzazione di laboratorio**, la **Miglior pulizia in fase di lavorazione**, il **Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra"** e il **Premio Sostenibilità**, misurata come minor produzione di rifiuti
- **Giuria Italia:** composta da 5 membri di Accademia Mlm che ha assegnato tre premi speciali per la Monoporzione Vircolare, il Fiore di lievito madre e il miglior panettone decorato
- **Giuria delle Stelle:** composta da 10 chef e pastry chef internazionali (**Enrico Derflingher, Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino, Fabio Pisani**)
- **Giuria dei Giornalisti:** che ha assegnato i premi per il Miglior tavolo di presentazione- vetrina e la Miglior brochure di presentazione;
- **Giuria dei Campioni del mondo del Gelato:** che ha assegnato un premio speciale al miglior gelato prodotto dalle squadre per il **Panettone al Gelato**

Partner e sponsor

Panettone World Championship 2025 è stato sostenuto e realizzato grazie al contributo di **Afa Arredamenti, Agugiario & Figna Molini, Le Sinfonie, Brazzale, Carpigiani, Cesarin, Eurovo, Fabbri 1905, Goeldlin, Masdeu, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona & Norohy.**

[Di Taiwan i migliori panettoni al mondo: tutti i vincitori del 2025 - Italia a Tavola](#)

il Giornale

NAZIONALE

Lollobrigida: “Ristorazione strategica per promuovere le eccellenze agroalimentari”

Il ministro dell'Agricoltura in visita a Host: “Siamo qui perché guardiamo alle filiere, stiamo dialogando con gli Usa per i dazi sulla pasta”. Foresti: “La fiera si sta evolvendo da hub continentale a hub globale: dal 15 al 17 dicembre saremo a Riyadh con Host Arabia e nel 2027 sbarcheremo negli Usa”

Alberto Talliani | 20 ottobre 2025 - 17:51

È un **viaggio nel mondo dell'ospitalità professionale, del fuoricasa e del food retail** quello proposto da **Host 2025** che è davvero il “place to be” per scoprire in anteprima i prodotti del Made in Italy e quelli esteri per le aziende di tutta la filiera, i trend e le novità che faranno crescere il business e sono strettamente legati ai nuovi consumi quelle che stanno mettendo in campo gli oltre **2mila espositori** della manifestazione di Fiera Milano in corso nel polo espositivo di Rho **fino a questo martedì 21 ottobre**.

Un “place to be” di successo perché giorno dopo giorno padiglioni, stand, aree eventi e show cooking, gare e campionati continuano ad attrarre operatori, visitatori professionali e buyer come ha sottolineato **Roberto Foresti**, vice direttore generale di Fiera Milano accompagnando il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste **Francesco Lollobrigida** che ha visitato Host propria perché è la piattaforma leader mondiale di innovazione e sviluppo per tutta la filiera agroalimentare.

“Siamo qui perché guardiamo all'**agricoltura in connessione a uno straordinario settore come quello della ristorazione**. Guardiamo a tutto ciò che permette di promuovere al meglio i prodotti e di garantire la qualità, che permette di presentarli enfatizzando il loro valore, non solo intrinseco, in modo che la qualità della ristorazione diventi un valore aggiunto che si distribuisce lungo tutta la filiera, premiando i anche **produttori**: consideriamo la filiera nel suo complesso, dalla produzione fino alla distribuzione, e una manifestazione come Host valorizza la parte finale di questo settore strategico per noi, a cui abbiamo dedicato tanta attenzione e che ci vede protagonisti nel mondo - ha sottolineato il ministro Lollobrigida -. Queste iniziative valorizzano la parte finale di un settore strategico a cui abbiamo dedicato tanta attenzione perché ci vede protagonisti nel mondo, ed è forse la nostra rete di distribuzione più forte, quella. più capace di rendere le nostre eccellenze acquistabili al giusto valore”.

Il ministro Lollobrigida ha poi sottolineato l'impegno sul tema dei **dazi sulla filiera della pasta**, a cui Host dedicata un'importante area: "Abbiamo un **dialogo in corso** per cercare di arrivare a **migliorare ancora di più il sistema tariffario di import** verso gli **Usa** che oggi è al 15 per cento. Stiamo lavorando con il ministro Tajani per sostenere questa filiera nell'export, anche rispetto alla questione dazi. Lanceremo negli anni delle campagne molto efficaci, come quelle con le squadre di volley italiane campioni del mondo con la pasta italiana anch'essa campione del mondo: perché siamo non solo i primi produttori del pianeta, ma siamo anche inarrivabili come qualità".

"La **logica di filiera fa parte della missione stessa di Host Milano** e si estende non solo a monte, fino all'agroalimentare, ma anche a valle verso il **turismo** e il **consumo** - ha aggiunto **Roberto Foresti** -. A livello globale, la **produzione complessiva dei settori rappresentati a Host 2025 vale 166 miliardi di euro**, con una quota importante legata al turismo e all'ospitalità, e nel post-pandemia continua a crescere più di altri settori, a ritmi del 3% circa, con punte di quasi il 9% nelle attrezzature per il mondo gelateria. Questo anche perché **i settori Host innovano molto più rapidamente della media** per rispondere alle **continue evoluzioni della domanda**, in particolare la crescente richiesta di sostenibilità - ha sottolineato ancora Foresti -. Sono tendenze sempre più globalizzate, in cui vediamo competere i grandi **gruppi multinazionali** insieme alle **piccole realtà d'eccellenza** e alle **startup innovative**. Ecco perché anche **Host si sta evolvendo da piattaforma continentale a piattaforma globale**: dal 15 al 17 saremo a Riyadh con **Host Arabia**, in una delle economie più dinamiche al mondo, e **nel 2027 sbarcheremo negli Stati Uniti** che rimane un mercato chiave per il Made in Italy e le aziende internazionali".

L'ESPLORAZIONE DEL GUSTO DI DOMANI

Il **viaggio nel gusto** è uno dei grandi punti di attrazione a Host ed è declinato sia nei padiglioni che nelle gare e negli showcooking. Ecco alcune proposte che scandiscono il "tour" in fiera. **I gusti di gelato top della prossima estate** saranno, per esempio, oltre al particolare gelato alla patata, il variegato ai popcorn, mentre una scelta salutistica sarà il voil gelato al super food açai. E i gusti trendy? Da non perdere ci sarà il gelato Dubai Chocolate. Non solo, arriva anche il **gelato caldo**, grazie a un'innovativa piastra dal design compatto e contemporaneo, che può stare comodamente sia sul bancone del bar come sul top di una cucina domestica: basta inserire la pallina di gelato e la piastra crea intorno una cialda perfetta e alla temperatura ideale.

La qualità è infatti sempre più personalizzata: dove vuoi e quando vuoi. Si va dal **dispenser di bevande specialty** (caffè, smoothies e cocktail) a quello di bubble tea in infinite varianti, fino alla **friggitrice ad aria self service** che sforna in poco tempo perfetti piatti gourmet senza usare oli. E c'è la **macchina espresso portatile** di design che sta in una mano per fare il caffè ogni volta che se ne ha voglia e in qualunque luogo o occasione. Anche la crema di frutta secca personale si può preparare semplicemente inserendo una cartuccia di granola in un dispositivo grande quanto una piccola macchina da caffè domestica. Non basta, perché le **cialde sbarcano anche nel gelato:** basta inserire una nella macchina, far leggere il codice QR e versare il latte fresco poi, in base agli ingredienti identificati, la macchina prepara all'istante un perfetto gelato artigianale appena fatto.

IL CAFFÈ È DONNA

Cristina Pangrazio, giovanissima bresciana è la prima donna a vincere il prestigioso **Gran Premio della Caffetteria Italiana** organizzato da Aicaf e Altoga, seguita al secondo posto da Antonio Tamburrino di Caserta, mentre il terzo posto è andato a Pasquale Calderone di Genova. Ogni concorrente aveva a disposizione soltanto 13 minuti per raccontare una storia attraverso due espressi, due cappuccini e due drink freddi a base di caffè per un totale di sei bevande. Da realizzare tutte con lo stesso caffè e presentate in finale di battuta a giudici sensoriali che hanno giudicato tre aspetti: tecnica, gusto e mise en place. Con i suoi caffè, Cristina ha “raccontato” la più avvincente storia di miscele, terroir, aromi e cremosità.



IL PANETTONE CLASSICO DA MILANO AL MONDO

Il dolce tipico delle feste sta ormai diventando un fenomeno globale e lo conferma l'assegnazione del **Panettone World Championship**. Quello migliore, prodotto all'estero, viene da **Taiwan** ed è seguito nell'ordine da quello prodotto in **Argentina** e **Australia**. Classifica diversa per il **panettone innovativo in abbinata con il gelato**: vince l'Australia seguita da Argentina e Taiwan. I maestri pasticceri australiani hanno utilizzato in maniera magistrale gli ingredienti del proprio territorio, uno dei requisiti più stringenti di questa edizione del Campionato: i maestri australiani hanno infatti utilizzato il *lemon myrtle*, una variante locale di mirto con un sentore di limone, mentre il gelato ha coniugato un classico come la vaniglia con le noci macadamia australiane. Tocco finale: il panettone vero e proprio è stato lievemente tostato, nella migliore tradizione anglosassone.

[Lollobrigida: "Ristorazione strategica per promuovere le eccellenze agroalimentari" - il Giornale](#)

COOK

Verona, è in corso il Campionato mondiale del panettone: 9 i Paesi in gara. La finalissima a Milano il 18 ottobre

di Marianna Peluso

Al Panettone World Championship 2025 nove squadre da quattro continenti reinterpretrano il grande lievitato italiano tra innovazione, gelato e sostenibilità



Burro, vaniglia e lievito madre. È questo il profumo che da ieri - e **fino a venerdì 17 ottobre** - avvolge **Verona**, sede del Panettone **World Championship 2025**, il campionato mondiale a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Fino a venerdì, nei laboratori del Gruppo Polin - storica azienda veronese di forni e macchine per la pasticceria trasformata, per l'occasione, nel campo di gara dell'evento - si confronteranno **nove Paesi - Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan** - in una sfida che è insieme tecnica e poetica: un racconto di gesti antichi, di farine che respirano e di impasti che si fanno linguaggio universale. Sabato 18 ottobre la competizione si sposterà a Milano.

«Passione, tradizione, innovazione ed eccellenza: è questo lo spirito che anima il campionato - ha spiegato **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia e capitano del team italiano, campione uscente -. Parto con il ringraziare tutte le nazioni che hanno partecipato, siete in tanti e ognuno di voi porta con sé una parte della propria storia e della propria cultura. Ringrazio anche la squadra di lavoro, questo gruppo che ha dato tanto impegno e ha creato un evento straordinario, unendo **sapore, competizione e confronto**. In bocca al lupo e vinca il migliore: l'importante è che vinca l'amore verso il panettone». Parole che hanno segnato l'avvio della quarta edizione del campionato, nato per **far conoscere al mondo l'eccellenza del panettone artigianale italiano** e per promuovere il valore universale del lievito madre, elemento identitario e vivo di ogni tradizione.

Il laboratorio del mondo

La competizione è l'unica al mondo in cui tutto avviene realmente dal vivo: **nessuna lavorazione preventiva, nessun impasto preparato prima**. I maestri pasticceri impastano, formano e infornano davanti ai giudici e alle telecamere accese ventiquattr'ore su ventiquattro. Per quattro giorni le squadre lavoreranno fianco a fianco in un ritmo cadenzato e silenzioso, mentre i lieviti fermentano e il tempo diventa ingrediente.

Nel dare il benvenuto alle delegazioni, Francesco Cento, direttore commerciale del Gruppo Polin, ha ricordato che «**la pasticceria non ammette improvvisazione**. È precisione, conoscenza e sensibilità – ha detto, citando Iginio Massari -. Con questa frase apre un libro scritto nel 1999 insieme ad **Achille Gioia**, quando il panettone non aveva ancora la forza dirompente che ha oggi. A loro va riconosciuto il merito di aver dato vita a un movimento che ha invaso tutto il mondo. In quel libro ci sono le caratteristiche che hanno portato tanti maestri a sviluppare un linguaggio comune. La pasticceria, come la vita professionale, si fonda su conoscenza, metodo e rispetto per la tradizione».

Le prove e le nazioni in gara

Ogni squadra è composta da **tre maestri e un team manager**, chiamati a misurarsi su tre prove principali: il «Panettone Classico Italiano», il «Panettone al Cioccolato» e il «Panettone Innovativo al Gelato», una categoria che valorizza la contaminazione tra culture e ingredienti del proprio territorio. Ogni team potrà scegliere uno o più prodotti simbolo della propria terra per creare un lievitato che racconti, attraverso il gusto, la propria identità. Accanto alle prove ufficiali, **le squadre dovranno presentare anche una monoporzione «circolare»**, realizzata con impasto di panettone secondo i principi dell'economia sostenibile, un «fiore di lievito madre» e un panettone decorato sul tema «Il panettone celebra Milano», omaggio alla capitale della moda e dell'eleganza italiana. Tutte le creazioni saranno giudicate in forma anonima per garantire la massima trasparenza.

Le giurie e le stelle

A decretare i vincitori saranno **sei giurie**. La prima, **tecnica**, composta dai team manager delle nazionali, giudicherà struttura, cottura e armonia dei sapori; **la Giuria dei commissari** valuterà l'organizzazione e la pulizia dei laboratori; **quella dell'Accademia** assegnerà i premi speciali per la monoporzione e il fiore di lievito madre. Poi ci sarà la **Giuria delle Stelle**, con dieci nomi simbolo dell'alta cucina e della pasticceria internazionale: da **Enrico Derflinger**, già chef della Casa Reale inglese e della Casa Bianca, ad **Aurora Mazzucchelli, Davide Malizia, Fabrizio Galla, Luca Marchini, Fabrizio Mellino** e altri protagonisti della scena gastronomica mondiale. A loro si aggiungeranno **la giuria dei giornalisti** e **quella dei campioni del mondo del gelato**, chiamati a premiare il miglior abbinamento con il gelato artigianale. Il gran finale si terrà sabato 18 ottobre a HostMilano, dove verranno proclamati i vincitori davanti a un parterre d'eccezione. Ospite d'onore Iginio Massari, «Maestro dell'Arte della Pasticceria Italiana», che verrà premiato da **Angela Frenda**, responsabile editoriale di *Cook*, il mensile del *Corriere della Sera* dedicato alla cultura del cibo e del lifestyle. Insieme a Massari anche **Antonio Bachour**, tre volte *World Best Pastry Chef*, **Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani**.

An

Prove in corso

Le prove sono appena cominciate. Nei laboratori Polin il rumore delle impastatrici copre le voci, i lieviti si muovono lenti sotto i teli, i maestri controllano le temperature e segnano i tempi. L'aria sa di burro e agrumi canditi e ogni minuto che passa si avvicina alla forma perfetta. La sfida del Panettone World Championship 2025 è appena iniziata.

[Verona, è in corso il Campionato mondiale del panettone: 9 i Paesi in gara. La finalissima a Milano il 18 ottobre | Corriere.it](#)



HOME RADIO **NEWS** MUSICA SPECIAL EVENTI & CONTEST Q

TUTTE LE NEWS **ITALIA** MONDO SPETTACOLI SPORT TECNOLOGIA RUBRICHE REDAZIONE

🏠 / News / "Panettone World Championship": arriva la gara che prende tutti per la gola. Ecco di cosa si tratta

"PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP": ARRIVA LA GARA CHE PRENDE TUTTI PER LA GOLA. ECCO DI COSA SI TRATTA

ITALIA / SOCIETÀ



"Panettone World Championship": arriva la gara che prende tutti per la gola. Ecco di cosa si tratta



Francesco Fredella

14 ottobre 2025, ore 13:00



FINALISSIMA E PREMIAZIONE IL 18 OTTOBRE A HOSTMILANO CON GIURATI E OSPITI STELLATI

E' già tempo di panettone. O, quantomeno, di gare che prendono tutti per la gola. Dopo il successo della prima edizione, prende ufficialmente il via la sfida più dolce del mondo: dal 14 al 18 ottobre il **Campionato Mondiale del Panettone** a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in collaborazione con HostMilano.

Si tratta dell'unica competizione con grandi lievitati realizzati completamente "dal vivo", sotto gli occhi vigili dei commissari di gara e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori 24 ore su 24.

LA MANIFESTAZIONE GIUNGE AL QUINTO ANNO

Panettone World Championship, al suo quarto anno - con le competizioni individuali nel 2019 e nel 2021, e per la prima volta a squadre nel 2023 con il team italiano sul gradino più alto del podio - nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza a livello internazionale del Panettone artigianale mettendo a confronto, in un entusiasmante match, le diverse culture di chi lo produce partendo dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio.

Ad inaugurare l'edizione 2025, lunedì 13 ottobre a Verona, la cerimonia di apertura con la presentazione delle squadre e la consegna delle giacche ufficiali alle Nazionali in gara, 9 team composti dai migliori lieviti al mondo. Per l'Argentina: Juan Manuel Alfonso Rodriguez (capitano), Nicolas Welsh, Samuel Gonzalez (team manager); per l'Australia: Simon Veauvy (capitano), Franco Villalva, Jonathon (Jonny) Pisanelli, Quentin Berthonneau (team manager); per il Brasile: Brunno Malheiros (capitano), Matheus Andrade Silva, Joze Nilson Diniz, Debora Zanzini (team manager); per la Cina: Teng Ding (capitano), Yuan Fang, Puyan Shi, Saibai Ding (team manager); per la Germania: Giorgio Mecca (capitano), Steve De Filippo, Leonardo Scala, Mirko Giuseppe Frustaci (team manager); per il Giappone: Shima Kohei (capitano), Shinichiro Kojima, Hiroko Kurokawa, Kaori Ereditato (team manager); per il Perù: Marin Astocondor (capitano), Luis La Rosa, Piero Linares, Jorge Morales Fhon (team manager); per la Spagna: Tonatiah Cortés (capitano), Miguel Ángel Castro, Ayose Valiente, Carlos Mariel (team manager); per Taiwan: I-Chun, Lai (capitano), Yueh-Chun, Tsai, Shih-Chun, Yang, Giovanna Shih-Chieh, Chen (team manager).

Sul campo di gara presso i laboratori del Gruppo Polin – oggi la più grande realtà industriale italiana, tra le prime al mondo, nella progettazione e realizzazione di forni e di macchine per la pasticceria e l'arte bianca – tutte le squadre dovranno realizzare le tre tipologie di lievito in concorso: **Panettone Classico Italiano**, **"Panettone al cioccolato"** e, per la prima volta, il **"Panettone Innovativo al Gelato"**, dedicato alla Contaminazione del Territorio. Ogni team dovrà elaborare un prodotto frutto della selezione di uno o più ingredienti appartenenti alla propria terra. E inoltre: una Monoporzione "Circolare", a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi dell'"economia circolare" con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare, un "Fiore di lievito madre", utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco, e un Panettone a decorazione libera ispirato al tema della vetrina espositiva di Milano "Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda", le cui valutazioni incideranno sul punteggio finale.

LA FINALISSIMA

La finalissima con le degustazioni che porteranno alla proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei Premi Speciali che peseranno sul ranking si terrà sabato 18 ottobre a Host Milano Fiera a Milano. Ospite d'onore Iginio Massari, insieme agli special guest Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani. Vere e proprie icone d'eccellenza della pasticceria e della gastronomia, che arricchiscono ulteriormente il parterre dell'evento. Un appuntamento imperdibile trasmesso anche in diretta streaming su www.youtube.com/@PanettoneWorldChampionship; sullo stesso canale, saranno disponibili delle vere e proprie finestre sul campo gara, per offrire uno sguardo privilegiato dietro le quinte per osservare da vicino il lavoro dei migliori lieviti al mondo, impegnati in una sfida all'ultimo panettone (in allegato il programma delle dirette).

LE GIURIE

6 le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare gli altri riconoscimenti: la Giuria tecnica composta da 12 giudici votanti, corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali, 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; la Giuria dei commissari di gara che assegnerà i premi speciali per la Miglior organizzazione di laboratorio, la Miglior pulizia in fase di lavorazione, il Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra" e il Premio Sostenibilità, misurata come minor produzione di rifiuti; la Giuria Italia composta da 5 membri di Accademia MLM che assegnerà premi speciali per la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e per il Miglior panettone decorato.

Tutti i voti dei commissari faranno media per dare i 4 bonus in classifica generale. E ancora, la Giuria delle Stelle con 10 rinomati chef e pastry chef internazionali: Enrico Derflinger, Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino, Alessandro Negrini; la Giuria dei Giornalisti, 10 prestigiose firme del food e non solo, assegneranno premi speciali per il Miglior tavolo di presentazione- vetrina e la Miglior brochure di presentazione, e la Giuria dei Campioni del mondo del Gelato - Ciro Chiummo, Domenico Di Clemente, Eugenio Morrone, Rosario Nicodemo, Luigi Tirabassi e Beppo Tonon - che assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto per il Panettone al Gelato. Per garantire la massima trasparenza nella competizione, il Panettone Tradizionale Italiano e il Grande Lievitato al Cioccolato saranno presentati alle giurie in forma anonima, secondo una sequenza stabilita da estrazione a sorte. Il regolamento completo è consultabile sul sito www.panettoneworldchampionship.com

["Panettone World Championship": arriva la gara che prende tutti per la gola. Ecco di cosa si tratta - RTL 102.5](#)

RTL ON X




Post



RTL 102.5 
@rtl1025



 [#PanettoneWorldChampionship](#): arriva la gara che prende tutti per la gola. Ecco di cosa si tratta

 di Francesco Fredella



rtl.it

"Panettone World Championship": arriva la gara che prend...
Finalissima e premiazione il 18 ottobre a HostMilano con
giurati e ospiti stellati

1:02 PM · 14 ott 2025 · **1.202** visualizzazioni

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

Ad HOST la finale di Panettone World Championship

9 nazioni in gara e gli ospiti Massari, Bachour, Carrara, Musa e Oldani

17 Ottobre 2025



I grandi lievitati vengono realizzati dal vivo, sotto gli occhi dei commissari di gara e le telecamere per una cronaca h24: al **Panettone World Championship** resta primario l'obiettivo di promuovere l'eccellenza internazionale, mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce, partendo dal lievito madre, identitario e caratteristico di ogni territorio. Nella massima trasparenza e con un verdetto affidato a sei giurie. La finale con le degustazioni e la proclamazione dei vincitori è in programma domani a Host Milano Fiera. Ospiti **Iginio Massari, Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani**.

Le nazioni in gara (Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan) si sfidano sulla ricetta classica italiana, sul lievitato al cioccolato e, per la prima volta, su una versione al gelato. Di scena, anche una particolare *Monoporzione Circolare*, a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi per ridurre al minimo lo spreco alimentare, un *Fiore di lievito madre*, utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco, e un *Panettone decorato*, ispirato al tema "Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda".



La giuria tecnica è composta dai team manager delle nazionali con i presidenti **Claudio Gatti** e **Roy Shvartzapel**; vi è poi la compagine dei commissari; la Giuria Italia con i membri dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**; la Giuria delle Stelle con **Enrico Derflinger**, **Fabrizio Galla**, **Günther Koerffer**, **Davide Malizia**, **Luca Marchini**, **Walter Masut**, **Aurora Mazzucchelli**, **Diego Mei**, **Fabrizio Mellino**, **Alessandro Negrini**; la Giuria dei Giornalisti; la Giuria dei Campioni del mondo del Gelato con **Ciro Chiummo**, **Domenico Di Clemente**, **Eugenio Morrone**, **Rosario Nicodemo**, **Luigi Tirabassi** e **Beppo Tonon**.

www.panettoneworldchampionship.com



[Ad HOST la finale di Panettone World Championship - Pasticceria Internazionale](#)



MUSICA

E' a ritmo di musica il Campionato Mondiale dei Panettoni

16 ott 2025 - 05:57



Dopo il successo della prima edizione, va in scena fino al 18 ottobre il Campionato Mondiale del Panettone a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il Patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in collaborazione con HostMilano: è l'unica competizione con grandi lievitati realizzati completamente "dal vivo", sotto gli occhi vigili dei commissari di gara e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori 24 ore su 24. Panettone World Championship, al suo quarto anno, con le competizioni individuali nel 2019 e nel 2021, e per la prima volta a squadre nel 2023 con il team italiano sul gradino più alto del podio. Il progetto nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza a livello internazionale del Panettone artigianale mettendo a confronto, in un entusiasmante match, le diverse culture di chi lo produce partendo dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio.

La finalissima con le degustazioni che porteranno alla proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei Premi Speciali che peseranno sul ranking si terrà sabato 18 ottobre a Host Milano Fiera a Milano. Ospite d'onore Iginio Massari, insieme agli special guest Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani. Vere e proprie icone d'eccellenza della pasticceria e della gastronomia, che arricchiscono ulteriormente il parterre dell'evento.

DOLCESALATO

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025: DA VERONA A HOST MILANO CON OSPITI STELLATI

BAKERY

🕒 4 min

14 Ottobre 2025



Il Campionato Mondiale del Panettone a squadre torna ufficialmente per la sua edizione 2025, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Dopo il successo della prima edizione a squadre nel 2023, che vide il team italiano salire sul gradino più alto del podio, la competizione mira a far conoscere l'eccellenza internazionale del Panettone artigianale, mettendo a confronto diverse culture che partono tutte dal lievito madre, elemento identitario cruciale.

L'evento Panettone World Championship 2025, patrocinato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, e realizzato in collaborazione con HostMilano, è **l'unica competizione in cui i grandi lievitati vengono realizzati completamente "dal vivo"**. Le attività nei laboratori saranno filmate 24 ore su 24, sotto gli occhi vigili dei commissari di gara.

Panettone World Championship e il calendario 2025

Il Campionato Mondiale del Panettone è giunto al suo quarto anno, dopo le competizioni individuali tenutesi nel 2019 e nel 2021. L'edizione 2025 ha preso il via **lunedì 13 ottobre a Verona** con la Cerimonia Ufficiale di apertura. Durante la cerimonia la presentazione delle squadre e la consegna delle giacche ufficiali ai partecipanti. La vera e propria sfida si svolge quindi **dal 14 al 17 ottobre**. In totale sono 9 le Nazionali in gara: **Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan**.

Le squadre sono composte dai migliori lieviti al mondo tra i quali, per l'Argentina gareggeranno **Juan Manuel Alfonso Rodriguez** (capitano), **Nicolas Welsh** e **Samuel Gonzalez** (team manager); per la Cina **Teng Ding** (capitano) e **Yuan Fang**; e per la Spagna **Tonatiuh Cortés** (capitano) e **Miguel Ángel Castro**. I team gareggeranno presso i laboratori del **Gruppo Polin**, una delle principali realtà industriali mondiali nella progettazione di forni e macchine per la pasticceria.

La finalissima e la proclamazione dei vincitori, con l'assegnazione dei Premi Speciali, si terranno **sabato 18 ottobre a HOST – Fiera Milano**.

Le sfide e le nuove categorie in corso

Tutte le squadre in gara dovranno realizzare tre tipologie principali di lievito: **Panettone Classico Italiano, Panettone al cioccolato e Panettone Innovativo al Gelato**. Quest'ultima categoria, è una novità assoluta ed è dedicata al tema della **"Contaminazione del Territorio"**. Ogni squadra dovrà elaborare un prodotto che sia frutto della selezione di uno o più ingredienti tipici della propria terra.

Oltre a queste tre categorie principali, i team dovranno preparare altre creazioni che incideranno sul punteggio finale: una **Monoporzione "Circolare"**, realizzata con impasto panettone tradizionale seguendo i principi dell'"economia circolare", con l'obiettivo cruciale di ridurre al minimo lo spreco alimentare; un **"Fiore di lievito madre"**, utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco; un **Panettone a decorazione libera**, ispirato al tema della vetrina espositiva di Milano: **"Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda"**. Per garantire la massima imparzialità, il Panettone Tradizionale Italiano e il Grande Lievito al Cioccolato verranno presentati alle giurie **in forma anonima**, con una sequenza stabilita da estrazione a sorte.

Giurie e ospiti stellati

Il parterre dell'evento è arricchito dalla presenza di vere e proprie icone della pasticceria e della gastronomia. L'Ospite d'Onore dell'edizione 2025 è **Iginio Massari**. Saranno presenti anche numerosi special guest, tra cui **Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani**.

Sono ben 6 le giurie chiamate a votare la miglior squadra e ad assegnare i riconoscimenti:

Giuria Tecnica: composta da 12 giudici votanti (corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali) e 2 Presidenti di Giuria. I Presidenti sono **Claudio Gatti** – presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e Capitano-Portavoce del team Italia campione uscente – e **Roy Shvartzapel**, fondatore del rinomato brand From Roy.

Giuria dei Commissari di Gara: assegnerà premi speciali, tra cui Miglior organizzazione di laboratorio, Miglior pulizia in fase di lavorazione, Miglior rapporto componenti del team ("Gioco di Squadra") e il **Premio Sostenibilità** (misurata come minor produzione di rifiuti).

Giuria Italia: Assegnerà premi speciali per la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e il Miglior panettone decorato.

Giuria delle Stelle: Composta da 10 rinomati chef e pastry chef internazionali, inclusi **Enrico Derflinger** e **Alessandro Negrini**.

Giuria dei Giornalisti: 10 prestigiose firme che assegneranno premi speciali per il Miglior tavolo di presentazione- vetrina e la Miglior brochure di presentazione.

Giuria dei Campioni del mondo del Gelato: Che assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto per la categoria Panettone al Gelato.

L'evento sarà trasmesso in diretta streaming sul [canale YouTube ufficiale](#). Lo stesso canale offrirà finestre sul campo gara, permettendo al pubblico uno sguardo privilegiato sul lavoro dei migliori lievisti.

[Panettone World Championship 2025: da Verona a Host milano con ospiti stellati - Dolcesalato](#)

italiangourmet

[Home](#) > [News](#) > [Speciale HOST 2025](#)

Speciale HOST 2025

Panettone World Championship 2025: torna la gara

10 Ottobre 2025



Dal 13 al 17 ottobre 9 nazionali si sfideranno per il titolo PWC 2025. Sono: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan

Torna il **Panettone World Championship 2025**, la competizione dedicata al dolce italiano più iconico del momento e fortemente voluta dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. In gara dal 13 ottobre fino al 18, giorno della finalissima, ci sono dieci squadre si contenderanno il titolo. L'Italia non parteciperà, **detiene il titolo** che si è aggiudicata nel 2023.

L'evento è in collaborazione con **HostMilano** ed è l'unica competizione con grandi lievitati realizzati completamente "dal vivo", sotto gli occhi vigili dei commissari di gara e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori 24 ore su 24.



La squadra italiana che ha vinto l'edizione del 2023

Le squadre del Panettone World Championship 2025

Ad inaugurare l'edizione 2025, lunedì **13 ottobre a Verona**, la cerimonia di apertura con la presentazione delle squadre e la consegna delle giacche ufficiali alle Nazionali in gara. **Nove saranno i team a contendersi il titolo: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan.** Ogni formazione sarà composta da 3 concorrenti, tra i migliori lievitisti al mondo, con nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante, di cui uno sarà nominato Capitano-portavoce, e 1 Team Manager.

Quindi si entrerà subito nel vivo della **prima fase della gara**, che si tiene presso i laboratori del **Gruppo Polin** – oggi la più grande realtà industriale italiana, tra le prime al mondo, nella progettazione e realizzazione di forni e di macchine per la pasticceria e l'arte bianca” – dove fino al 17 ottobre, tutte le squadre dovranno realizzare le tre tipologie di lievitato in concorso: **Panettone Classico Italiano**, **“Panettone al cioccolato”** e, per la prima volta, il **“Panettone Innovativo al Gelato”**, dedicato alla Contaminazione del Territorio. Ogni team dovrà elaborare un prodotto frutto della selezione di uno o più ingredienti appartenenti alla propria terra. E inoltre: una **Monoporzione “Circolare”**, a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi dell'“economia circolare” con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare, un **“Fiore di lievito madre”**, utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco, e un **Panettone a decorazione libera** ispirato al tema della vetrina espositiva di Milano “Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda”, le cui valutazioni incideranno sul punteggio finale.

La finalissima con le degustazioni e l'**assegnazione dei Premi Speciali che peseranno sul ranking** si terrà sabato **18 ottobre 2025**, presso **Host Milano Fiera** a Milano. Ospite d'onore sarà **Iginio Massari**, insieme agli special guest **Antonio Bachour, Damiano Carrara, Davide Oldani e Angelo Musa**. Vere e proprie icone d'eccellenza della pasticceria e della gastronomia, che arricchiscono ulteriormente il parterre dell'evento.

Le giurie della finalissima



Sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare gli altri riconoscimenti: una **Giuria tecnica** composta da 12 giudici votanti, corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali, 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; la **Giuria dei commissari di gara** che assegnerà i premi speciali per la Miglior organizzazione di laboratorio, la Miglior pulizia in fase di lavorazione, il Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra" e il Premio Sostenibilità, misurata come minor produzione di rifiuti; la **Giuria Italia** composta da 5 membri di Accademia MLM che assegnerà tre premi speciali per la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e per il Miglior panettone decorato. Tutti i voti dei commissari faranno media per dare i 4 bonus in classifica generale. E ancora, la **Giuria delle Stelle** composta da 10 rinomati chef e pastry chef internazionali: **Enrico Derflinger, Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino, Fabio Pisani**; la **Giuria dei Giornalisti** formata da 10 prestigiose firme del food e non solo, assegneranno premi speciali per il Miglior tavolo di presentazione- vetrina e la Miglior brochure di presentazione, e la **Giuria dei Campioni del mondo del Gelato** che assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto dalle squadre per il Panettone al Gelato.

Il team del Panettone World Championship 2025

Dietro l'organizzazione della manifestazione un team di lievitisti ed esperti capitanati dal Direttore **Francesco Elmi**, coadiuvato da **Alessandro Bertuzzi** cui si aggiungono **Gabriele Spinelli, Luca e Monica Diana, José Romero, Aniello Di Caprio, Roberto Venturini** e **Lorenza Dalla Pozza**.

Gli sponsor

Panettone World Championship 2025 è stato 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.

a cura di Atenaide Arpone

[Torna dal 13 al 18 di ottobre il Panettone World Championship 2025](#)

2night. Italia

A Verona prende il via la Panettone World Championship

Pubblicato il 13 ottobre 2025



C'è profumo di lievito nell'aria di Verona. Dal 13 ottobre si accendono i forni del **Panettone World Championship 2025**, la competizione internazionale che mette a confronto **dieci nazioni** attorno a un solo, sacro impasto: il **panettone artigianale**. L'evento, promosso dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** in collaborazione con **HostMilano**, è l'unico al mondo a squadre, con i grandi lievitati preparati interamente dal vivo, senza interruzioni, sotto lo sguardo di commissari e telecamere.

Nei laboratori del Gruppo Polin, i team, da Argentina a Taiwan, dovranno creare tre tipologie di panettone: il **Classico**, quello al cioccolato e l'inedito **Panettone Innovativo al Gelato**, pensato come omaggio alla contaminazione dei territori. Ogni squadra usa il proprio **lievito madre**, unico e irripetibile come il Paese da cui proviene.

Accanto ai lievitati principali, la prova include una **monoporzione “circolare”** contro lo spreco, un “fiore” realizzato con il proprio lievito e un panettone decorato ispirato alla vetrina **“Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda”**.

La finalissima del 18 ottobre, alla fiera Host Milano, è aperta al pubblico e vedrà sei giurie decretare i vincitori. In platea nomi che non hanno bisogno di presentazioni: **Iginio Massari, Antonio Bachour, Damiano Carrara, Davide Oldani, Angelo Musa.**

Il campionato non assegna solo premi in denaro o medaglie, ma racconta **l’evoluzione di un dolce diventato simbolo identitario globale.** Una competizione che, più che incoronare un campione, misura la capacità di un prodotto italiano di parlare – e fermentare – in lingue diverse.

[A Verona prende il via la Panettone World Championship](#)



La più grande produzione di panettoni avviene qui e no, non è l'Italia

L'Italia è il terzo Paese con maggiore produzione di panettoni al mondo: lo scettro e il secondo posto vanno a Nazioni molto, molto lontane da noi.

Pubblicato: 13 Dicembre 2025



Fabrizia Volponi
FOOD & LIFESTYLE EDITOR



Il **panettone** è un vanto della gastronomia italiana, eppure l'Italia non è il maggiore produttore al mondo. Penserete che è il secondo Paese, ma no, non lo è. Lo Stivale, pur vantando la paternità della ricetta, si piazza 'solo' al terzo posto. Come se non bastasse, non è nostrano neanche il miglior lievito del globo.

Indice

1. Qual è il maggior produttore di panettoni al mondo?
2. Il viaggio del panettone dall'Italia al Brasile
3. Chi ha vinto il Panettone World Championship 2025?

Qual è il maggior produttore di panettoni al mondo?

Immane sui banchetti natalizi, il panettone è uno dei lieviti italiani più famosi al mondo. Dal classico al cioccolato, passando per il pistacchio e il Dubai chocolate: oggi **in commercio si trovano tanti gusti, alcuni davvero strani**, molti dei quali nati proprio nel Belpaese. Eppure, l'Italia non è il **maggior produttore** del globo.

Con 200 milioni di pezzi all'anno, è il **Brasile** a vantare la maggiore produzione di panettoni al mondo. Stando a quanto riferisce il Centro Studi Assaggiatori, società cooperativa nata nel 1990 con lo scopo di mettere a punto metodi di analisi sensoriale, il Paese sudamericano è riuscito a **quadruplicare** i numeri italiani grazie alla "standardizzazione".

In altre parole, i brasiliani hanno sostituito "*la madre acida con lieviti selezionati*", mentre noi italiani (per fortuna) continuiamo a puntare soprattutto sulla "*valorizzazione del processo antico*". Il **panettone**, lasciatecelo dire, è **un'arte** e come tale necessita di una certa maestria. Come sottolineato dal Centro Studi Assaggiatori, la nostra tecnica è "*molto più difficile da governare*", ma è "*foriera di una variegatura di aromi impareggiabile*".

Tra il Brasile che vanta la maggiore produzione di lievitati al mondo e l'Italia che si colloca in terza posizione (50 milioni di pezzi l'anno), c'è il **Perù**. Molto probabilmente, il Paese del Machu Picchu ha conquistato il **secondo posto** perché il dolce che da noi si consuma solo a Natale viene mangiato tutto l'anno.

Il viaggio del panettone dall'Italia al Brasile

Se i brasiliani hanno conosciuto il **panettone**, arrivando ad amarlo follemente e a produrlo in quantità industriali, il merito è di un italiano. Si tratta di **Luigi Bauducco** che negli anni Cinquanta lasciò la sua Torino per trasferirsi con la famiglia a Minas Geiras, San Paolo. Qui aprì un'azienda di dolci che ebbe subito un grande successo, specialmente per il lievitato.

Nel giro di qualche anno, l'azienda Bauducco arrivò a produrre ben **70 milioni** di panettoni l'anno, dando lavoro a circa 6.000 persone. Luigi è morto nel 2020, all'età di 88 anni, consapevole di aver creato insieme alla sua famiglia la **prima impresa** nel mondo in questo settore.

Chi ha vinto il Panettone World Championship 2025?

Sicuramente stupisce che l'Italia non sia il maggior produttore di panettoni, ma sorprende un po' meno il fatto che non abbia trionfato al Panettone World Championship 2025. Il motivo è presto detto: lo Stivale, vincitore del 2023, non ha partecipato. In **gara** c'erano Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan.

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in collaborazione con HostMilano, la competizione ha visto trionfare il team di **Taiwan**, seguito da Argentina e Australia.

[Quale è il Paese con la maggiore produzione di panettoni?](#)

cityfood

TAIWAN CAMPIONE AL PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025

6 NOVEMBRE 2025



L'edizione 2025 del Panettone World Championship, un evento che celebra l'arte e la scienza della panificazione artigianale, ha incoronato Taiwan come campione indiscusso.

La competizione, un vero e proprio palcoscenico per l'eccellenza dei grandi lievitati, ha visto l'Argentina conquistare il secondo posto e l'Australia aggiudicarsi il terzo gradino del podio.

La finale, di grande respiro tecnico e sensoriale, si è conclusa a Host, la fiera leader nel settore dell'ospitalità e del food service di Milano.

Il percorso verso la vittoria è stato articolato in quattro giorni di intensa competizione a Verona, durante i quali nove squadre nazionali – Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan – si sono sfidate a colpi di impasti, lievito madre e creatività.

L'Italia, detentrici del titolo nel 2023, ha ceduto il primato, dimostrando come la competizione si rinnovi e si elevi costantemente.

Le squadre, composte da maestri panificatori e pasticceri altamente qualificati, hanno presentato tre interpretazioni del panettone, esaltandone le diverse sfaccettature: la ricca tradizione del Panettone Classico Italiano, l'irresistibile golosità di quello al Cioccolato e l'audace innovazione del Panettone al Gelato, una sfida che ha richiesto una profonda comprensione delle reazioni chimico-fisiche coinvolte nella lievitazione e una magistrale gestione delle temperature.

Oltre alle prove principali, le squadre si sono cimentate in prove speciali che hanno testato la loro abilità tecnica e la loro visione artistica: la Monoporzione Circolare, una prova di precisione e controllo delle dimensioni; il Fiore di Lievito Madre, che ha esaltato la vitalità e la complessità del lievito naturale; e il Panettone Decorato, un'opportunità per esprimere la propria creatività e il proprio legame con il territorio.

Un panel di sei giurie esperte, composto da chef stellati, sommelier, esperti di panificazione e giornalisti specializzati, ha avuto il compito arduo di valutare le performance delle squadre, considerando non solo il gusto e l'aroma dei panettoni, ma anche la tecnica impiegata, la presentazione e l'originalità delle creazioni.

I giudizi, ponderati e documentati, hanno contribuito a definire la classifica assoluta, assegnando anche riconoscimenti speciali per l'eccellenza in specifiche aree.

Il Panettone World Championship 2025 è stato promosso e organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, un'istituzione che si dedica alla preservazione e alla promozione delle tecniche tradizionali di panificazione, con il prestigioso patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e in collaborazione con HostMilano, piattaforma di riferimento per l'innovazione nel settore alimentare e dell'ospitalità.

L'evento si conferma un punto di riferimento internazionale per gli appassionati e i professionisti del settore, celebrando la tradizione, l'innovazione e la passione per il panettone.

[Taiwan Campione al Panettone World Championship 2025 - CITYFOOD | storie di gusto](#)

la Cronaca di Verona

Home > Attualità > Il mondo del panettone si sfida.

Attualità

Il mondo del panettone si sfida.

8 Ottobre 2025

Il mondo del panettone si prepara a vivere la sua sfida più spettacolare con la nuova edizione del Panettone World Championship 2025, in programma dal 13 al 17 ottobre a Verona con la finalissima ad Host Milano il 18 ottobre. Mentre le squadre in ogni parte del mondo si allenano in vista della competizione, sono stati annunciati i nuovi prestigiosi ospiti della finale: insieme a Iginio Massari, Antonio Bachour e Angelo Musa, icone indiscusse della pasticceria italiana e internazionale, sarà presente Damiano Carrara, pasticcere, imprenditore e volto amato della TV, raffinato interprete della pasticceria contemporanea. Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela si sfideranno a Verona dal 13 al 17 ottobre nei laboratori del Gruppo Polin, main sponsor dell'evento.

[Il mondo del panettone si sfida. - La Cronaca di Verona](#)

EVENTI E INIZIATIVE

Il Panettone “formoso” di Taiwan conquista il World Championship 2025

di Redazione

20 Ottobre 2025



Team Taiwan vincitore del Panettone World Championship 2025

A HostMilano, tra applausi e alta pasticceria

Il profumo del panettone ha stregato il mondo intero, ma a brillare sul gradino più alto del podio quest'anno è stata **Taiwan**, che ha conquistato il titolo mondiale nella finale a squadre del **Panettone World Championship 2025**, andata in scena ieri a **HostMilano**, tra gli applausi e l'entusiasmo di un padiglione gremito.

La competizione, organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, ha visto sfidarsi **nove nazioni**, ciascuna impegnata nella realizzazione live dei propri panettoni, preparati nei laboratori Polin a Verona e giudicati da ben **sei giurie internazionali**.

A guidare il team vincente di Taiwan, **I-Chun Lai**, affiancato da **Yueh-Chun Tsai**, **Shih-Chun Yang** e dalla team manager **Giovanna Shih-Chieh Chen**. Una collezione di successi con l'oro per il panettone classico e per quello al cioccolato, il bronzo per il panettone al gelato, il prestigioso "**Premio Giuria delle Stelle**" e quello per la miglior monoporzione circolare.

L'**Argentina** seconda classificata, ha brillato per organizzazione e creatività. Capitanata da **Juan Manuel Alfonso Rodriguez**, ha conquistato numerosi premi speciali, tra cui miglior decorazione e miglior brochure, oltre al terzo posto per il panettone classico e al cioccolato.

Terzo posto per l'**Australia**, che ha ottenuto l'oro per il panettone al gelato e l'argento per quello classico, impressionando la giuria anche per la gestione impeccabile del laboratorio.

Riconoscimenti anche a **Brasile**, **Germania**, **Cina** e alle altre nazioni partecipanti, in un'edizione che ha saputo unire raffinatezza, creatività e visione. A condurre la finale, la giornalista **Irene Colombo**, insieme ai maestri **Alessandro Bertuzzi** e **Francesco Elmi**, ideatori del progetto. Tra gli ospiti d'onore si sono distinti nomi internazionali della pasticceria come **Antonio Bachour**, **Damiano Carrara**, **Angelo Musa** e **Davide Oldani**. Riconoscimento speciale anche per **Iginio Massari**, premiato da **Angela Frenda** (Cook, *Corriere della Sera*).

Il campionato è stato trasmesso in diretta streaming, coinvolgendo migliaia di appassionati in tutto il mondo.

[Il Panettone "formoso" di Taiwan conquista il World Championship 2025 | Cronache di Gusto](#)

ELENCO PREMIATI:

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: Germania

Premio della Giuria dei giornalisti: Argentina

Premio Giuria delle stelle: Taiwan

Miglior panettone decorato: Argentina

Miglior Fiore di lievito madre: Germania

Miglior Monoporzione circolare: Taiwan

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

Miglior brochure di presentazione: Argentina

Miglior tavolo presentazione vetrina: Germania

FAM@LICI

Cibo, cultura e viaggi



FOOD NEWS

Campionato Mondiale del Panettone 2025: sfida tra 12 nazioni. L'Italia passa il testimone

La Coppa del Mondo del Panettone, a cui partecipano 12 paesi, si terrà dal 13 al 18 ottobre a Verona e Milano

di Monica Viani

1.9k Views

Dal 13 al 18 ottobre torna, tra Verona e Milano, la quarta edizione del Panettone World Championship 2025 . In gara 12 Paesi. L'Italia, campione in carica, passa il testimone. Tra i protagonisti più agguerriti del Campionato Mondiale del Panettone 2025: la Spagna, con un team che punta alla vittoria... grazie anche a un crowdfunding

Il **Panettone World Championship 2025** è pronto a sfornare spettacolo, talento e creatività dal 13 al 18 ottobre, tra **Verona e Milano**, in una **quarta edizione tutta da gustare**. Per la prima volta in formato a *squadre*, il Campionato Mondiale del Panettone 2025 vedrà sfidarsi 12 nazioni che porteranno in gara il meglio della tradizione e dell'innovazione nella pasticceria lievitata.

Grandi assenti? Gli italiani, vincitori della scorsa edizione, che passeranno simbolicamente il testimone con una cerimonia spettacolare. Occhi puntati sulla **Spagna**, il team da battere, capitanato dal primo vincitore non italiano della storia del concorso: **Tonatiuh Cortés**.

Il Campionato mondiale del Panettone 2025: un evento internazionale tra Verona e Milano

- **13 ottobre:** Cerimonia inaugurale a Verona, con la consegna delle giacche ufficiali.
- **13-17 ottobre:** Gare nei laboratori del **Gruppo Polin**, sempre a Verona, con riprese in diretta streaming.
- **18 ottobre:** Gran finale a **Host – Fiera Milano**, con degustazioni e proclamazione dei vincitori.

L'Italia, pur non gareggiando, sarà protagonista con una cerimonia simbolica che unirà idealmente le edizioni: un vero e proprio “passaggio della torcia olimpica” del panettone. I maestri italiani, guidati da **Aniello Di Caprio**, realizzeranno demo, assaggi e presenteranno un **Ricettario d'autore** pensato per ispirare le squadre in gara.

Il passaggio di testimone della Nazionale Italiana a Verona



La squadra italiana campione in carica sarà protagonista, a Verona, di un momento inedito che unisce le edizioni, quasi un “**passaggio della torcia olimpica**”. Sul palco dei laboratori Polin i maestri pasticceri, capitanati da Aniello Di Caprio, saranno in scena con demo, assaggi di panettoni e grandi lievitati e presenteranno un Ricettario ideato per l'occasione, per ispirare le Nazionali in gara e far esprimere la tensione creativa e di innovazione dei campioni in carica.

Un rito cui **Brazzale** partecipa con i suoi prodotti ma anche idealmente. Spiega **Roberto Brazzale**, presidente dell'azienda: *“Ci piacerebbe che questo ponte fra le edizioni diventasse una tradizione permanente del Mondiale, un rito che unisce chi ha vinto e chi si sfida, legando capolavori e maestri di quest'arte meravigliosa”*.

Le novità del Campionato Mondiale del Panettone 2025: nuove sfide, più creatività

Oltre alle **due prove classiche** (panettone tradizionale e al cioccolato), i concorrenti dovranno affrontare:

- Un **panettone di territorio**, con ingredienti locali
- Un **gelato abbinato al panettone**
- Una **monoporzione di frolla** (80-120 g) ispirata al lievitato in gara
- Un **“fiore” di lievito madre**: un omaggio simbolico all'anima della pasticceria naturale

I 12 Paesi in gara al Campionato Mondiale del Panettone 2025

- **Europa**: Francia, Germania, Spagna
- **Asia**: Cina, Giappone, Taiwan
- **America**: Argentina, Brasile, Cuba, Perù, Venezuela
- **Oceania**: Australia

Ogni squadra è composta da **tre membri**, un **capitano** e un **team manager**.

La Spagna lancia un crowdfunding per vincere il Campionato Mondiale del Panettone 2025

Il team spagnolo non si limita ad allenarsi: **ha lanciato un crowdfunding per raccogliere 15.000 euro** e poter partecipare degnamente al campionato. Il motivo? Gli sponsor non bastano a coprire i costi di una competizione di livello mondiale.

A guidare la squadra è **Tonatiuh Cortés**, pasticcere messicano naturalizzato spagnolo, che ha già fatto la storia nel 2023 vincendo da solo la competizione. Dopo la vittoria, le sue vendite sono raddoppiate — da 20.000 a 40.000 panettoni.

Accanto a lui:

- **Miguel Ángel Castro** (Marea Bread, Madrid)
- **Ayose Valiente** (Panes Creativos, Barcellona)
- **Jesús Macho** (Horno San Bartolomé, Valencia)
- **Carlos Mariel** (direttore del gruppo)
- **Viena Campos** (Cereal-Europastry, coach)

Perché il panettone fa gola (anche fuori dall'Italia)?



Il panettone è un veicolo di identità culturale e innovazione

Il **panettone** non è più solo un dolce natalizio italiano: è diventato **simbolo di eccellenza della pasticceria internazionale**. Ogni Paese lo interpreta secondo le proprie tecniche, ingredienti e sensibilità, trasformandolo in un veicolo di **identità culturale** e innovazione.

E in vista del Natale 2025, vincere la Coppa del Mondo del Panettone **può fare la differenza**: per Cortés, l'oro del 2023 ha significato un boom di vendite e visibilità.

Cultura, cibo e creatività in fermento

Il **Campionato Mondiale del Panettone** non è solo una gara: è un momento di confronto culturale, crescita tecnica e celebrazione della **lievitazione come arte viva**. Un'opportunità per scoprire nuovi talenti, assaggiare interpretazioni uniche e, soprattutto, celebrare il **panettone** come **patrimonio mondiale della pasticceria**.

[Campionato Mondiale del Panettone 2025: 12 Nazioni in Gara](#)

Fornelli

d'ITALIA

Le Ri-ricette - l'arte dell'antispreco

• NEWS

Taiwan conquista il titolo al Campionato Mondiale del Panettone 2025

Taiwan vince il Panettone World Championship 2025, seguito da Argentina e Australia, in un evento che celebra l'arte della panificazione e la tradizione del panettone.



by redazione Fornelli d'Italia Ottobre 18, 2025



Taiwan ha trionfato nell'edizione 2025 del **Panettone World Championship**, il prestigioso campionato dedicato ai grandi lievitati, che si è svolto oggi, 2 dicembre, presso **Host – Fiera Milano**. Sul podio, l'Argentina ha conquistato il secondo posto, mentre l'Australia si è aggiudicata la terza posizione. La finale ha visto la partecipazione di nove nazionali, che si sono sfidate dopo quattro intense giornate di competizione a **Verona**. Tra i partecipanti figuravano l'Argentina, l'Australia, il Brasile, la Cina, la Germania, il Giappone, il Perù, la Spagna e Taiwan.

Tipologie di panettone in gara

Le squadre in gara hanno presentato tre diverse tipologie di **panettone**: il **Classico Italiano**, il **panettone al Cioccolato** e l'**Innovativo al Gelato**. A queste categorie principali si sono aggiunte prove speciali, tra cui la **Monoporzione Circolare**, il **Fiore di Lievito Madre** e il **Panettone Decorato**. Un totale di sei giurie è stata incaricata di valutare le performance delle squadre, assegnando premi e riconoscimenti che hanno contribuito a definire il punteggio finale della classifica.

Organizzazione dell'evento

Il **Panettone World Championship 2025** è stato organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con il patrocinio del **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, in collaborazione con **HostMilano**. Questo evento rappresenta un'importante occasione per valorizzare l'arte della panificazione e celebrare la tradizione del **panettone**, un dolce simbolo della cultura italiana che continua a conquistare palati in tutto il mondo.

[Taiwan conquista il titolo al Campionato Mondiale del Panettone 2025 - Fornelli d'Italia](#)



SAI COSA COMPRI?

Il miglior panettone arriva da un Paese che non ti aspetti: i vincitori del World Championship 2025

Eletti i vincitori del Panettone World Championship 2025, che hanno realizzato i migliori lievitati dal vivo sotto gli occhi dei giurati



Francesca Biagioli 20 Ottobre 2025

➔ Condividi

Il Natale è ancora molto lontano ma iniziano già i concorsi dedicati ai dolci più famosi delle festività. Si è appena concluso anche quest'anno il **Panettone World Championship**, la competizione internazionale dedicata ai grandi lievitati, giunta al suo quarto anno, dopo le edizioni individuali del 2019 e del 2021 e la prima gara a squadre nel 2023.

Organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, e in collaborazione con HostMilano, il campionato ha visto la partecipazione di **9 team provenienti da tutto il mondo**.

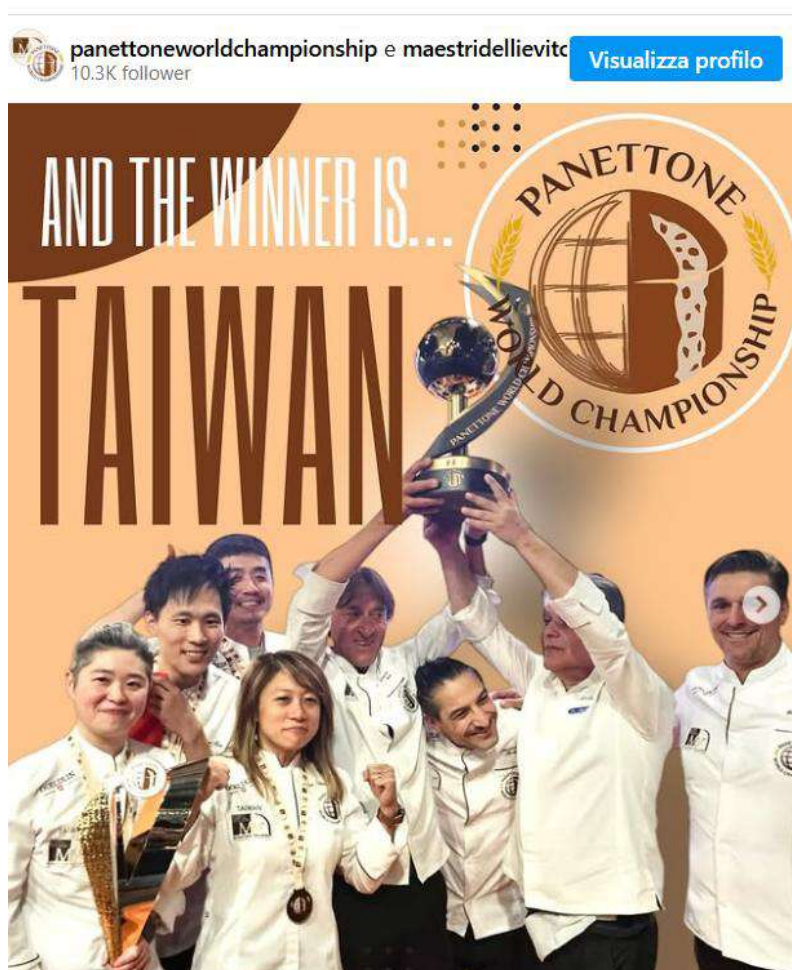
Per il 2025 hanno gareggiato squadre da Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan. Ogni team ha realizzato tre tipologie di panettone: il **classico italiano**, quello **al cioccolato** e, per la prima volta, il "**Panettone Innovativo al Gelato**", che prevedeva l'uso di ingredienti tipici del proprio territorio.

Le prove comprendevano anche una monoporzione circolare, basata su principi di economia sostenibile, un “Fiore di lievito madre” realizzato con il proprio lievito e un panettone decorato ispirato alla vetrina milanese dedicata alla moda. La valutazione dei giudici ha considerato non solo la bontà, l’aspetto e la lievitazione dei panettoni, ma anche la pulizia, l’organizzazione del laboratorio e la sostenibilità delle lavorazioni.

Il Panettone World Championship è l’unica competizione in cui **i grandi lievitati vengono realizzati interamente “dal vivo”**, sotto la supervisione dei commissari di gara e con le attività dei laboratori riprese dalle telecamere 24 ore su 24.

I vincitori

A sorpresa, il **team di Taiwan si è aggiudicato il primo posto**, seguito da Argentina e Australia. Taiwan ha ricevuto anche il premio per la miglior monoporzione circolare e ha convinto le giurie per la qualità complessiva dei lievitati, risultando la squadra con il punteggio più alto alla fine della competizione.



Altri premi speciali sono stati assegnati alla Germania (miglior esposizione in vetrina e miglior fiore di lievito madre), all'Australia (miglior panettone innovativo servito con gelato), all'Argentina (miglior gioco di squadra e migliore pulizia in laboratorio) e alla Cina (sostenibilità nella produzione).

Fonte: **Panettone World Championship**

[Il miglior panettone arriva da un Paese che non ti aspetti: i vincitori del World Championship 2025 - greenMe](#)

HORECA NEWS

Torna il Campionato Mondiale del Panettone a squadre: finalissima ad Host il 18 ottobre

I migliori lieviti del mondo, provenienti da nove Paesi sono in gara per la seconda edizione del Campionato Mondiale del Panettone a squadre



Redazione

15 Ottobre 2025 - 09:20



GARE E CONCORSI - Dopo una prima edizione di successo, torna **dal 14 al 18 ottobre** il **Campionato Mondiale del Panettone a squadre**, promosso dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il Patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, in collaborazione con **HostMilano**.

Si tratta dell'unica competizione dedicata ai grandi lieviti realizzati completamente **dal vivo**, sotto la supervisione costante dei **commissari di gara** e con il supporto delle **telecamere attive 24 ore su 24** per seguire ogni fase della preparazione nei laboratori.

Il Panettone World Championship, giunto al quarto anno dopo le edizioni individuali del 2019 e del 2021 e la prima competizione a squadre nel 2023 — vinta dal team italiano — nasce per valorizzare l'eccellenza internazionale del panettone artigianale, mettendo a confronto le diverse culture a partire dal lievito madre, vero simbolo e patrimonio di ogni territorio.

L'edizione 2025 è stata **inaugurata lunedì 13 ottobre a Verona**, con la cerimonia ufficiale di apertura dedicata alla **presentazione delle squadre** e alla **consegna delle giacche ufficiali** alle **9 Nazionali in gara**, composte dai migliori lieviti del mondo.

I team in gara

Per l'**Argentina**: Juan Manuel Alfonso Rodriguez (capitano), Nicolas Welsh, Samuel Gonzalez (team manager); per l'**Australia**: Simon Veauvy (capitano), Franco Villalva, Jonathon (Jonny) Pisanelli, Quentin Berthonneau (team manager); per il **Brasile**: Brunno Malheiros (capitano), Matheus Andrade Silva, Joze Nilson Diniz, Debora Zanzini (team manager); per la **Cina**: Teng Ding (capitano), Yuan Fang, Puyan Shi, Saibai Ding (team manager); per la **Germania**: Giorgio Mecca (capitano), Steve De Filippo, Leonardo Scala, Mirko Giuseppe Frustaci (team manager); per il **Giappone**: Shima Kohei (capitano), Shinichiro Kojima, Hiroko Kurokawa, Kaori Ereditato (team manager); per il **Perù**: Marin Astocondor (capitano), Luis La Rosa, Piero Linares, Jorge Morales Fhon (team manager); per la **Spagna**: Tonatiuh Cortés (capitano), Miguel Ángel Castro, Ayose Valiente, Carlos Mariel (team manager); per **Taiwan**: I-Chun, Lai (capitano), Yueh-Chun, Tsai, Shih-Chun, Yang, Giovanna Shih-Chieh, Chen (team manager).

Una sfida tra eccellenza e creatività

Le prove si terranno nei **laboratori del Gruppo Polin**, oggi la più grande realtà industriale italiana e tra le prime al mondo nella progettazione e costruzione di forni e macchinari per la pasticceria e l'arte bianca. Qui, le squadre dovranno cimentarsi nella realizzazione delle **tre tipologie di lievito in gara**: il **Panettone Classico Italiano**, il **"Panettone al cioccolato"** e, per la prima volta, il **"Panettone Innovativo al Gelato"**, ispirato al tema della *Contaminazione del Territorio*. Ogni team sarà chiamato a creare un panettone che rappresenti la propria identità attraverso ingredienti selezionati del Paese di origine.

A completare le prove, la preparazione di una **Monoporzione "Circolare"**, ottenuta da impasto di panettone tradizionale e concepita secondo i principi dell'**economia circolare** per ridurre gli sprechi alimentari; un **"Fiore di lievito madre"** ricavato dal proprio lievito da rinfresco; e un **Panettone decorato liberamente** ispirato al tema della vetrina espositiva di Milano *"Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda"*.

Tutti questi elaborati contribuiranno alla valutazione finale dei team in gara.

L'evento sarà trasmesso anche **in diretta streaming** sul canale ufficiale www.youtube.com/@PanettoneWorldChampionship, dove sarà possibile seguire in tempo reale le attività in laboratorio e osservare da vicino il lavoro dei migliori lieviti del mondo impegnati in una **sfida all'ultimo panettone**.

Giurie internazionali e premi speciali

Saranno **sei le giurie** chiamate a decretare la **miglior squadra** e ad assegnare i **premi speciali**.

La **Giuria tecnica** sarà composta da **12 giudici votanti**, corrispondenti ai **Team Manager delle Nazionali**, e dai **due Presidenti di Giuria**: **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e Capitano-Portavoce del **team Italia** (campione uscente), e **Roy Shvartzapel**, fondatore del rinomato brand **From Roy**, punto di riferimento nell'arte della panificazione.

A loro si aggiungerà la **Giuria dei commissari di gara**, che assegnerà riconoscimenti per la **Miglior organizzazione di laboratorio**, la **Miglior pulizia in fase di lavorazione**, il premio per il **Gioco di Squadra** e quello per la **Sostenibilità**, misurata in base alla minore produzione di rifiuti.

La **Giuria Italia**, composta da cinque membri dell'Accademia MLM, premierà la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e il Miglior panettone decorato. Tutti i voti confluiranno nel punteggio generale attribuendo **quattro bonus in classifica**.

Presente anche una **Giuria delle Stelle**, con **dieci chef e pastry chef internazionali**: Enrico Derflingher, Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino e Alessandro Negrini.

La **Giuria dei Giornalisti** è composta invece da dieci firme del food e del lifestyle, che assegnerà premi per il **Miglior tavolo di presentazione-vetrina** e la **Miglior brochure di presentazione**.

Infine la **Giuria dei Campioni del mondo del Gelato** — **Ciro Chiummo, Domenico Di Clemente, Eugenio Morrone, Rosario Nicodemo, Luigi Tirabassi e Beppo Tonon** — conferirà il premio al **miglior gelato** abbinato al Panettone al Gelato.

Per garantire **trasparenza assoluta**, il **Panettone Tradizionale Italiano** e il **Grande Lievitato al Cioccolato** verranno presentati **in forma anonima**, secondo un ordine di assaggio stabilito per sorteggio. Il **regolamento completo** è disponibile su www.panettoneworldchampionship.com.

Il Panettone World Championship 2025 è 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.

[Torna il Campionato Mondiale del Panettone a squadre: finalissima ad Host il 18 ottobre - Notizie sulla Ristorazione, Horeca e Foodservice HorecaNews.it](#)

Panettone World Championship 2025: trionfa il team Taiwan

Ad Host la finale della sfida a squadre del Panettone World Championship 2025. Vittoria del team Taiwan seguito sul podio da Argentina e Australia

PREMI E RICONOSCIMENTI



Redazione

🕒 20 Ottobre 2025 - 09:51



PREMI E RICONOSCIMENTI - Il team di **Taiwan** ha trionfato al **Panettone World Championship 2025**, la prestigiosa competizione internazionale a squadre dedicata al dolce simbolo della tradizione italiana.. Il team asiatico ha conquistato il titolo mondiale nella finale svoltasi sabato 18 ottobre nel gremitissimo padiglione di **HostMilano**, davanti a un pubblico cosmopolita di appassionati e curiosi. L'atmosfera è stata quella delle grandi occasioni: la fiera si è trasformata in un palcoscenico di emozioni, profumi e creazioni d'eccellenza, tra applausi e tensione da finale sportiva.

Una sfida tra maestri dell'arte bianca

La competizione, organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e in collaborazione con HostMilano, ha visto affrontarsi **nove nazionali**. Ogni squadra ha realizzato in diretta i propri panettoni nei laboratori del gruppo **Polin a Verona**, osservata dalle telecamere e da una rete di giurie.

La **giuria tecnica**, presieduta da **Claudio Gatti** – presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone – e da **Roy Shvartzapel**, ha sancito il trionfo di Taiwan. La squadra italiana, campione uscente, ha consegnato il trofeo ai nuovi vincitori: **I-Chun Lai** (capitano), **Yueh-Chun Tsai**, **Shih-Chun Yang**, e **Giovanna Shih-Chieh Chen** (team manager) hanno conquistato **l'oro** per il panettone tradizionale e quello al cioccolato, e **il bronzo** per l'innovativo panettone al gelato.



Un successo costruito su talento, precisione e spirito di squadra, che ha portato Taiwan a imporsi in tre categorie e a ricevere anche il **“Premio Giuria delle Stelle”** e il riconoscimento per la **miglior monoporzione circolare** assegnato dalla Giuria Italia.

Argentina e Australia completano il podio

A salire sul **secondo gradino del podio** è stata l'**Argentina**, guidata da **Juan Manuel Alfonso Rodriguez** (capitano), con **Nicolas Welsh** e **Samuel Gonzalez** (team manager). Il team sudamericano ha collezionato diversi riconoscimenti speciali: **miglior panettone decorato**, **gioco di squadra**, **pulizia in lavorazione** e **presentazione**. Ha inoltre ricevuto il **“Premio Speciale della Giuria dei Giornalisti”** per la miglior brochure di presentazione. Non sono mancati anche i riconoscimenti tecnici: **terzo posto** per il panettone classico e al cioccolato, **secondo posto** per l'innovativo al gelato.



Il **terzo posto** è andato all'**Australia**, rappresentata da **Simon Veauvy** (capitano), **Franco Villalva**, **Jonathon (Jonny) Pisanelli** e **Quentin Berthonneau** (team manager). Gli australiani hanno conquistato l'**oro** per il panettone innovativo al gelato e l'**argento** per il classico, ottenendo anche il premio per la **miglior organizzazione di laboratorio**.



Tra gli altri riconoscimenti, il **Brasile** ha ottenuto il **secondo posto** per il miglior panettone al cioccolato, mentre la **Germania** ha ricevuto il plauso della **Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato** e quello per il **miglior fiore di lievito madre** e il **miglior tavolo di presentazione**. La **Cina** si è distinta con il **"Premio Sostenibilità"**, grazie a una gestione virtuosa dei rifiuti durante la lavorazione.

Ospiti d'onore e giurie internazionali

La finalissima è stata condotta da **Irene Colombo**, che ha raccolto in diretta le emozioni dei protagonisti, affiancata dai maestri **Alessandro Bertuzzi** e **Francesco Elmi**, responsabili del progetto per l'Accademia MLM.

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



L'intera competizione è stata trasmessa **in diretta streaming su YouTube**, permettendo a migliaia di spettatori di seguire le fasi più emozionanti. Sei le **giurie** coinvolte, ciascuna con un ruolo preciso nella definizione della classifica finale: dalla **Giuria Tecnica** ai **Commissari di Gara**, dalla **Giuria Italia** alla **Giuria delle Stelle**, fino ai **Giornalisti** e ai **Campioni del Mondo del Gelato**.

Il Panettone World Championship 2025 è stato reso possibile grazie al contributo di numerosi partner e aziende del settore: AFA Arredamenti, Agugiario & 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 ufficiale è ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, mentre il Wine Partner è Foss Marai. Cook, il mensile di cucina del Corriere della Sera, è media partner ufficiale del Panettone World Championship 2025, che si conferma uno degli appuntamenti più seguiti e celebrati della pasticceria mondiale.

[Panettone World Championship 2025: trionfa il team Taiwan - Notizie sulla Ristorazione, Horeca e Foodservice](#)
[HorecaNews.it](https://www.horecanews.it)

Il miglior Panettone è di Taiwan: medaglia d'oro al world championship 2025 davanti ad Argentina e Australia. Italia senza premi

lunedì 20 ottobre 2025, 15:26



1 di 5



di Redazione web

1 Minuto di Lettura



Si è conclusa sabato 18 ottobre la quarta edizione del **Panettone world championship** 2025 con la vittoria di **Taiwan**, che ha conquistato il titolo mondiale nella competizione a squadre. La finale si è svolta nel padiglione di HostMilano e ha visto sfidarsi nove nazioni, ciascuna impegnata nella preparazione live dei propri panettoni nei laboratori del gruppo Polin a Verona, sotto l'occhio delle telecamere e delle giurie. Ad assistere anche un pubblico internazionale di appassionati e curiosi, che ha trasformato la fiera in un palcoscenico di emozioni, profumi e lievitazioni d'eccellenza.

L'evento è stato organizzato dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e in collaborazione con HostMilano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vittoria di Taiwan

La giuria tecnica, presieduta da Claudio Gatti, presidente dell'Accademia MLM e Roy Shvartzapel, ha decretato il trionfo di Taiwan, e la squadra italiana campione uscente ha passato il trofeo nelle mani dei nuovi vincitori premiando I-Chun, Lai (capitano), Yueh-Chun, Tsai, Shih-Chun, Yang, Giovanna Shih-Chieh, Chen (team manager) con l'oro per il panettone tradizionale e al cioccolato, e il bronzo per l'innovativo panettone al gelato.

Il risultato è frutto di talento, precisione e spirito di squadra, che ha portato il team a primeggiare in tre categorie e a ricevere anche il prestigioso 'Premio Giuria delle stelle' e il riconoscimento per la miglior monoporzione circolare dalla Giuria Italia.

Argento all'Argentina e bronzo per l'Australia

Sul secondo gradino del podio si è piazzata l'Argentina, guidata da Juan Manuel Alfonso Rodriguez (capitano), con Nicolas Welsh e Samuel Gonzalez (team manager). Il team ha fatto incetta di premi speciali: il miglior panettone decorato, il gioco di squadra, la pulizia in fase di lavorazione e la presentazione, ricevendo anche il "Premio Speciale della Giuria dei Giornalisti" per la miglior brochure di presentazione. Ha inoltre conquistato il terzo posto per il panettone classico e per quello al cioccolato, e il secondo per l'innovativo al gelato.

Terzo posto per l'Australia: Simon Veauvy (capitano), Franco Villalva, Jonathon (Jonny) Pisanelli, Quentin Berthonneau (team manager) hanno vinto l'oro per il panettone innovativo al gelato e l'argento per il panettone classico, aggiudicandosi anche il riconoscimento per la miglior organizzazione di laboratorio.

Gli altri premi

Il Brasile ha invece ottenuto il secondo posto per il miglior panettone al cioccolato e tra i premi speciali, spicca quello assegnato dalla Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato al team Germania, che ha incantato anche la Giuria Italia con il miglior fiore di lievito madre e la Giuria Stellata con il miglior tavolo di presentazione.

La Cina ha ricevuto il "Premio Sostenibilità", per la gestione virtuosa dei rifiuti durante la lavorazione. 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.

Tra gli ospiti Iginio Massari

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.

Il **panettone** World championship 2025 è stato trasmesso anche in diretta streaming su YouTube, permettendo a migliaia di spettatori di seguire le fasi più emozionanti della competizione. Sei le giurie coinvolte, ciascuna con il compito di assegnare premi e riconoscimenti che hanno contribuito alla classifica finale: dalla giuria tecnica ai commissari di gara, dalla giuria Italia alla giuria delle Stelle, dai giornalisti ai campioni del mondo del gelato.

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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Il miglior Panettone è di Taiwan: medaglia d'oro al world championship 2025 davanti ad Argentina e Australia. Italia senza premi](#)

laCronaca24.it



CRONACA, GUSTO

20 Ottobre 2025

E' di Taiwan il miglior panettone al mondo, il trionfo al Panettone World Championship 2025 di Milano

MILANO – Sembra incredibile ma è così: a trionfare a Milano, paese natio del panettone, nella competizione internazionale Panettone World Championship 2025 non è un italiano ma Taiwan.

Il team asiatico ha infatti stravinto nella competizione a squadre che si è conclusa ieri nell'affollatissimo padiglione di HostMilano in una serrata finalissima davanti ad un pubblico internazionale di esperti e golosi.

Organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano, l'evento ha visto partecipare 9 nazioni che si sono sfidate nella preparazione live dei propri panettoni.

A giudicarli l'occhio severo di ben sei giurie internazionali. Sul podio insieme a Taiwan, Argentina ed Australia.

Numerosi anche gli altri riconoscimenti attribuiti: tecnica e precisione, presentazione, sostenibilità e tanti altri.

Tre le categorie principali nelle quali si sono confrontati i partecipanti: il panettone classico italiano, il panettone al cioccolato ed il panettone innovativo al gelato. In tutte le categorie ha trionfato Taiwan conquistando l'oro per il classico e il cioccolato e il bronzo per l'innovativo al gelato, oltre a premi speciali come il Premio Giuria delle Stelle e il riconoscimento per la miglior monoporzionatura circolare.

[E' di Taiwan il miglior panettone al mondo, il trionfo al Panettone World Championship 2025 di Milano](#)

Taiwan conquista il mondo del Panettone: emozioni, talento e multiculturalità alla seconda edizione del Panettone World Championship 2025

■ Food, I-Style, Senza categoria ⌚ Ottobre 24, 2025 👤 L'ALTRAITALIA



Milano profuma di burro e lievito madre. Nel padiglione gremito di HostMilano, Taiwan si è incoronata nuova regina del *Panettone World Championship 2025*, superando Argentina e Australia in una finale che ha unito tecnica, emozione e multiculturalità. L'evento, organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il patrocinio del **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, ha trasformato una competizione dolciaria in una celebrazione globale dell'artigianalità e della condivisione.

Nove squadre da quattro continenti. Dall'America Latina all'Asia, dall'Europa all'Oceania, si sono sfidate a colpi di lievitazioni perfette e glassature impeccabili, dimostrando che il panettone è ormai un linguaggio universale. Dalla maturità del peruviano Marin Astocondor, classe 1962, all'entusiasmo del giovane brasiliano Matheus Andrade Silva, nato nel 1995, il filo conduttore è stata la passione senza età. E tra gli ingredienti che hanno reso ogni creazione unica, il burro di alta qualità ha giocato un ruolo fondamentale, grazie a **Brazzale**, che da generazioni sostiene la tradizione del gusto artigianale.



La cerimonia finale, condotta da **Irene Colombo**, ha visto sfilare ospiti d'eccezione come **Iginio Massari**, premiato da **Angela Frenda** di *Cook – Corriere della Sera*, e stelle della pasticceria internazionale quali **Antonio Bachour**, **Damiano Carrara**, **Angelo Musa** e **Davide Oldani**. Sul palco, l'entusiasmo del pubblico si è mescolato ai profumi di vaniglia e agrumi, in un'atmosfera da "Olimpiadi del gusto".

Durante la Serata di Gala all'Auditorium Testori, l'Assessore **Barbara Mazzali** ha rilanciato il panettone come ambasciatore del made in Italy nel mondo, immaginando una futura "Via del Panettone Artigianale": un itinerario esperienziale tra laboratori e maestri del gusto.

Più che una gara, il *Panettone World Championship 2025* è stato un viaggio attraverso culture e generazioni unite da un unico impasto: quello della creatività, della maestria e dell'emozione condivisa.

Lorenzo Palma



[Taiwan conquista il mondo del Panettone: emozioni, talento e multiculturalità alla seconda edizione del Panettone World Championship 2025 - L'ALTRAITALIA](#)

/// DAL 13 AL 17 OTTOBRE

Classico, al cioccolato o al gelato: a Verona il Campionato del mondo del Panettone

Ospiti della finale, tra gli altri, Iginio Massari, Antonio Bachour e Angelo Musa, icone indiscusse della pasticceria italiana e internazionale, e Damiano Carrara, pasticcere, imprenditore e volto amato della tv,

09 ottobre 2025



Il mondo del panettone si prepara a vivere la sua sfida più spettacolare con la nuova edizione del **Panettone World Championship 2025**, in programma dal 13 al 17 ottobre a Verona con la finalissima ad Host Milano il 18 ottobre.

Mentre le squadre in ogni parte del mondo si allenano in vista della competizione, sono stati annunciati i nuovi prestigiosi ospiti della finale: insieme a **Iginio Massari, Antonio Bachour e Angelo Musa, icone indiscusse della pasticceria italiana e internazionale**, sarà presente **Damiano Carrara, pasticcere**, imprenditore e volto amato della TV, raffinato interprete della pasticceria contemporanea. Autore di libri, dopo aver aperto 3 negozi negli Stati Uniti, nel 2021 ha dato vita all'Atelier Damiano Carrara, interamente gluten-free, a Lucca, sua città natale. E ancora, **Davide Oldani**, alfiere della gastronomia lombarda e italiana, Ambrogino d'Oro nel 2008, 2 stelle Michelin e stella verde della sostenibilità per il ristorante D'O. Due nomi d'eccellenza che arricchiscono ulteriormente l'evento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano.

Svelata anche **la Giuria delle Stelle**, composta da autentiche leggende del mondo gastronomico e dolciario: Chef Enrico “Chicco” Cerea, executive insieme al fratello Bobo del ristorante Da Vittorio di Brusaporto, 3 stelle Michelin; Enrico Derflinger, chef tra i più acclamati esponenti dell’alta cucina italiana al mondo; Fabrizio Galla è membro di APEI e di Relais Desserts e Ambasciatore del Bergamotto; Antonio Guida, executive chef del ristorante Seta, all'interno del Mandarin Oriental Hotel di Milano, dove ha ottenuto 2 stelle Michelin; Günther Koerffer ha conseguito numerosi riconoscimenti ed è vicepresidente dell’associazione dei panettieri e pasticceri svedesi, nonché membro di UIBC e CEBP; Davide Malizia, 8 volte Campione del Mondo di Pasticceria e di Gelateria, una da campione e 7 come allenatore e vincitore 2020 del prestigioso premio Sucre d’Or, è membro di APEI ed è entrato a far parte del Relais Desserts International insieme alla sua Aromacademy; Luca Marchini, chef Stella Michelin de L’erba del Re di Modena; Aurora Mazzucchelli chef di Casa Mazzucchelli, 1 stella Michelin; Fabrizio Mellino chef del Quattro Passi di Nerano, 3 stelle Michelin; Fabio Pisani, chef de Il Luogo di Aimo e Nadia con 1 stella Michelin.

Una giuria che rappresenta l’eccellenza assoluta, pronta a premiare tecnica, creatività e innovazione dei 12 team internazionali (*in allegato i profili completi dei giurati).

Le nazioni in gara e le prove

Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela si sfideranno a Verona dal 13 al 17 ottobre **nei laboratori del Gruppo Polin**, main sponsor dell’evento. Il Gruppo Polin è oggi la più grande realtà industriale italiana, tra le prime al mondo, nella progettazione e realizzazione di forni e di macchine per la pasticceria e l’arte bianca.

Le squadre dovranno **preparare completamente “dal vivo” le 3 tipologie di lievitato in concorso** - Panettone Classico Italiano, Panettone al Cioccolato, Panettone **Innovativo al Gelato (novità 2025)** - sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h 24. E ancora: **una Monoporzione Circolare** (ispirata ai principi dell'economia circolare), un **Fiore di lievito madre**, e un Panettone a decorazione libera, che incideranno sul punteggio finale.

Oltre alla Giuria delle Stelle, ad assegnare i riconoscimenti saranno la Giuria Tecnica presieduta da Claudio Gatti e Roy Shvartzapel e composta dai team manager delle squadre in gara, la Giuria dei Commissari di gara, la Giuria Italia, la Giuria dei Giornalisti e la Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato.

Il regolamento completo è [consultabile qui](#); per maggiori informazioni: info@panettoneworldchampionship.com

Panettone World Championship 2025 è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: AFA Arredamenti, Agugiario & Figna Molini e Le Sinfonie, Brazzale, Carpigiani, Cesarin, Eurovo, Fabbri 1905, 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.

[Classico, al cioccolato o al gelato: a Verona il Campionato del mondo del Panettone | L'Arena](#)

FOOD - Il miglior panettone del mondo lo fanno a Taiwan

Si è appena conclusa la quarta edizione del Panettone World Championship, che a Milano ha visto trionfare le creazioni di tre team stranieri



In tempo utile per organizzarsi prima del prossimo Natale, può essere utile sapere che lo scorso fine settimana, all'HostMilano, è andata in scena la quarta edizione del "Panettone World Championship 2025", il campionato del mondo del dolce natalizio più iconico e amato.

E tanto vale togliersi subito il fastidio, perché secondo le 6 giurie internazionali, capitanate dai maestri Claudio Gatti e Roy Shvartzapel, fra le 9 nazioni partecipanti il miglior panettone del mondo non è italiano, a discapito della paternità, ma quello realizzato dal team di Taiwan, che è riuscito a sbaragliare la concorrenza. Al secondo posto un panettone proposto dalla squadra argentina, e al terzo uno australiano.

Le squadre si sono sfidate su tre categorie - panettone classico italiano, panettone al cioccolato e panettone al gelato – diventata una tripletta messa a segno dall'agguerrito team taiwanese, capitanato da I-Chun e Giovanna Chen, che ha conquistato anche il Premio Giuria delle Stelle e quello per la miglior monoporzione circolare.

L'Argentina si è assicurata i premi per la decorazione e la presentazione, mentre l'Australia non ha avuto rivali per la miglior organizzazione del laboratorio. Fra i premiati anche le formazioni provenienti da Brasile, Cina e Germania.

Il campionato del mondo dei panettoni, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, nasce – come spiega il sito ufficiale – “per far conoscere l'eccellenza a livello internazionale del Panettone artigianale, mettendo a confronto le diverse culture di chi produce questo dolce partendo esclusivamente dal lievito madre”.

Orgoglio dolciario di Milano, il panettone dalla odierna forma a cupola nasce dalla fantasia di Angelo Motta nella prima metà del Novecento come rielaborazione delle focacce basse condite con uva sultanina, un dolce povero e popolano.

[FOOD - Il miglior panettone del mondo lo fanno a Taiwan](#)



**Il miglior panettone 2025 si fa
in Asia: Taiwan vince il
Campionato mondiale**

di Elisa Erriu | 25 Ottobre 2025

Friedrich Nietzsche diceva: "Non è il dubbio, è la certezza che rende folli". Potrebbe sembrare folle che non sia più Milano la capitale certa e sicura del panettone, eppure staremmo ancora mangiando cereali e acqua se non ci si fosse aperti al nuovo, alle meravigliose e continue scoperte (anche in cucina).

La notizia

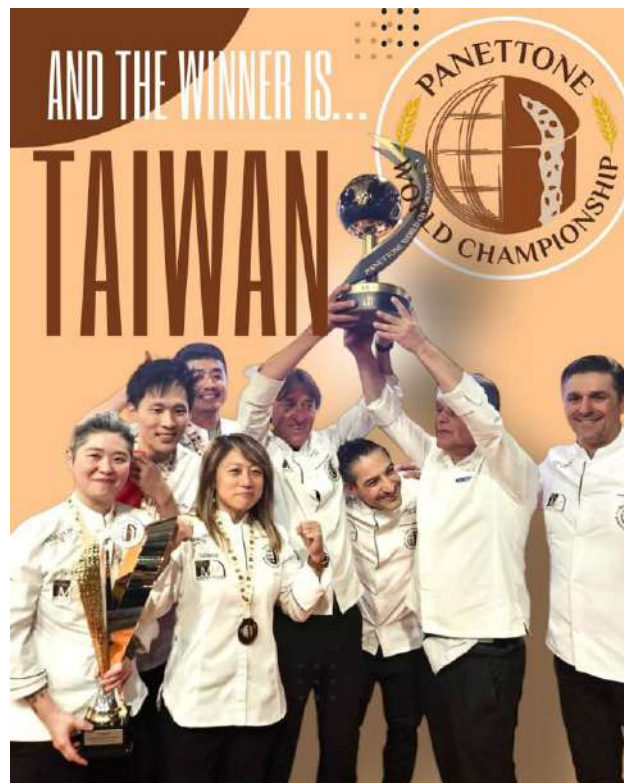
A Host – Fiera Milano, davanti al pubblico delle grandi occasioni, Taiwan ha conquistato il titolo di **Campione del Mondo del Panettone 2025**, ribaltando ogni aspettativa. Il dolce simbolo dell'Italia, nato tra botteghe lombarde e inverni nebbiosi, ha trovato nuova vita in un laboratorio orientale, fra mani che impastano con la calma di chi misura il tempo non con l'orologio, ma con il respiro del lievito. **Sul podio, Argentina al secondo posto e Australia al terzo:** un trittico di paesi lontani, uniti da un linguaggio che attraversa frontiere e dialetti. Dopo quattro giornate di competizioni a Verona, **le nove nazionali finaliste – Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan – si sono sfidate dal vivo davanti a una giuria composta da maestri pasticceri e professionisti del settore.** L'Italia, vincitrice nel 2023, questa volta ha ceduto lo scettro, lasciando che il panettone trovasse una nuova casa, almeno simbolicamente.



Ogni squadra ha portato in gara tre versioni del grande lievito: **il Classico Italiano, il Cioccolato e l'Innovativo al Gelato**, oltre a cimentarsi in prove che somigliavano più a performance artistiche che a test di cucina: **la Monoporzione Circolare, il Fiore di Lievito Madre e il Panettone Decorato**. Ogni impasto raccontava una storia, un'identità, una temperatura emotiva. **Dietro a tutto questo, l'organizzazione dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, che con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e la collaborazione di HostMilano, ha trasformato il campionato in una vera e propria celebrazione del sapere artigiano. Non solo una sfida, ma un rituale che afferma quanto la cultura del lievito madre sia, ormai, patrimonio condiviso.



Quest'anno, la vittoria di Taiwan ha avuto il sapore della meraviglia. Perché dietro l'apparente semplicità di un dolce natalizio, c'è la precisione millimetrica di una scuola che ha imparato a fondere la disciplina orientale con la sensibilità europea. Ogni fase – dall'impasto all'incordatura, dalla pirlatura al raffreddamento capovolto – è stata eseguita come un esercizio di meditazione: silenzioso, armonico, rispettoso del tempo. **Sei diverse giurie** hanno decretato il trionfo dell'isola asiatica, sommando valutazioni tecniche e artistiche. Il panettone vincitore ha convinto per equilibrio, texture e profumo, ma anche per la capacità di mantenere viva la struttura originaria del dolce pur reinterpretandola con una personalità distinta. **Una vittoria che parla di ascolto, di studio, e di un amore quasi religioso per la fermentazione naturale.**



Il successo di Taiwan è anche il segno di un cambio d'epoca: **il panettone non è più un simbolo esclusivamente italiano, ma un codice condiviso tra culture diverse.** A Taipei, le pasticcerie artigianali crescono come piccole ambasciate del gusto europeo; i maestri lievisti studiano a Milano, poi tornano in patria con il desiderio di tradurre quella sapienza in nuove forme. **Così il dolce lombardo si veste di ingredienti locali – agrumi asiatici, miele di litchi, vaniglia di Formosa – ma resta fedele alla sua anima: la leggerezza che nasce dalla lentezza.** L'atmosfera della finale è stata quella di **un teatro del lievito:** impastatrici che giravano come tamburi, mani che sollevavano cupole dorate con la delicatezza con cui si maneggia un oggetto sacro, profumi che sembravano sospesi nell'aria. Ogni gesto, in fondo, era un atto d'amore verso la materia viva del lievito madre, custode di memoria e identità. Mentre le giurie assaggiavano e prendevano nota, il pubblico osservava in silenzio: non c'era soltanto l'attesa di un verdetto, ma la consapevolezza di assistere a un passaggio di testimone culturale. **Dall'Italia al mondo, dal forno di Milano a quello di Taipei, la pasta madre si è fatta ambasciatrice di un modo di intendere la vita: paziente, ciclico, ostinato.**



Argentina e Australia, con i loro panettoni dal carattere deciso, hanno completato un podio che racconta la vitalità del dolce più viaggiatore del pianeta. Dalle Ande ai tropici, il burro incontra le spezie, i canditi diventano frutta tropicale, ma il gesto resta identico: impastare, attendere, lasciar crescere. **Per l'Italia significa che la tradizione è diventata lingua franca**, capace di ispirare e di farsi tradurre senza perdere la propria musicalità. Il panettone, dopotutto, non appartiene più a una sola terra: appartiene a chi lo comprende davvero, a chi lo lascia respirare. **L'edizione 2025 del Panettone World Championship ha dunque un sapore preciso: quello dell'incontro. Della contaminazione virtuosa tra maestria italiana e sensibilità internazionale.** E nella lenta danza del lievito madre, che gonfia e respira come un cuore, si riconosce la lezione più semplice: la perfezione non nasce mai dall'urgenza, ma dal rispetto dei tempi. Taiwan l'ha capito, e per questo, quest'anno, ha meritato di vincere. Evviva il nuovo, evviva il progresso!

[Il miglior panettone 2025 si fa in Asia: Taiwan vince il Campionato mondiale | Ultime notizie | Reporter Gourmet S.r.l.](#)



[Home](#) | [News radio](#) | [News](#)

CURIOSITÀ

Panettone World Championship 2025

Si è appena conclusa anche quest'anno la competizione internazionale dedicata ai grandi lievitati, giunta al suo quarto anno

di **Roberto Bagazzoli**

27 ott 2025

Il **Natale** è ancora molto lontano ma iniziano già i concorsi dedicati ai dolci più famosi delle festività.

Si è appena concluso anche quest'anno il **Panettone World Championship**, la competizione internazionale dedicata ai grandi lievitati, giunta al suo quarto anno, dopo le edizioni individuali del 2019 e del 2021 e la prima gara a squadre nel 2023.

Organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, e in collaborazione con HostMilano, il campionato ha visto la partecipazione di 9 team provenienti da tutto il mondo.

Per il 2025 hanno gareggiato squadre da Argentina, Australia, Brasile, Cina, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan.

Ogni team ha realizzato tre tipologie di panettone: il classico italiano, quello al cioccolato e, per la prima volta, il "Panettone Innovativo al Gelato", che prevedeva l'uso di ingredienti tipici del proprio territorio.

Il Panettone World Championship è l'unica competizione in cui i grandi lievitati vengono realizzati interamente "dal vivo", sotto la supervisione dei commissari di gara e con le attività dei laboratori riprese dalle telecamere 24 ore su 24.

A sorpresa, il team di Taiwan si è aggiudicato il primo posto, seguito da Argentina e Australia. Taiwan ha ricevuto anche il premio per la miglior monoporzione circolare e ha convinto le giurie per la qualità complessiva dei lievitati, risultando la squadra con il punteggio più alto alla fine della competizione.

[Panettone World Championship 2025](#)

Redazione

12 ottobre 2025 18:25

Parte da Verona il Campionato del mondo del Panettone: dieci nazionali in gara per una sfida all'ultimo dolce

Da quello tradizionale a quello col gelato, torna il "Panettone World Championship" con apertura ufficiale nel capoluogo scaligero e finalissima a Milano: ospite d'onore il maestro Iginio Massari



L' Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano presenta il [Panettone World Championship 2025](#), l'evento internazionale che celebra il grande lievitato simbolo dell'artigianalità italiana. Dopo il successo della prima edizione a squadre, la competizione tornerà dal 13 al 18 ottobre 2025, con l'apertura ufficiale a Verona e la finalissima a HostMilano – Fiera Milano. Saranno dieci le nazionali in gara per conquistare il titolo di miglior squadra del mondo del panettone: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna e Taiwan. Ogni team sarà composto da tre maestri lievitisti e da un Team Manager, con un capitano designato come portavoce ufficiale.

Giunto alla sua quarta edizione, il Panettone World Championship è l'unica competizione al mondo in cui i grandi lievitati vengono realizzati interamente dal vivo, sotto gli occhi attenti dei commissari di gara e con le telecamere che documentano ininterrottamente le attività nei laboratori. L'obiettivo dell'evento è quello di promuovere a livello internazionale l'eccellenza del panettone artigianale e la cultura del lievito madre, vero cuore e identità di questa specialità italiana. Dopo la cerimonia inaugurale del 13 ottobre, che vedrà la presentazione ufficiale delle squadre e la consegna delle giacche alle nazionali in gara, la competizione entrerà nel vivo nei laboratori del Gruppo Polin, la più grande realtà industriale italiana nella progettazione e produzione di forni e macchine per la pasticceria.

Dal 14 al 17 ottobre, le squadre dovranno affrontare prove di grande tecnica e creatività, cimentandosi nella preparazione del Panettone Classico Italiano, del Panettone al Cioccolato e, per la prima volta, del Panettone Innovativo al Gelato, una creazione dedicata alla "Contaminazione del Territorio". In quest'ultima prova, ogni team sarà chiamato a valorizzare ingredienti rappresentativi della propria terra d'origine, esaltando così le peculiarità di ogni cultura gastronomica. Le sfide comprenderanno anche la realizzazione di una Monoporzione "Circolare", ispirata ai principi dell'economia circolare e finalizzata a ridurre gli sprechi alimentari, un "Fiore di lievito madre" ottenuto dal proprio lievito da rinfresco e un Panettone decorato liberamente, ispirato al tema "Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda". Le valutazioni di queste prove incideranno sul punteggio complessivo di ciascun team.

La finalissima del 18 ottobre, ospitata a HostMilano, sarà il momento culminante della manifestazione, con le degustazioni, la proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei premi speciali. Ospite d'onore sarà Iginio Massari, affiancato da grandi protagonisti della pasticceria e dell'alta cucina come Antonio Bachour, Damiano Carrara, Davide Oldani e Angelo Musa, che con la loro presenza arricchiranno ulteriormente il prestigio dell'evento. Le valutazioni saranno affidate a un articolato sistema di giurie. La Giuria Tecnica, composta dai Team Manager delle nazionali, sarà presieduta da Claudio Gatti, presidente dell'Accademia e capitano del team Italia, campione uscente, insieme a Roy Shvartzapel, fondatore del brand americano From Roy.

Accanto a loro, la Giuria dei Commissari di Gara assegnerà riconoscimenti per la miglior organizzazione del laboratorio, la pulizia durante le lavorazioni, lo spirito di squadra e la sostenibilità, premiando chi saprà produrre con il minor impatto ambientale. La Giuria Italia, formata da membri dell'Accademia, valuterà invece la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e il miglior panettone decorato. A completare il quadro ci saranno la Giuria delle Stelle, composta da dieci rinomati chef e pastry chef internazionali, la Giuria dei Giornalisti, chiamata a giudicare la presentazione e la comunicazione dei team, e la Giuria dei Campioni del mondo del Gelato, che assegnerà un premio speciale al miglior gelato realizzato per il Panettone Innovativo.

[Parte da Verona il Campionato del mondo del Panettone: dieci nazionali in gara per una sfida all'ultimo dolce](#)

A Verona il campionato mondiale del panettone 2025

Dal 13 al 17 ottobre si sfidano 12 nazioni per il miglior lievitato: finale a Milano con una giuria stellare e tante novità in concorso



Il Panettone World Championship 2025 è pronto a infiammare Verona con una competizione che si preannuncia tra le più spettacolari dell'anno nel mondo della pasticceria internazionale. Dal 13 al 17 ottobre, 12 squadre provenienti da ogni continente si sfideranno nei laboratori del Gruppo Polin, mentre la **finalissima si terrà il 18 ottobre all'Host di Milano**, davanti a una giuria d'eccezione composta da chef e maestri pasticceri di fama mondiale.

Tra i protagonisti dell'evento spiccano nomi che hanno fatto la storia dell'arte dolciaria: **Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa e Damiano Carrara**, quest'ultimo pasticcere e imprenditore noto anche al grande pubblico televisivo. Con loro anche lo chef **Davide Oldani**, due stelle Michelin e stella verde per la sostenibilità.

La Giuria delle Stelle sarà il cuore dell'evento, con eccellenze assolute come **Chicco Cerea**, 3 stelle Michelin con il ristorante Da Vittorio, **Enrico Derflinger**, acclamato chef italiano all'estero, e **Fabrizio Galla**, ambasciatore del bergamotto. Completano la rosa giudicante nomi illustri come **Antonio Guida, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Aurora Mazzucchelli, Fabrizio Mellino e Fabio Pisani**.

Dodici i Paesi in gara: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Le squadre dovranno affrontare **sei prove complesse**, tutte in **diretta e con preparazioni live**, sorvegliate da ispettori e registrate 24 ore su 24 da telecamere all'interno dei laboratori.

I concorrenti si cimenteranno nella creazione di tre panettoni:

- **Panettone Classico Italiano**
- **Panettone al Cioccolato**
- **Panettone Innovativo al Gelato, grande novità dell'edizione 2025**

A questi si aggiungeranno una **Monoporzione Circolare** (in linea con i principi dell'economia circolare), un **Fiore di lievito madre** e un **Panettone a decorazione libera**. Tutti gli elaborati concorreranno al punteggio finale assegnato **non solo dalla Giuria delle Stelle**, ma anche da numerose altre commissioni: **Giuria Tecnica, Giuria dei Commissari di gara, Giuria Italia, Giuria dei Giornalisti e Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato**.

Il Gruppo Polin, main sponsor dell'evento e tra le più importanti aziende mondiali nella progettazione di forni e impianti per pasticceria, ospiterà le prove nei suoi laboratori. L'evento è organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, in collaborazione con **HostMilano**, punto di riferimento internazionale per l'hospitality e la ristorazione.

Sostegno e partecipazione all'organizzazione arrivano da un ricco parterre di brand del settore agroalimentare, tra cui **Carpigiani, Fabbri 1905, Mielizia, Cesarin, Eurovo, Valrhona, Uvella**, e molti altri. Tra i partner istituzionali anche **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**. Il media partner ufficiale è **Cook**, il mensile di cucina del *Corriere della Sera*.

Con **una competizione di altissimo livello tecnico e creativo**, il Panettone World Championship 2025 vuole celebrare **il panettone come simbolo della pasticceria artigianale italiana**, oggi reinterpretato in chiave internazionale e innovativa. Un evento che unisce tradizione, sperimentazione e spirito di squadra.

[A Verona il campionato mondiale del panettone 2025 - Verona Tomorrow](#)



SENZA CATEGORIA

Taiwan conquista il Panettone World Championship

REDAZIONE | 28 OTTOBRE 2025

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

La competizione mondiale più dolce dell'anno si è conclusa con un risultato che nessuno si aspettava, lasciando il pubblico a [...]

La competizione mondiale più dolce dell'anno si è conclusa con un risultato che nessuno si aspettava, lasciando il pubblico a bocca aperta

Taiwan conquista il Panettone World Championship **Milano** si inchina all'**Oriente**. *Chi l'avrebbe mai detto? Il re del Natale italiano parla cinese.*

PUBBLICITÀ



FALCONERI

**Morbido, caldo ed elegante:
scopri il Cashmere Falconeri**

Taiwan ha letteralmente spazzato via la concorrenza al **Panettone World Championship 2025**, portandosi a casa un bottino da far impallidire i più grandi maestri pasticceri: **oro per il panettone tradizionale, oro per quello al cioccolato e bronzo per l'innovativo al gelato**. Come se non bastasse, il dream team guidato dal capitano **I-Chun Lai** si è aggiudicato anche il prestigiosissimo "**Premio Giuria delle Stelle**" e il riconoscimento per la **miglior monoporzione**.

Una Finale Scintillante

La finalissima, andata in scena ieri nel padiglione gremito di **HostMilano**, si è trasformata in uno spettacolo mozzafiato fatto di lievitazioni perfette e profumi da far girare la testa. **Nove squadre nazionali si sono sfidate** preparando live i propri panettoni nei laboratori del gruppo **Polin** a **Verona**, sotto l'occhio delle telecamere e delle severissime giurie.

Una Finale Scintillante

La finalissima, andata in scena ieri nel padiglione gremito di **HostMilano**, si è trasformata in uno spettacolo mozzafiato fatto di lievitazioni perfette e profumi da far girare la testa. **Nove squadre nazionali si sono sfidate** preparando live i propri panettoni nei laboratori del gruppo **Polin** a **Verona**, sotto l'occhio delle telecamere e delle severissime giurie.

Sul podio anche l'**Argentina**, seconda classificata ma vincitrice morale con una raffica di premi speciali: miglior panettone decorato, gioco di squadra da manuale, pulizia impeccabile e una brochure che ha conquistato i giornalisti. L'**Australia** ha chiuso il podio con un argento nel classico e un oro nell'innovativo al gelato che sa di rivincita.

Ospite d'eccezione il **Maestro Iginio Massari**, affiancato da stelle internazionali come **Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa e Davide Oldani**. **Migliaia di spettatori hanno seguito l'evento in streaming su YouTube**, testimoni di **una rivoluzione dolce che riscrive la geografia del panettone mondiale**. **Il dolce simbolo del Natale italiano ha trovato nuovi ambasciatori** dall'altra parte del mondo. Sì, *chi l'avrebbe mai detto*.

A cura di Margherita Fiori

<https://www.visto.tv/senza-categoria/taiwan-conquista-il-panettone-world-championship/>

SELEZIONE STAMPA INTERNAZIONALE



Rho (Milan), Panettone World Championship 2025

Saturday, 18th October 2025, 17:48 UTC

[SIPA USA](#)



RHO (MILAN) - The Panettone World Championship ceremony was held at Host 2025 in Rho Fieramilano. Pictured: the winning team from Taiwan. October 18 (Photo by Emanuele Roberto De Carli / ipa-agency.net/IPA/Sipa USA)No Use United Kingdom. No Use Italy.



por: Viagem & Gastronomia

Panetone de chocolate do Brasil é eleito segundo melhor do mundo

Receita apresentada por equipe brasileira em competição internacional leva lascas de chocolate na massa e cobertura crocante de farinha de amêndoas e avelã

CNN Viagem & Gastronomia, do Viagem & Gastronomia

20/10/25 às 17:35 | Atualizado 20/10/25 às 17:35



Panetone de chocolate feito por equipe brasileira conquista 2º lugar entre os melhores do mundo • Divulgação

ouvir notícia



Um **panetone de chocolate do Brasil** foi eleito o **segundo melhor do mundo** pela Panettone World Championship 2025, competição internacional que revelou os vencedores no sábado (18) em uma feira do setor de alimentação em Milão.

O panetone premiado foi criado pelo time Squadra Brasile, liderado pelo padeiro cearense **Brunno Malheiros**, por trás da confeitaria Cheiro do Pão, e composto ainda por Joze Nilson Diniz (SP), Matheus Andrade (RN) e Déborah Zanzini (SP).

O panetone apresentado tem **lascas de chocolate na massa e cobertura crocante de farinha de amêndoas e avelã**. “O nosso panetone de chocolate foi um tributo à elegância da tradição italiana em diálogo com a ousadia da confeitaria contemporânea”, diz Brunno.



Panetone de chocolate brasileiro tem massa escura com lascas de chocolate e cobertura de farinha de amêndoas e avelã • Divulgação

“Após o preparo e findada a cocção a 150 °C, os panetones são imediatamente invertidos e permanecem em descanso por pelos menos 12 horas, garantindo alveolatura estável, maciez e preservação do aroma”, explica o padeiro. Como a criação foi em grupo, o panetone de massa escura poderá ser produzido e vendido no Brasil por todos os membros da equipe.

A competição

Esta foi a segunda edição do Panettone World Championship disputada em times. Ao todo, a competição foi enfrentada por nove equipes: Brasil, Taiwan, Argentina, Austrália, [China](#), Alemanha, Japão, [Peru](#) e Espanha.

Cada equipe preparou três variações de panetone: **clássico**, **de chocolate** e uma **versão inovadora**, servida com sorvete. As equipes passaram uma semana se preparando em Verona até se encontrarem em Milão para o veredito final.

As avaliações foram feitas por diferentes especialistas, com júri técnico, jornalistas, confeitores famosos, campeões mundiais e por um júri italiano.



Squadra Brasile, time que representou o país no Panettone World Championship 2025 • Divulgação

No pódio de **panetone de chocolate**, Taiwan saiu como o grande vencedor, com o Brasil no segundo lugar e Argentina na terceira colocação. O **melhor panetone inovador**, servido com sorvete, ficou com a Austrália. Argentina e Taiwan apareceram em seguida.

Por fim, o [prêmio de melhor panetone clássico](#) foi entregue a Taiwan, com Austrália e Argentina em segundo e terceiro lugares.

A premiação acontece desde 2019 e é ligada à **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, que defende, promove e divulga a produção artesanal de produtos fermentados com fermento natural.

Outras receitas do Brasil

Além do panetone de chocolate premiado, a equipe brasileira submeteu outras receitas de acordo com a categoria. Na modalidade de **panetone inovador**, o time utilizou doce de leite, maracujá, tapioca e coco ralado natural na receita.

Para o **panetone tradicional de frutas**, ícone natalino e [item emblemático da confeitaria italiana](#), foram utilizadas uvas-passas com cidra e laranjas cristalizadas.

Na categoria especial de **panetone decorado**, o time brasileiro usou o panetone tradicional como base, com apresentação em formato baixo e cobertura de flores feitas em açúcar, com destaque para uma flor branca em homenagem ao [estilista italiano Giorgio Armani](#).

A equipe nacional também apresentou uma **monoporção circular** com ganache de panetone e interior embebido em licor de laranja. A sobremesa foi finalizada com feuilletine de baunilha e pulverizada com manteiga de cacau e chocolate branco.

[Panetone de chocolate do Brasil é eleito segundo melhor do mundo | CNN Brasil V&G](#)



Taiwan Wins Panettone World Championship

Taiwan won first place at the Panettone World Championship on October 18, taking top honors for its version of the traditional Italian Christmas treat. The team also won in the Classic and the Chocolate Panettone categories, Taiwanese media reported. The championship took place in Verona and Milan from October 13 to 18. Credit: Panettone World Championship via Storyful

[Taiwan Wins Panettone World Championship | news.com.au](#) — Australia's leading news site for latest headlines

Society

Taiwan wins Panettone World Championship in Italy

10/19/2025 06:36 PM



► Listen



Rome, Oct. 18 (CNA) Taiwan has won the 2025 Panettone World Championship in northern Italy, with cheers erupting and Republic of China (Taiwan) flags waving at the venue when the announcement was made Saturday.

The Panettone, a traditional Italian Christmas sweet bread and fruitcake known for its intricate preparation, was the centerpiece of the world championship held from Oct. 13 to 18 in Verona and Milan, attracting top bakers from around the globe.



Video: Panettone World Championship

The competition, which gathers master pastry chefs, is considered a top-tier international event for artisanal Panettone, showcasing the highest standards of craftsmanship, according to a Facebook post by Taiwan's representative office in Italy.

At this year's event, the Taiwanese team not only won the overall championship title but also took first place in the "Classic Panettone" and "Chocolate Panettone" categories.

The team, coached by Giovanna Chen (陳詩絮), comprised three pastry chefs--Lai I-chun (賴怡君), Tsai Yueh-chun (蔡約群) and Yang Shih-chun (楊世均). They impressed judges and the audience alike with their mastery of natural yeast fermentation, refined flavors, and innovative ingredient combinations, becoming a highlight of the competition, according to the representative office.



Winners of the 2025 Panettone World Championship show their trophies and a Republic of China (Taiwan) flag on Sunday. Photo taken from the Taiwan in Milan Facebook page

Lin Tsan-nan (林讚南), head of Taiwan's Milan office, attended the event along with several other overseas Taiwanese supporters, waving national flags and cheering for the team.

Lin also conveyed congratulatory messages from President Lai Ching-te (賴清德) and Vice President Hsiao Bi-khim (蕭美琴) in recognition of the team's achievement.

(By Novia Huang and Evelyn Kao)
Enditem/pc

[Taiwan wins Panettone World Championship in Italy - Focus Taiwan](#)

El Comercio

PROVECHO / Noticias

Talento peruano compite en dos certámenes internacionales de panadería en Francia e Italia

Panaderos peruanos clasificaron al Mundial del Pan y el Campeonato Mundial del Panetón.



La participación del Perú Bakery Team busca dar a conocer más del talento panadero nacional. (Foto: Grupo Nova/ Difusión)



El Perú Bakery Team, integrado por panaderos peruanos, representará al país en dos certámenes internacionales de panificación de relevancia.

El maestro panadero Jordan Muñoz será el representante nacional en el 10ème Mondial du Pain (Mundial del Pan), que se lleva a cabo en Francia del 19 al 23 de octubre, bajo la organización de Les Ambassadeurs du Pain. En paralelo, un equipo compuesto por Marin Astocondor, Luis La Rosa y Piero Linares participará en el Panettone World Championship hasta el 18 de octubre, organizado por la Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

BAKING

BUSINESS

AUSTRALIA MAKES PODIUM AT PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIPS

Images By: PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP FACEBOOK / 20 OCTOBER 2025 / [SHARE](#)



Team Australia has placed third at the Panettone World Championship

After a gruelling competition the Australian team has placed third at the Panettone World Championship.

The team from Taiwan was declared the overall winner, with Argentina coming in second.

Beyond bringing home the bronze medal, Team Australia was also awarded the top prize in both the innovative panettone and gelato, and best organisation and waste management categories, and second in the Milanese Classico panettone category.

Team Australia was comprised of Simon Veauvy from AP Bread, Franco Villalva from To Be Frank Bakery, Alejandro Luna from Sonoma Bakery, Quentin Berthonneau (Oji House) and Jonny Pisanelli (formerly Sonoma Bakery). It was the second time Jonny has taken part in the competition after he competed solo at the 2024 Coppa del Mondo del Panettone.

The Panettone World Championship was held from October 14-18, 2025, as part of HOST Milano Fiera. Each of the teams were required to make a traditional panettone, a chocolate panettone, and an innovative panettone that was served with gelato. In addition to this, there also was some decorated panettone and a single portion dessert that was based on the on the concept of circular economy and reducing food waste.

The Panettone World Championship saw teams from 12 countries travel to Italy to take part.

The Panettone World Championship was created with the aim of making artisanal panettone known at an international level by comparing the different cultures of those who produce the dessert – starting from the mother yeast. Plans are already underway for the next iteration of the competition, which will take place in 2026.

[Australia makes podium at Panettone World Championships - Baking Business](#)



Em competição mundial, panetone de chocolate do Brasil leva segundo lugar

A Panettone World Championship 2025 contou com duas outras categorias além desta, a de inovações e clássicos, mas a equipe brasileira não conseguiu se classificar; saiba mais

Por: Helena Gomes - 21/10/2025



Entre três categorias, o segundo lugar da Panettone World Championship 2025 de panetone de chocolate foi do nosso país; saiba mais – Reprodução Instagram/@squadrabrasile2025

No último sábado (18), aconteceu a **competição** internacional, **Panettone World Championship 2025**, em que **Brasil** concorreu com **Alemanha, Argentina, Austrália, China, Espanha, Japão, Peru e Taiwan**. E entre três categorias, o segundo lugar da de panetone de chocolate foi do nosso país. Saiba mais:

Panetone de chocolate brasileiro no ranking

Acontece que o time **Squadra Brasile** criou um panetone de chocolate com massa repleta de lascas de **chocolate** e cobertura crocante de farinha de amêndoas e avelã. *“Foi um tributo à elegância da tradição italiana em diálogo com a ousadia da confeitaria contemporânea”*, explicou o padeiro cearense, **Brunno Malheiros**, líder da equipe. Além dele, a receita foi também criação dos paulistas, **Joze Nilson Diniz** e **Déborah Zanzini**, além do nordestino **Matheus Andrade**. Dessa forma, se qualquer um deles quiser produzir e vender o doce natalino, pode.

Além desta versão, a equipe também criou um outro panetone inovador com **doce de leite**, maracujá, tapoca e coco ralado. Já para o clássico, optou por uma massa com uvas-passas, cidra e raspas de laranja cristalizada.

Apesar de a Panettone World Championship acontecer desde 2019, este ano foi a segunda vez que a disputa mundial aconteceu em equipes. Essas passaram uma semana se preparando em **Verona**, mas o júri bateu o martelo em **Milão**. Este, por sua vez, contava com jornalistas, confeitheiros conceituados, campeões das edições anteriores e italianos especialistas no assunto.

Já o ranking ficou assim: na categoria dos panetones de chocolate, Taiwan levou o primeiro lugar e **Argentina**, o terceiro; para a inovação, quem se destacou foi Austrália, seguindo de Argentina e Taiwan; quanto a performance dos clássicos foi tomada por Taiwan, Austrália e Argentina.

[Em competição mundial, panetone de chocolate do Brasil ganha 2º](#)

BUENAZO!

Perú competirá en la Copa Mundial del Panettone (Panetón) 2025: tres maestros representarán al país en Italia

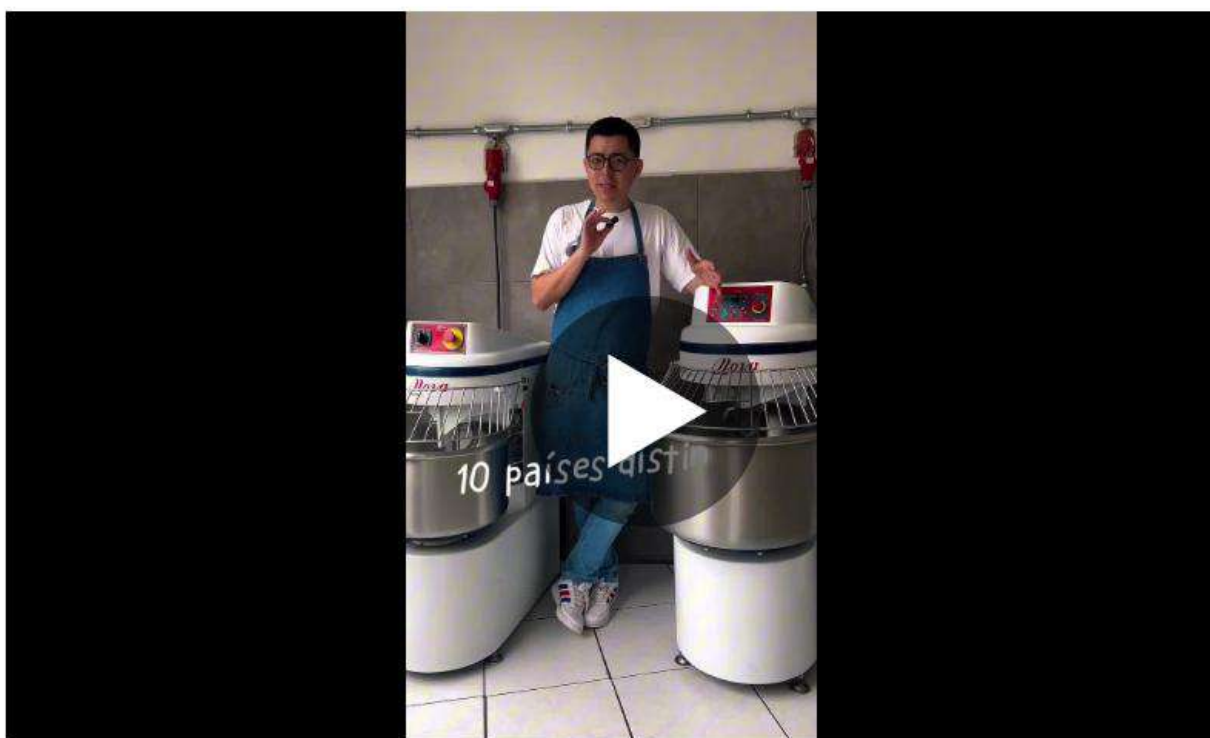
Del 13 al 18 de octubre, el equipo peruano conformado por Piero Linares, Luis Rosa y Marín Astocóndor participará en la Copa Mundial del **Panettone** en Italia, el campeonato más exigente del mundo de la panadería que reúne a los mejores artesanos de doce países.



Panettone World Championship

El Perú volverá a medirse con los mejores del mundo en una competencia que exalta la excelencia artesanal: la **Copa Mundial del Panettone 2025 (Panettone World Championship)**. Este certamen, considerado la competencia más exigente del planeta en el ámbito de la panadería y la pastelería artesanal, se celebrará en Italia del **13 al 18 de octubre de 2025** en Polin Verona, Viale dell'Industria (Italia) y reunirá a **12 equipos de maestros panaderos** de distintos países.

El **equipo peruano** estará integrado por tres reconocidos profesionales: **Piero Linares, Luis Rosa y Marín Astocóndor**, quienes representarán al país con técnica, pasión y el sabor que distingue al panetón peruano.



Copa Mundial del Panettone: El campeonato más intenso del mundo de la panadería

Durante cinco días de competencia, los equipos se enfrentarán a pruebas que pondrán a prueba su destreza, conocimiento y dominio de la masa madre, el ingrediente esencial y distintivo del auténtico **panetón** artesanal. Este producto será elaborado en vivo, siguiendo las rigurosas normas del campeonato y bajo la supervisión constante de inspectores, mientras las actividades son grabadas las 24 horas del día para garantizar la transparencia.

La **Copa Mundial del Panettone** es organizada por la Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, institución que busca difundir internacionalmente la excelencia del panetón artesanal y promover el intercambio cultural entre los países participantes.

La competencia, única en su tipo por su formato de equipos internacionales, enfrenta a 12 naciones en dos ciudades italianas, en una batalla de sabor, técnica y creatividad que culminará con un solo ganador: el mejor panetón del mundo. El Perú llega preparado para este reto, con un equipo que combina experiencia y pasión.

Una competencia que pone a prueba la excelencia

Durante cinco intensos días, los equipos competirán en dos ciudades italianas, elaborando sus productos en vivo, bajo estrictas normas y la constante vigilancia de inspectores. Todo el proceso será grabado las 24 horas del día para garantizar la transparencia.

La Copa Mundial del Panetón busca reconocer la excelencia artesanal y el uso auténtico de la masa madre natural, símbolo de identidad en cada país participante. Por ello, uno de los requisitos más importantes es que la levadura madre utilizada debe ser exclusivamente del país de origen del equipo, y no se permite el uso de otras, bajo pena de descalificación.

Premios y reconocimientos

Los ganadores no solo se llevarán el reconocimiento mundial, sino también importantes premios económicos y la gloria panadera:

- 1er lugar: 8.000 € + Copa del Mundo + Medalla de Oro + productos de patrocinadores.
- 2do lugar: 4.000 € + Medalla de Plata.
- 3er lugar: 2.000 € + Medalla de Bronce.

[Perú competirá en la Copa Mundial del Panetón 2025: tres maestros representarán al país en Italia](#)



🏠 Portada / Turismo & Gastronomía / Panaderos peruanos competirán en el Mundial del Pan y el Campeonato Mundial del Panetón

Turismo & Gastronomía

Panaderos peruanos competirán en el Mundial del Pan y el Campeonato Mundial del Panetón

En estos torneos, nos representan un grupo de expertos bautizados como "Perú Bakery Team", haciendo honor también a la fecha del Día Mundial del Pan, celebrado este 16 de octubre.

👤 Business Empresarial • 16 octubre, 2025

💬 0 🔥 529 📖 2 minutos leídos



Business Empresarial.- El talento panadero del Perú se encuentra en la cuna de la panadería mundial, Francia. Se trata del **Perú Bakery Team**, maestros de la panificación que nos están representando en el 10ème **Mondial du Pain (Mundial del Pan)**, que se celebrará en Francia del 19 al 23 de octubre, bajo la organización de Les Ambassadeurs du Pain, institución reconocida internacionalmente por promover la excelencia en el arte panadero.

Para definir al representante del Perú en este prestigioso certamen, la organización convoca a un Embajador del Pan proveniente de Francia. En 2024, esta responsabilidad recayó en el Maestro boulanger Alexandre Boyer, quien lideró el jurado acompañado de otros embajadores del pan.

De este riguroso proceso resultó elegido únicamente el Maestro candidato Jordan Muñoz, quien se convirtió en el representante oficial del Perú tras demostrar técnica, creatividad y disciplina frente al jurado internacional.

“Competir en Francia es una oportunidad para mostrar al mundo que el pan peruano tiene identidad, innovación y excelencia. Este esfuerzo busca inspirar a más jóvenes a soñar con alcanzar escenarios internacionales”, señaló el coach Luis La Rosa.

En cuanto al **Panettone World Championship**, que está siendo realizado hasta este 18 de octubre por la Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, participan los maestros peruanos Marin Astocondor (capitán), Luis La Rosa y Piero Linares, y cuenta además con la participación clave de Jorge Morales Fhon, Team Manager, quien ha gestionado las coordinaciones con los organizadores para garantizar que la representación del Perú se desarrolle de acuerdo con las normas establecidas y con el profesionalismo que el certamen exige.

El Campeonato Mundial del Panetón 2025 es la única competencia en el mundo donde la elaboración del panettone se realiza desde cero, en vivo, frente al jurado y al público. Cada equipo debe demostrar destreza, técnica y maestría artesanal en tiempo real, lo que convierte a este campeonato en una prueba de excelencia y autenticidad sin comparación.

La participación del Peru Bakery Team ha sido posible gracias a Grupo Nova, marca líder en maquinaria de panadería y pastelería con más de 45 años de prestigio. El equipo ha entrenado en sus instalaciones y utilizado la maquinaria desarrollada por Grupo Nova, demostrando que el Perú no solo aporta talento humano, sino también innovación tecnológica al panorama internacional de la panadería.

El propósito es dejar en alto el nombre del país en la competencia más exigente y prestigiosa del sector panadero internacional. Se trata de un paso histórico para la panadería nacional, que combina maestros con trayectoria, un manager de visión estratégica y el respaldo de la mejor tecnología peruana.

[Panaderos peruanos competirán en el Mundial del Pan y el Campeonato Mundial del Panetón – Business Empresarial](#)

DISPUTA

Panetone brasileiro é eleito o segundo melhor do mundo em premiação na Itália

Esta foi a quarta edição da competição e a segunda com formato em grupo



Por [Alô Alô Bahia](#)

Publicado em 21 de outubro de 2025 às 07:16



Panetone brasileiro foi destaque **Crédito: Divulgação**

Um panetone brasileiro conquistou o segundo lugar no Panettone World Championship, realizado entre os dias 13 e 18 de outubro, em Milão, na Itália - cidade considerada o berço da tradicional iguaria natalina.

A equipe brasileira foi liderada pelo cearense Brunno Malheiros, proprietário da confeitaria Cheiro do Pão, em Fortaleza. Ao lado dele, os confeitores Joze Nilson Diniz (SP), Matheus Andrade (RN) e Déborah Zanzini (SP) garantiram a medalha de prata com um panetone de chocolate, que se destacou por sua massa com lascas de chocolate e uma cobertura crocante feita de farinha de amêndoas e avelãs.

[Panetone brasileiro é eleito o segundo melhor do mundo em premiação na Itália | Jornal Correio](#)

Perú participó por primera vez en el Panettone World Championship en Italia



El equipo conformado por Piero Linares, Luis La Rosa y Marín Astocóndor representó al país en el Campeonato Mundial del Panettone, organizado por la *Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano* en Milán

Por: María Jesús Sarca Antonio

Marín Astocóndor, Luis La Rosa y Piero Linares conformaron el equipo que representó al Perú en su primera participación en el **Panettone World Championship 2025**, una competencia que busca difundir la excelencia del **panettone artesanal** y las distintas culturas que lo elaboran con levadura madre. Los maestros panaderos compitieron frente a delegaciones de **Argentina, Australia, Brasil, China, Alemania, Japón, España y Taiwán.**



Luis La Rosa, Marín Astocóndor y Piero Linares representaron al Perú en el Panettone World Championship 2025.

Las preliminares se realizaron en **Verona** y la final tuvo lugar en la **Feria Host Milano**. Frente a un jurado, los participantes presentaron tres versiones: clásico, de chocolate y una creación innovadora con helado e ingredientes representativos de su país de origen.

«Es altamente gratificante y emocionante. Fue un **reto** como el que nunca he vivido en toda mi vida, pero al mismo tiempo hay algo dentro de mi corazón que sabe que participar en este mundial fue el mejor premio que he podido haber recibido», expresó Piero Linares sobre lo que significó representar a Perú en esta edición.



El equipo peruano estuvo acompañado por la supervisión del team manager Jorge Morales, quien guió la estrategia y apoyo durante la competencia.

Competencia y evaluación rigurosa

El campeonato mundial nació con el propósito de **dar a conocer la excelencia del panettone artesanal** y confrontar las distintas culturas que trabajan con **levadura madre**, elemento clave de la receta tradicional italiana. En esta edición, del 12 al 18 de octubre, las pruebas se desarrollaron íntegramente en vivo, bajo la vigilancia de **40 jurados internacionales**, cámaras de grabación las 24 horas y comisarios que verificaron cada etapa del proceso.

“Empezábamos seis de la mañana y terminábamos a medianoche durante dos días seguidos. Todo 100% grabado, todo en vivo. Los jurados están viéndote a cada rato”, menciona Piero acerca del desempeño que tuvo el equipo peruano.



Marín Astocóndor fue el coach y capitán del Perú Bakery Team.



Marín Astocóndor y Luis La Rosa, maestros panaderos, también son profesores de Nova Escuela, especializado en panadería y pastelería.

Cada equipo presentó tres versiones del emblemático postre: el **clásico**, el **de chocolate** y una **creación innovadora** acompañada de helado. En esta última categoría, los participantes debían incluir **ingredientes representativos de su país**, un guiño a la identidad culinaria de cada región.

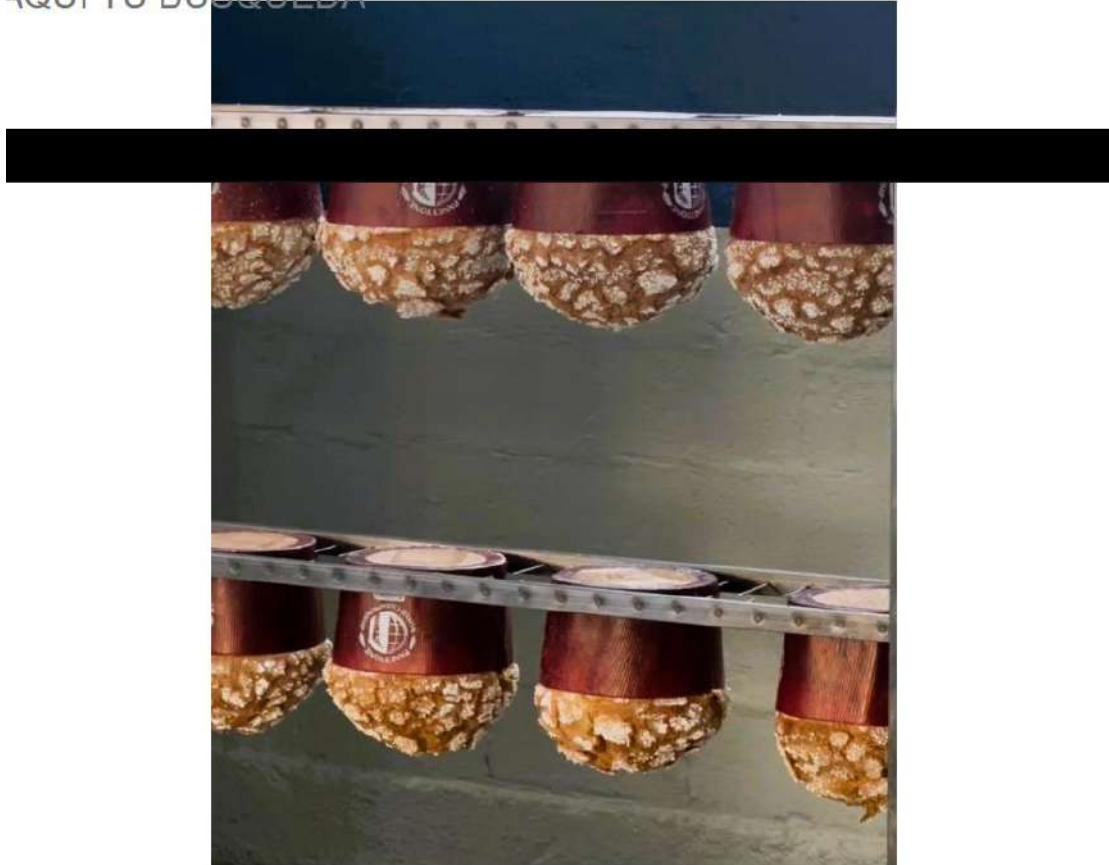
Los jueces técnicos, encabezados por **Claudio Gatti** y **Roy Shvartzapel**, evaluaron un total de **27 degustaciones**. Además, los equipos compitieron en pruebas adicionales como la *monoporción circolare*, el *fiore di lievito madre* y un **panettone decorado** inspirado en el tema “*Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda*”.



Todos los ingredientes y procesos de los panettones fueron grabados en vivo, lo que garantizó la transparencia y supervisión constante del jurado.

Sobre el panettone innovador peruano, Piero explicó que tuvieron a la Amazonía como inspiración:

“Hicimos un panettone de plátano bellaco, que tiene tres diferentes tipos de texturas. Lo acompañamos con un gelato, un sorbete de maracuyá y de mango”. Incorporaron también elementos andinos: **“Encima de esto pusimos un glaseado que estaba hecho a base de kiwicha, que se parece mucho a un azúcar perlada que usan acá en Europa”.**



El panettone innovador de Perú fusionó elementos amazónicos y andinos, con ingredientes como plátano bellaco, maracuyá y un glaseado de kiwicha.

Resultados y reconocimientos internacionales

El **equipo de Taiwán**, liderado por **Lai I-Chun** y **Giovanna Chen**, se coronó campeón con su panettone clásico, seguido por **Argentina** y **Australia**. En categorías específicas, **Australia** obtuvo el premio al mejor panettone innovador, **Taiwán** triunfó en la versión de chocolate y **Argentina** fue reconocida por su creatividad y espíritu de equipo.

En las categorías específicas, **Australia** obtuvo el premio al mejor panettone innovador, Taiwán destacó en las versiones de chocolate y monoporción circular, y China recibió un reconocimiento a la sostenibilidad ambiental. Argentina fue elogiada por su organización, limpieza y creatividad decorativa.

Paralelamente a su debut en Milán, Perú también estará presente en el **10ème Mondial du Pain** en Francia, del 19 al 23 de octubre, con el maestro panadero **Jordan Muñoz** como representante nacional. Seleccionado tras un riguroso proceso de evaluación liderado por **Alexandre Boyer**, Embajador del Pan, Muñoz llevará la técnica, creatividad y disciplina peruana al certamen organizado por **Les Ambassadeurs du Pain**. «Esto es un paso importante para la panadería peruana, pero sobre todo para las siguientes generaciones», finaliza Piero.

[Perú debutó en el Panettone World Championship en Milán](#)

DCM O ESSENCIAL

Panetone brasileiro é eleito o 2º melhor do mundo em competição na Itália

Publicado por **Guilherme Arandas** - 20 de outubro de 2025



A equipe foi comandada por Brunno Malheiros, cearense à frente da confeitaria Cheiro do Pão. Foto: Divulgação

Um panetone brasileiro conquistou o título de segundo melhor do mundo no Panettone World Championship, realizado em Milão, Itália, entre 13 e 18 de outubro. A conquista foi liderada pelo cearense Brunno Malheiros, dono da confeitaria Cheiro do Pão, em Fortaleza, que competiu ao lado dos chefs Joze Nilson Diniz (SP), Matheus Andrade (RN) e Déborah Zanzini (SP).

A equipe brasileira brilhou com seu panetone de chocolate, que se destacou pela combinação de lascas de chocolate, cobertura crocante de farinha de amêndoas e avelãs. Além dessa vitória, a equipe brasileira também se destacou em outras categorias, como o Inovativo, que misturou doce de leite, maracujá, tapioca e coco ralado, e no panetone tradicional, que incorporou uvas-passas, cidra e laranjas cristalizadas.

Na categoria de panetone decorado, a equipe apresentou uma versão tradicional com cobertura discreta e flores feitas de açúcar. Malheiros expressou sua satisfação com o prêmio, ressaltando o trabalho em equipe e o compromisso com a qualidade artesanal da Cheiro do Pão, que comemora cinco anos de existência.

Além da medalha de prata, o prêmio inclui 4 mil euros (aproximadamente R\$ 25 mil). O primeiro lugar foi conquistado por Taiwan, que levou para casa 8 mil euros. O campeonato é promovido pela Academia de Mestres da Massa Fermentada e do Panetone Italiano, com apoio do governo italiano.

[Panetone brasileiro é eleito o 2º melhor do mundo em competição na Itália](#)

Chocotone feito por brasileiros conquista 2º lugar em campeonato mundial na Itália

A competição 'Panettone World Championship' foi disputada em Milão, na Itália, e contou com representantes de 12 países. Na categoria panettone de chocolate, o time brasileiro foi vice-campeão.

Por **Rodrigo Rodrigues**, g1 SP — São Paulo

20/10/2025 17h18 · Atualizado há 2 meses



Equipe brasileira que disputou o 'Panettone World Championship', em Milão, na Itália. — Foto: Montagem/g1/Divulgação

Um grupo de quatro padeiros e confeitadores de São Paulo, Ceará e Rio Grande do Norte faturou no último sábado (18) o vice-campeonato mundial de melhor panetone de chocolate do mundo.

A competição foi disputada em Milão, na Itália, e contou com representantes de 12 países. O prêmio é realizado pela Academia de Mestres da Massa Fermentada e do Panetone Italiano e tem apoio do governo federal da Itália.

Ao todo, o Panettone World Championship avaliou sete categorias diferentes de panetone, com receitas de diferentes países, e aconteceu entre os dias 13 e 18 de outubro.

O time brasileiro compostos pelos confeitadores Joze Nilson Diniz e Débora Zanzini (SP), Brunno Malheiros (Ceará) e Matheus Andrade (RN) apresentou 10 diferentes receitas de panettones, de acordo com o regulamento da competição, e **sagrou-se vice-campeão na categoria que é paixão nacional: o chocotone.**

A receita medalha de prata do mundo é composta por lascas de chocolate acrescidas na massa, que, segundo os confeitadores, “liberam notas densas e sutilmente amargas, evocando a sofisticação da torrefação”.

“O produto tem uma massa macia e leve. Do seu interior, desprende-se um fundo aromático intenso e levemente terroso, marcado pela nobreza do cacau. O nosso panettone de chocolate foi um tributo à elegância da tradição italiana em diálogo com a ousadia da confeitaria contemporânea”, explicou o confeitador Brunno Malheiros, da confeitaria Cheiro do Pão, do Ceará, e capitão do time brasileiro.

[Brasileiros levam prata em campeonato de melhor chocotone do mundo | G1](#)

SECTOR: Pastelería

Taiwán gana el Panettone World Championship 2025. España queda fuera del podio

DPAS Dulcypas – 22 octubre, 2025 · 2 min de lectura



El pasado 18 de octubre, el equipo taiwanés (**I-Chun Lai, Yueh-Chun Tsai, Shih-Chun Yang** y **Giovanna Shih-Chieh Chen** como team manager) se proclamó ganador en la competición por equipos del Campeonato Mundial de Panettone 2025 en HostMilano. Argentina logró la segunda posición y Australia la tercera.

En esta segunda edición del concurso, los combinados tuvieron que realizar hasta siete productos diferentes. Entre ellos, encontramos, por ejemplo, un panettone de territorio reivindicando ingredientes autóctonos, una flor de lievito, una presentación especial y un maridaje con helado. Todo ello en torno a la temática “la cultura de la moda en Milán”.

España, tras obtener numerosos premios especiales en la primera edición, confiaba en repetir o mejorar el resultado. Sin embargo, el equipo, formado por Tonatiuh Cortés como capitán, Miguel Ángel Castro, **Ayose Valiente** y **Carlos Mariel** como team manager, no subió al podio ni recibió ningún reconocimiento. Algo que “nos ha dejado un poco descolocados porque teníamos buenas sensaciones”, explica Tonatiuh Cortés.



"Con la colaboración de Makeat habíamos conseguido trazar un hilo que sirviera para unir todo lo que exigía el concurso, es decir, apostar por los productos de proximidad, reducir residuos y reivindicar el legado de la moda de Milán. Conseguimos presentar una propuesta bien estructurada y se llevó a término muy bien", asegura. Además, “recibimos opiniones muy positivas y entusiastas de algunos de nuestros productos, de la cohesión del equipo y de la propuesta visual y gráfica. Por ejemplo, en el panettone decorado, diseñado como homenaje a Giorgio Armani, conseguimos un diseño que permitía ver el panettone interior, un miembro del jurado incluso se emocionó”.



El gran reto para el combinado español fue jugar con ingredientes con los que no acostumbran a trabajar, en particular la harina que tiene unas características especiales. A esto hay que sumar que en directo siempre pasan cosas, “no logramos la estética que esperábamos en el panettone clásico, seguro que esto penalizó, pero estamos muy satisfechos con el panettone de chocolate, el de territorio y el resto de productos, la flor de masa madre quedó increíble”, añade.



Después de tanto esfuerzo y sacrificio, la sensación es que “hemos sufrido algún tipo de penalización, pero no tenemos constancia de ello, y en cambio sí sabemos de otros países que las sufrieron e incluso consiguieron podio. Estamos esperando ver las puntuaciones para entender mejor cómo nos ha valorado el jurado”, apunta.

Detallamos a continuación la relación de premios:

- **Panettone italiano clásico:** 1.º Taiwán; 2.º Australia; 3.º Argentina
- **Panettone de chocolate:** 1.º Taiwán; 2.º Brasil; 3.º Argentina
- **Panettone de helado innovador:** 1.º Australia; 2.º Argentina; 3.º Taiwán

Premios especiales



Jurado de los campeones del mundo del helado (Ciro Chiummo, Domenico Di Clemente, Eugenio Morrone, Rosario Nicodemo, Luigi Tirabassi): Alemania

Jurado de periodistas (Gabriele Ancona, Rossella Contato, Luigi Cremona, Elisabetta Cugini, Paolo Labati, Lorenzo Palma, Gabriele Principato, Federica Serva, Paolo Zucca): Argentina

Jurado de estrellas (Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino, Alessandro Negrini): Taiwán; Mejor Mesa de Exhibición: Alemania

Jurado de Italia (Paolo Caridi, Massimo Carnio, Emanuele Comi, Manuel Scarpa de MLM Academy con Francesco Cento, Director de Ventas del Grupo Polin):

- Mejor Panettone Decorado: Argentina
- Mejor Flor de Masa Madre: Alemania
- Mejor Monodosis Circular: Taiwán

Jurado de la Comisión de Competición, presidido por los Maestros de MLM Academy Luca Diana y Gabriele Spinelli:

- Premio a la Sostenibilidad (menor producción de residuos): China
- Mejor Trabajo en Equipo: Argentina
- Mejor Limpieza durante la Preparación: Argentina
- Mejor Organización de Laboratorio: Australia

[Taiwán gana el Panettone World Championship 2025. España queda fuera del podio](#)

HULE & MANTEL

Home / Actualidad

ACTUALIDAD

Taiwán conquista la Copa Mundial de 'Panettone' 2025 por equipos: España se va de vacío

Argentina y Australia completan el podio en la gran cita internacional del 'panettone' artesano, celebrada entre Verona y Milán, y que ha reunido a las selecciones de nueve países



Laia Antúnez

Coordinadora de Hule y Mantel

19 de octubre de 2025

Guardar



Panettones a concurso en el Panettone World Championship / Instagram

Después de muchos esfuerzos y horas de dedicación, y aunque se auguraban buenos resultados, el [equipo español capitaneado por el pastelero Ton Cortés](#) se ha ido de vacío en el **Panettone World Championship 2025**, es decir, el mundial de *panettone* por equipos, celebrado este sábado, 18 de octubre, en Host Fiera Milano (Milán).

El evento, organizado por la **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, reunió a nueve selecciones nacionales que compitieron por un título que en 2023 había ganado Italia, ausente este año en calidad de vigente campeona.

Finalmente, el **equipo de Taiwán**, capitaneado por **Lai I-Chun** y con **Giovanna Chen** como *team manager*, fue el que se alzó con el máximo galardón tras conquistar al jurado con su *panettone* clásico, reconocido también como el mejor de la competición, tal y como informan medios italianos como *Corriere della Sera*. Completaron el podio **Argentina**, en segunda posición, y **Australia**, en tercer lugar.

Una final con sabor internacional

Tras una semana de preparación en Verona, las nueve selecciones — **Argentina, Australia, Brasil, China, Alemania, Japón, Perú, España y Taiwán**— se enfrentaron en Milán en una degustación final ante seis jurados: técnico, de periodistas, de comisarios de competición, de chefs con estrella Michelin, de campeones del mundo del helado y de representantes italianos.



Cada equipo presentó **tres versiones de panettone**: el clásico, el de chocolate y una creación innovadora acompañada de helado. En el caso del *panettone* innovador, equipos debían incluir **ingredientes representativos de su territorio de origen**, reforzando el vínculo entre tradición y creatividad contemporánea.

En total se realizaron **27 degustaciones**, evaluadas por expertos encabezados por los maestros **Claudio Gatti** y **Roy Shvartzapel**, este último conocido por haber introducido el *panettone* artesanal en Estados Unidos tras formarse con **Iginio Massari**.

Cómo se desarrolla el campeonato

El **Panettone World Championship** es el único certamen internacional en el que los grandes *panettoni* se elaboran **íntegramente en directo**, bajo la mirada constante del jurado y con cámaras filmando las actividades durante las 24 horas.



Elaboración de 'panettone' durante el Panettone World Championship 2025 / Instagram

Además de las tres categorías principales, cada equipo tuvo que preparar una **monoporción circolare**, elaborada con masa tradicional de *panettone* siguiendo los principios de la **economía circular** para reducir el desperdicio alimentario; un **fiore di lievito madre**, elaborado con su propio fermento natural; y un **panettone decorado** inspirado en el tema de la exposición milanesa 'Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda'.

"El nivel de este año ha sido extraordinario; todos los participantes son auténticos ganadores", destacaba Shvartzapel durante la entrega de premios. La jornada contó además con la presencia de grandes nombres de la pastelería y la cocina internacional, como **Davide Oldani**, **Damiano Carrara**, **Antonio Bachour** y **Angelo Musa**, todos ellos rendidos uno de los símbolos más universales de la repostería italiana.

Los mejores 'panettones' y otros reconocimientos

En las categorías específicas, el jurado técnico otorgó el premio al **mejor panettone innovador (con helado)** a **Australia**, seguida por Argentina y Taiwán. En la versión **de chocolate**, triunfó **Taiwán**, por delante de Brasil y Argentina. Finalmente, el **mejor panettone clásico**, auténtico corazón de la competición, volvió a ser el de Taiwán, seguido por Australia y Argentina.



Los representantes de España en la Copa Mundial de 'Panettone' por equipos 2025 / Instagram

Además del premio principal, la organización entregó una larga lista de **premios especiales** que sumaron puntos al ranking final. Así, **Alemania** ganó el galardón al mejor *table display* y al mejor *fiore di lievito madre*, además del premio al mejor helado otorgado por los Campeones del Mundo del Helado.

Argentina fue reconocida por la **mejor brochure explicativa**, así como por la **limpieza en el trabajo**, el **espíritu de equipo** y la **decoración más bella de panettone**, según el jurado de periodistas. **Australia** destacó por su organización de laboratorio, premiada por los comisarios de competición. Y **China** recibió el reconocimiento a la **sostenibilidad ambiental**, por su mínima generación de residuos.

Finalmente, Taiwán, además del título mundial, obtuvo un **premio de 1.000 euros** por la mejor monoporción circular y el reconocimiento del **jurado de chefs estrella** por su desempeño global durante toda la semana.

Con esta victoria, la isla asiática se consolida como una potencia emergente en la alta pastelería internacional, demostrando que la maestría artesanal del *panettone* han cruzado las fronteras italianas.

Quién ha integrado la selección española de 'panettone'

El equipo nacional ha estado capitaneado por **Ton Cortés**, quien dirige la **panadería Suca'l** —antes Cloudstreet Bakery—, y es el actual campeón mundial individual en la categoría de *panettone* tradicional. Junto a él, **Daniel Jordà** (Panes Creativos) y el maestro de obrador **Jesús Machi** ejercían como entrenadores; y **Carlos Mariel**, presidente del Club Richemont España, hace las funciones de *team manager*.

Les acompañaban un grupo de destacados panaderos y pasteleros españoles: **Viena Campos**, de CEREAL Bakery —la primera pastelera en formar parte del equipo español—; **Miguel Castro**, de Marea Bread; y **Ayose Valiente**, también de Panes Creativos. "Estamos muy ilusionados, y también muy nerviosos. **Se ha trabajado mucho**, pero es un mundial y sabes que puede pasar de todo", nos decía Jordà en este [artículo](#) hace unas semanas. Al final, no ha podido ser.

[Taiwán conquista la Copa Mundial de 'Panettone' 2025 por equipos: España se va de vacío](#)



CEARÁ

Panetone criado por cearense é eleito o 2º melhor do mundo

| 20 de outubro de 2025



Um panetone de chocolate criado por uma equipe brasileira, liderada pelo cearense Brunno Malheiros, foi eleito o segundo melhor do mundo no Panettone World Championship, realizado neste fim de semana na Itália. Essa foi a primeira participação do Brasil na competição, considerada uma das mais prestigiadas do segmento.

A equipe, formada também por Joze Nilson Diniz (SP), Matheus Andrade (RN) e Déborah Zanzini (SP), disputou com representantes de outros 11 países, concorrendo em nove categorias. O panetone de chocolate desenvolvido pelo grupo conquistou o segundo lugar na categoria dedicada à receita com cacau, elevando o nome do Brasil no cenário internacional da confeitaria.

Com massa leve e macia, o doce chama atenção pela combinação de ingredientes selecionados e pelo sabor marcante do cacau. As lascas de chocolate meio amargo equilibram a cremosidade do chocolate ao leite, criando um sabor aveludado. A finalização com uma cobertura crocante de amêndoas e avelãs proporciona contraste de texturas e realça ainda mais o aroma intenso do chocolate.

[Mais FM - Panetone criado por cearense é eleito o 2º melhor do mundo |](#)

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

Panettone de chocolate cearense conquista o 2º lugar em campeonato mundial na Itália

Por Paulla Pinheiro - Em 21/10/2025 às 5:59 PM



Brunno Malheiros e a equipe Squadra Brasile 2025 celebram o título de segundo melhor Panettone de Chocolate do mundo no Panettone World Championship, realizado em Milão, na Itália

O talento cearense brilhou na vitrine internacional da confeitaria. O **padeiro Brunno Malheiros** comandou o time **Squadra Brasile 2025** na **Panettone World Championship**, realizada de 13 a 18 de outubro, na **Itália**, e conquistou o título de **segundo melhor Panettone de Chocolate do mundo**.

A equipe, formada também por **Joze Nilson Diniz (SP)**, **Matheus Andrade (RN)** e **Déborah Zanzini (SP)**, competiu com **representantes de 12 países**, celebrando a força e a criatividade da panificação artesanal brasileira. A competição avaliou **nove categorias**, entre elas **Melhor Panettone Clássico**, **Melhor Panettone de Chocolate (Massa de Cacau)** e **Panettone Inovador com Sorvete**.

No **pódio internacional**, o panettone de chocolate cearense se destacou pelo **equilíbrio entre técnica e sensibilidade**. De massa leve e aromática, o doce combina a intensidade do cacau com o toque aveludado do chocolate ao leite, finalizado com uma cobertura crocante de farinha de amêndoas e avelãs. “Nosso panettone é um tributo à elegância da tradição italiana em diálogo com a ousadia da confeitaria contemporânea”, contou Brunno Malheiros.

A jornada da equipe envolveu **meses de estudos e treinamentos**. Após o preparo, os panettones são assados a 150 °C, invertidos e deixados em descanso por 12 horas – técnica que garante maciez, estrutura e aroma preservado. Além da versão premiada, a equipe também apresentou o **Panettone Inovativo**, que incorporou ingredientes emblemáticos da culinária brasileira, como doce de leite, maracujá, tapioca e coco natural, sem perder a essência italiana.

O grupo também se destacou na **categoria Mesa Decorada**, com uma proposta que uniu arte, moda e sustentabilidade. A estrutura foi feita de papelão reciclado e adornada com capim-dourado do Jalapão, remetendo às raízes e à elegância de Milão, cidade-símbolo do panettone.

“Chegar até aqui requer muita dedicação, trabalho em equipe e fornecedores alinhados com o nosso propósito. Este reconhecimento marca um novo capítulo para a panificação artesanal brasileira”, celebrou o padeiro cearense, que já havia conquistado o título de **Melhor Panettone do Brasil em 2022 e 2023 pela Coppa Del Mondo Del Panettone**.

[Panettone de chocolate cearense conquista o 2º lugar em campeonato mundial na Itália - Portal IN - Pompeu Vasconcelos - Balada IN](#)

Taiwan wins the 2025 Panettone World Championship



On October 18, the Taiwanese team (**I-Chun Lai**, **Yueh-Chun Tsai**, **Shih-Chun Yang**, and **Giovanna Shih-Chieh Chen** as team manager) was proclaimed the winner of the team competition of the 2025 Panettone World Championship at Host Milano. Argentina finished second, and Australia third.

Organized by the Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, chaired by Claudio Gatti, under the sponsorship of the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests, the event featured nine national teams from four continents: Argentina, Australia, Brazil, China, Germany, Japan, Spain, Peru, and Taiwan.



Taiwanese team buffet

In this second edition of the competition, the teams had to create up to seven different products. Among them were, for example, a panettone from the region featuring native ingredients, a lievito flower, a special presentation, and a pairing with ice cream. All of this revolved around the theme of “fashion culture in Milan.”

The jury awarded the following prizes:

- **Classic Italian panettone:** 1st Taiwan; 2nd Australia; 3rd Argentina
- **Chocolate panettone:** 1st Taiwan; 2nd Brazil; 3rd Argentina
- **Innovative ice cream panettone:** 1st Australia; 2nd Argentina; 3rd Taiwan



Second place for Argentina



Third place for Australia

Special awards

World Gelato Champions Jury (Ciro Chiummo, Domenico Di Clemente, Eugenio Morrone, Rosario Nicodemo, Luigi Tirabassi): Germany

Journalists' Jury (Gabriele Ancona, Rossella Contato, Luigi Cremona, Elisabetta Cugini, Paolo Labati, Lorenzo Palma, Gabriele Principato, Federica Serva, Paolo Zucca): Argentina; Best Presentation Brochure: Argentina

Stars Jury (Fabrizio Galla, Günther Koerffer, Davide Malizia, Luca Marchini, Walter Masut, Aurora Mazzucchelli, Diego Mei, Fabrizio Mellino, Alessandro Negrini): Taiwan; Best Display Table: Germany



Italy Jury (Paolo Caridi, Massimo Carnio, Emanuele Comi, Manuel Scarpa from MLM Academy with Francesco Cento, Sales Director of the Polin Group):

- Best Decorated Panettone: Argentina
- Best Sourdough Flower: Germany
- Best Circular Single-Serve: Taiwan

Competition Commissioners' Jury, chaired by MLM Academy Masters Luca Diana and Gabriele Spinelli

- Sustainability Award (lowest waste production): China
- Best Teamwork: Argentina
- Best Cleanliness During Preparation: Argentina
- Best Lab Organization: Australia

Competition Commissioners' Jury, chaired by MLM Academy Masters Luca Diana and Gabriele Spinelli

- Sustainability Award (lowest waste production): China
- Best Teamwork: Argentina
- Best Cleanliness During Preparation: Argentina
- Best Lab Organization: Australia

The competition also featured Iginio Massari as guest of honor, and numerous special guests such as Antonio Bachour, Damiano Carrara, Angelo Musa and Davide Oldani.

[Taiwan wins the 2025 Panettone World Championship -](#)

Em competição mundial, panetone de chocolate do Brasil leva segundo lugar

A Panettone World Championship 2025 contou com duas outras categorias além desta, a de inovações e clássicos, mas a equipe brasileira não conseguiu se classificar; saiba mais

Por: Helena Gomes / Bons Fluidos

21 out 2025 - 15h33

Compartilhar

Exibir comentários

No último sábado (18), aconteceu a competição internacional, **Panettone World Championship 2025**, em que **Brasil** concorreu com **Alemanha, Argentina, Austrália, China, Espanha, Japão, Peru e Taiwan**. E entre três categorias, o segundo lugar da de panetone de chocolate foi do nosso país. Saiba mais:



Entre três categorias, o segundo lugar da Panettone World Championship 2025 de panetone de chocolate foi do nosso país; saiba mais

Foto: Reprodução Instagram/@squadrabrasile2025 / Bons Fluidos

Panetone de chocolate brasileiro no ranking

Acontece que o time **Squadra Brasile** criou um panetone de chocolate com massa repleta de lascas de chocolate e cobertura crocante de farinha de amêndoas e avelã. *"Foi um tributo à elegância da tradição italiana em diálogo com a ousadia da confeitaria contemporânea"*, explicou o padeiro cearense, **Brunno Malheiros**, líder da equipe. Além dele, a receita foi também criação dos paulistas, **Joze Nilson Diniz** e **Déborah Zanzini**, além do nordestino **Matheus Andrade**. Dessa forma, se qualquer um deles quiser produzir e vender o doce natalino, pode.

[Em competição mundial, panetone de chocolate do Brasil leva segundo lugar](#)

RADIO

RTL 102.5 – **Protagonisti** del 14/10 – lancio evento + intervista telefonica Maestro Alessandro Bertuzzi

<https://play.rtl.it/podcast/1/protagonisti/puntata-del-14-ottobre-2025/149194/>

RADIO 105 - **Tutto esaurito** del 15/10 - presentazione PWC *, in onda anche il 16/10 nel best of

<https://www.105.net/audio/tutto-esaurito/121605/mercoledi.html?awCollectionId=651RE&awEpisodId=121605>

RADIO 105 - **Tutto esaurito** del 15/10 - presentazione PWC, dal minuto 56.16 circa

<https://www.105.net/audio/tutto-esaurito/121606/giovedi.html?awCollectionId=651RE&awEpisodId=121606>

RAI RADIO2 – **Caterpillar** del 15/10 – intervista live su campo gara a Verona Maestro Francesco Elmi e Maestro Luca Diana dal minuto 7 circa:

<https://www.raiplaysound.it/audio/2025/10/Radio2-Caterpillar-del-15102025-249b2419-3db2-4e48-8366-dcd0ac0cbbd8.html>

RADIO DEEJAY – **Dee Notte** del 15/10 – intervista telefonica Team manager Germania dal minuto 27 circa

<https://www.deejay.it/programmi/dee-notte/puntate/dee-notte-del-15-10-2025/>

RADIO24 del 18/10/2025 - Intervista Maestro Luca Diana

<https://www.radio24.ilsole24ore.com/home/pagine/iniziative-speciali/articoli/radio-24-a-hostmilano-1>

GR1 RADIO RAI del 20/10/2025 - intervista Maestro Francesco Elmi:

https://x.com/Radio1Rai/status/1980248790561857927?t=2Rft_Z3YJ1vPrvjWUDD5LQ&s=19

RADIO2 del 30/10/25 – Il Ruggito del Coniglio, citazione vittoria Taiwan

LINK ARCHIVIO AUDIO:

<https://drive.google.com/drive/folders/1ErLFxq3lQ7oSzzYGpqUG6uoJERiHpciu?usp=sharing>



PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025

RASSEGNA STAMPA IN AGGIORNAMENTO (al 1° agosto)

RAI1 – PORTA A PORTA

19/12/2024

FilmSerie ItalianeSportBambini



Porta a porta

Puntata del 19/12/2024

St 2024/25 73 min

Programma di informazione e approfondimento di Bruno Vespa dedicato all'attualità politica, alla cronaca e al costume.... - Un programma di Bruno Vespa Con la collaborazione di Antonella Martinelli, Maurizio Ricci, Giuseppe Tortora, Paola Miletich, Vito Sidoti, Concita Borrelli, Lucio Palazzo E di Vladimiro Polchi Produttore esecutivo Rossella Lucchi Regia di David Marcotulli

LA COMPETIZIONE

Panettone World Championship: l'edizione 2025 al via il 13 ottobre

di GIUSEPPE SCUOTRI

La quarta edizione del Panettone World Championship, il campionato mondiale del panettone a squadre, è in programma dal 13 al 18 ottobre 2025 e coinvolgerà team provenienti da 12 Paesi



Far conoscere il panettone artigianale in tutto il mondo, mettendo a confronto in un'appassionante competizione le diverse culture di chi lo produce partendo dal lievito madre. È questo l'obiettivo della **Panettone World Championship**, il campionato mondiale del panettone a squadre, la cui quarta edizione è in programma **dal 13 al 18 ottobre 2025**.

Le squadre in gara

A contendersi il titolo saranno **12 team**: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Ogni formazione sarà composta da tre concorrenti, tra cui un capitano, e da un team manager. Durante la competizione, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano, i lievitati dovranno essere realizzati completamente «dal vivo», sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h 24.

Le gare

L'evento inizierà con una cerimonia di apertura a **Verona**, durante la quale saranno presentate le squadre e consegnate le giacche ufficiali alle Nazionali in gara. Si entrerà poi subito nel vivo della gara, che si svolgerà all'interno dei laboratori del Gruppo Polin, main sponsor della competizione. Qui, fino al 17 ottobre, tutte le squadre dovranno realizzare le **tre tipologie di lievito** in concorso: Panettone Classico Italiano, Panettone al cioccolato e Panettone Innovativo al Gelato. E, inoltre: una Monoporzione «Circolare», a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi dell'economia circolare, con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare; un Fiore di lievito madre, utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco; un Panettone a decorazione libera. Tutte le valutazioni di queste prove incideranno sul punteggio finale. La finalissima, con le degustazioni che porteranno alla proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei Premi Speciali che peseranno sul ranking, si terrà sabato 18 ottobre 2025 all'**Host Milano Fiera**, nel capoluogo lombardo.

Le giurie

Saranno **sei le giurie chiamate a votare** la miglior squadra e assegnare gli altri riconoscimenti: una giuria tecnica composta da 12 giudici votanti, corrispondenti ai team manager delle varie nazionali, due Presidenti di giuria votanti, e 12 commissari di gara non votanti, che si esprimeranno sui singoli prodotti generando, con la somma di punti, anche la classifica assoluta; una giuria dei commissari di gara che assegnerà i **premi speciali** per la Miglior organizzazione di laboratorio, la Miglior pulizia in fase di lavorazione, il Miglior rapporto tra componenti del team Gioco di Squadra e il Premio Sostenibilità, misurata come minor produzione di rifiuti; la giuria Italia composta da membri dell'Organizzazione del PWC selezionati da Accademia MLM e dai commissari presenti a Verona che assegnerà tre premi speciali per la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e per il Miglior panettone decorato; la giuria delle stelle, composta da 10 rinomati chef e pastry chef internazionali, e la giuria dei giornalisti, formata da 10 prestigiose firme del food e non solo, assegneranno premi speciali per il Miglior tavolo di presentazione-vetrina e la Miglior brochure di presentazione. La giuria dei campioni del mondo del gelato, infine, assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto dalle squadre per il Panettone al Gelato. Il **media partner ufficiale** dell'evento sarà *Cook*, il mensile di cucina del *Corriere della Sera*.

19 aprile 2025 (modifica il 29 aprile 2025 | 12:04)
(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

[Panettone World Championship: l'edizione 2025 al via il 13 ottobre | Cook](#)

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025: TRA STELLE E NUOVE SFIDE

BAKERY

4 min.

11 Giugno 2025



Il Campionato Mondiale Panettone 2025 sbarca a HostMilano con le stelle della pasticceria: ospiti internazionali e 12 nazioni in gara



L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano si prepara a ospitare l'attesissima edizione 2025 del **Panettone World Championship**. Questo prestigioso evento, organizzato in collaborazione con HostMilano, culminerà il 18 ottobre 2025 nella finalissima che vedrà sul palco i più grandi nomi della pasticceria mondiale. La competizione vedrà 12 nazionali sfidarsi in un format evoluto, introducendo nuove tipologie di lievito e un'organizzazione ancora più rigorosa.

Le stelle della pasticceria internazionale alla finalissima Panettone World Championship 25

La finalissima del Campionato Mondiale Panettone 2025, in programma il **18 ottobre a Host Milano**, si preannuncia un evento imperdibile grazie alla presenza di un parterre d'eccezione, vere e proprie icone della pasticceria mondiale. Ospite d'onore sarà il **Maestro Iginio Massari**, che nel 2025 ha ricevuto il titolo di "Maestro dell'Arte della Pasticceria Italiana".

Accanto a lui, il palco ospiterà altre figure di spicco nell'arte pasticciere mondiale: **Antonio Bachour**, riconosciuto come tre volte World Best Pastry Chef (2018, 2019, 2022) e Pastry Innovator 2024, è uno dei pastry chef più influenti a livello globale. Con oltre 1,5 milioni di follower e attività in Florida, Messico e Brasile, è un punto di riferimento per innovazione e formazione. **Angelo Musa**, MOF e Campione del Mondo, è una figura emblematica della pasticceria francese. Grande ammiratore del panettone italiano, Musa continua a distinguersi a livello internazionale per la sua incessante ricerca di perfezione e autenticità. **Roy Shvartzapel**, dopo aver maturato esperienza con maestri del calibro di Pierre Hermé e Ferran Adrià, ha fondato "From Roy", una luxury bakery interamente dedicata al panettone, per il quale è considerato il "Re americano". La sua profonda ossessione per il lievito italiano è stata trasformata in un'icona mondiale, anche grazie alla guida di Iginio Massari. Shvartzapel farà inoltre parte della Giuria Tecnica dell'evento.



In foto Roy Shvartzapel e il Maestro Claudio Gatti alla scorsa edizione del Panettone World Championship 2024

La sfida lievita: nuove tipologie e regole avanzate

L'edizione 2025 del Campionato Mondiale Panettone si preannuncia ancora più ardua e appassionante delle precedenti. Dopo l'edizione a squadre del 2023 e due campionati individuali (2019 e 2021), quest'anno **il numero di team in gara passa da 8 a 12 nazionali, aumentando significativamente la competitività.**

La fase clou della sfida si svolgerà presso i laboratori del Gruppo Polin, dove dal 14 al 17 ottobre le squadre dovranno realizzare completamente "dal vivo" ben tre tipologie di lievitato, sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto di telecamere che filmeranno le attività in diretta h 24: il **Panettone Classico Italiano**, il **Panettone al cioccolato**, e la grande novità dell'edizione 2025 il **Panettone Innovativo al Gelato**, che spingerà i concorrenti a sperimentare inediti accostamenti, combinazioni, sfumature e sentori per conquistare i palati dei giurati.

Ma le sfide non si fermano qui. Le squadre dovranno misurarsi anche nella creazione di altre tre preparazioni: una **Monoporzione "Circolare"**, a base di impasto panettone tradizionale, pensata secondo i principi dell'economia circolare per minimizzare gli sprechi alimentari; un **"Fiore di lievito madre"**, lavorato con il proprio lievito madre da rinfresco; un **"Panettone a decorazione libera"**, dove la creatività, l'originalità e la tecnica faranno la differenza nel punteggio finale.

Nazioni in gara e giurie

Le 12 nazionali che si sfideranno per il titolo mondiale sono: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Ogni squadra porterà la propria maestria, tradizione e creatività per tentare di conquistare il prestigioso titolo.

A guidare la Giuria Tecnica, composta dai Team Manager delle 12 squadre, sarà il Maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Gatti, già capitano della squadra azzurra vincitrice del titolo mondiale nel 2023, come da regolamento, non sarà in gara quest'anno.

Saranno ben sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra e ad assegnare i riconoscimenti, garantendo un giudizio completo e variegato: Giuria Tecnica, Giuria dei Commissari di gara, Giuria Italia, Giuria delle Stelle, Giuria dei Giornalisti e Giuria dei Campioni del mondo del Gelato.

n.128 MAGGIO GIUGNO 2025

GELATO & BAR PASTICCERIA

www.portalegelato.it - www.pasticcerialnetwork.it

punto

it

113

ESTATE

IDEE IN GELATERIA 2025



45



75



DOLCE SFIDA

Si terrà dal **13 al 18 ottobre 2025 Panettone World Championship**, organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre** e del **Panettone Italiano** in collaborazione con **HostMilano**. A sfidarsi saranno dodici squadre: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan, Venezuela. La gara, che inizierà a Verona e si concluderà l'ultimo giorno a Milano, prevede la realizzazione di tre tipologie di lievito, Panettone Classico italiano, Panettone al cioccolato e Panettone Innovativo al gelato, una Monoporzione circolare, un Fiore di lievito madre e un Panettone a decorazione libera. Gli elaborati saranno valutati da sei giurie che proclameranno i vincitori durante la fiera **HostMilano**.

Prime notizie

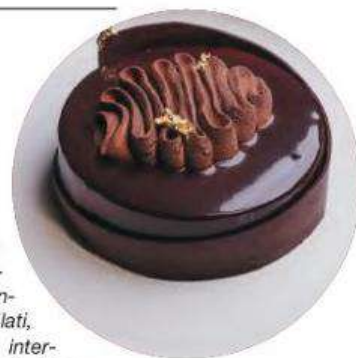
Sono stati svelati durante **Sherbeth Tour** a Torino e a Milano i cinquanta maestri gelatieri selezionati per la XVII edizione del Festival internazionale del gelato artigianale e per il premio Procopio Cutò. La manifestazione avrà luogo a Palermo dal 7 al 10 novembre tra piazza Verdi e via Maqueda. Il programma



completo è in fase di definizione e sarà annunciato il prossimo settembre nelle ultime tappe del **Sherbeth Tour** a Roma e Parigi. Dopo le presentazioni alla stampa dello scorso anno a Milano e Roma, gli organizzatori hanno puntato a varcare lo Stretto di Messina per far comprendere la filosofia della manifestazione e il valore del gelato artigianale.

Simposio creolo

Si è svolto a fine marzo a Mauritius il **Constance Festival Culinaire 2025** che nel celebrare l'alta cucina e l'originalità creola, è stato punto di incontro per chef stellati, esperti di pasticceria internazionali e appassionati di cucina provenienti da tutto il mondo. Nella competizione di pasticceria, i maestri hanno lavorato con il **Constance Dark Chocolate 68%**, una creazione di cioccolato unica sviluppata grazie alla collaborazione con **Valrhona**. Infuso con aromi esotici e intense note fruttate, questo cioccolato è stato l'ingrediente di punta in diverse ricette.



Nuova collaborazione

VeganOK è diventato Official Partner di **Mig 2025**. Alla prossima edizione della Mostra Internazionale del Gelato, in calendario a Longarone (Belluno) dal **30 novembre al 3 dicembre**, debutterà **VeganOK Expo**, area riservata al gelato vegan sempre più in crescita. L'esposizione sarà accompagnata da un palinsesto di talk e showcooking.

L'APPUNTAMENTO

Da Massari a Bachour, ecco i primi nomi dei grandi ospiti del Panettone World Championship 2025

di GIUSEPPE SCUOTRI

Sono stati annunciati i primi grandi ospiti del Panettone World Championship 2025, il campionato mondiale a squadre in programma il prossimo 18 ottobre a Milano. Ecco chi sono



Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa, Roy Shvartzapel. Sono questi i primi grandi ospiti annunciati della finalissima del **Panettone World Championship 2025**, in programma il 18 ottobre a **Milano**. Vere icone della pasticceria mondiale, che arricchiranno il parterre del campionato organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano.

Gli ospiti

Special guest dell'evento, **Iginio Massari** è considerato il più grande Maestro Pasticcere Italiano nel mondo, ha ricevuto nel 2025 il titolo di Maestro dell'Arte della Pasticceria Italiana dal Governo italiano. Ha all'attivo oltre 300 premi e riconoscimenti dal 1964.

Antonio Bachour, tre volte World Best Pastry Chef (2018, 2019, 2022) e Pastry Innovator 2024, è uno dei pastry chef più influenti al mondo. Con oltre 1,5 milioni di follower e attività in Florida, Messico e Brasile, è un punto di riferimento globale per innovazione e formazione. **Angelo Musa**, MOF e Campione del Mondo, è una figura centrale della pasticceria francese. Ammiratore del panettone italiano, continua a distinguersi a livello internazionale per la sua ricerca di perfezione e autenticità. **Roy Shvartzapel**, dopo aver lavorato con maestri come Pierre Hermé e Ferran Adrià, ha fondato «From Roy», luxury bakery dedicata al panettone.

Le squadre e la gara

Dopo la prima edizione a squadre nel 2023 e due campionati individuali nel 2019 e 2021, quest'anno i team in gara passano da 8 a 12: **Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela**. Le rappresentanze nazionali si confronteranno presso i laboratori del Gruppo Polin — main sponsor della competizione — dal 14 al 17 ottobre. Qui, dovranno realizzare completamente dal vivo le tre tipologie di lievito in concorso, sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori h 24. Le categorie sono Panettone Classico Italiano, Panettone al cioccolato e, altra sorpresa dell'edizione 2025, il Panettone Innovativo al Gelato. Ma non è tutto: le squadre dovranno misurarsi nella creazione di una Monoporzione «Circolare», a base di impasto panettone tradizionale, pensata secondo i principi dell'economia circolare per minimizzare gli sprechi alimentari. Dovranno poi realizzare un «Fiore di lievito madre», lavorato con il proprio lievito madre da rinfresco, e un Panettone a decorazione libera, dove creatività, originalità e tecnica faranno la differenza nel punteggio finale.

Le giurie

Saranno **sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra** e assegnare i riconoscimenti: Giuria Tecnica, Giuria dei Commissari di gara, Giuria Italia, Giuria delle Stelle, Giuria dei Giornalisti e Giuria dei Campioni del mondo del Gelato. A guidare la giuria tecnica del Panettone World Championship, composta dai Team Manager delle 12 squadre, sarà il maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e già capitano della squadra italiana vincitrice del titolo mondiale nel 2023 che, come da regolamento, non sarà in gara quest'anno. A lui si unirà Roy Shvartzapel. Panettone World Championship 2025 è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: AFA Arredamenti, Agugiario & Figna Molini e Le Sinfonie, Brazzale, Carpigiani, Cesarin, Eurovo, Fabbri 1905, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona. Event partner ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Media partner ufficiale dell'evento è *Cook*, il mensile di cucina del Corriere della Sera.

29 maggio 2025 (modifica il 29 maggio 2025 | 16:29)
(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

[Da Massari a Bachour, ecco i primi nomi dei grandi ospiti del Panettone World Championship | Cook](#)

BROADSHEET

Australia Debuts at the Panettone World Championship in Italy

Yes, it's really a thing. Four of our very best bakers are training hard to bring home gold this October – and you can taste their panettone this week.



1/17 Panettone World Championship 2019

Photography: Courtesy of Panettone World Championship

Published on 06 May 2025
by AUDREY PAYNE

From country fairs to *The Great British Bake Off*, we all know how serious competitive baking can get. And right now, things are heating up for a team of Australians in training for the Panettone World Championships in Verona and Milan this October.

As panettone continues its controversial rise, team Australia, led by Oji House and Q le Baker founder Quentin Berthonneau, will compete against teams from 11 other countries, including Argentina, Japan and reigning champion Italy.

Berthonneau, who captained the French team in 2023 before Australia was part of the competition, is joined by To Be Frank founder Franco Villalva, Abbots and Kinney founder Johnny Pisanelli and AP Bakery head pastry chef Simon Veauvy.

Winning, Berthonneau tells *Broadsheet*, “requires lots of training, and really good communication”. The Aussie team has already done three training sessions, and Berthonneau and Villalva are continuing to practice and experiment at To Be Frank Collingwood this week (where a small number of test panettoni will be available to purchase for \$55).

There’s an “intense and moist”, chocolate panettone made with Valrhona chocolate, plus a classic Milanese version, which includes an orange paste blended with vanilla and honey. “This is traditional, but done with the hope to make it amazing and finish on the podium,” says Berthonneau.

Traditional panettone is one of the competition categories, so finding a fresh spin on an old recipe is a possible path to victory.

In June, Berthonneau and Villalva will fly to Sydney and continue training at AP Bread, where they’ll also sell their test products.

The championship launched in 2019 and is held every other year. The first two editions were singles competitions, but in 2023, it became a team contest. The governing body is the Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, an institution “born from the widespread need to defend, promote and disseminate the artisan production of leavened products with mother yeast”. The organisation claims the Panettone World Championships is “the only team championship in the world, with products made live, respecting the strict competition rules and under the watchful eyes of the inspectors.”

To compete, each team must use a mother yeast from its home country to make: 10 identical classic Italian panettoni, 10 identical chocolate panettoni, 10 identical “innovative” panettoni with ice-cream, 20 identical single-portion products “made with traditional panettone dough according to the principles of the circular economy with the goal of minimising food waste”, a flower-shaped sourdough weighing between four and five kilograms, and three freely-decorated panettoni. The team also has to prepare a presentation table that serves as a tribute to Milan’s fashion.

[Australia Debuts at the Panettone World Championship in Italy](#)

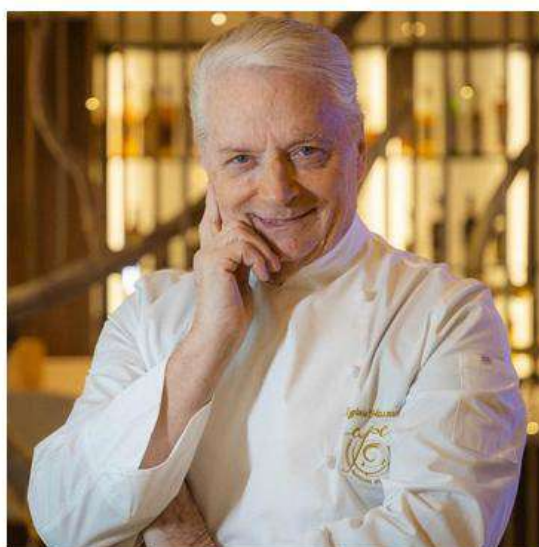


Di Clara Mennella - 1 Giugno 2025

3 min di lettura

La finalissima sarà in programma il **18 ottobre a HostMilano** e sono già in corso i preparativi e gli intensi allenamenti delle nazionali in vista della competizione.

L'imperdibile Campionato organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** in collaborazione con HostMilano ha annunciato i nomi dei primi grandi ospiti della finalissima: Special guest sarà il Maestro Iginio Massari, e non mancherà un parterre d'eccellenza con Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel, vere e proprie icone della pasticceria mondiale.



Iginio Massari (foto sopra) è considerato il più grande Maestro Pasticcere Italiano nel mondo, ha ricevuto nel 2025 il titolo di "Maestro dell'Arte della Pasticceria Italiana" dal Governo italiano. Con oltre 300 premi e riconoscimenti dal 1964, Massari ha elevato la cultura della pasticceria italiana a livelli ineguagliabili.



Antonio Bachour (foto sopra) tre volte World Best Pastry Chef (2018, 2019, 2022) e Pastry Innovator 2024, è uno dei pastry chef più influenti al mondo. Con oltre 1,5 milioni di follower e attività in Florida, Messico e Brasile, è un punto di riferimento globale per innovazione e formazione.

Angelo Musa (foto di apertura titolo) MOF e Campione del Mondo, è una figura emblematica della pasticceria francese. Ammiratore del panettone italiano, continua a distinguersi a livello internazionale per la sua ricerca di perfezione e autenticità.



Roy Shvartzapel (a sinistra nella foto sopra insieme a Claudio Gatti) dopo aver lavorato con maestri come Pierre Hermé e Ferran Adrià, ha fondato "From Roy", luxury bakery dedicata al panettone di cui è considerato il "Re americano". Guidato da Iginio Massari, ha trasformato la sua ossessione per il lievito italiano in un'icona mondiale.

A guidare la Giuria Tecnica, composta dai Team Manager delle 12 squadre, sarà il maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e già capitano della squadra azzurra vincitrice del titolo mondiale nel 2023 che, come da regolamento, non sarà in gara quest'anno, insieme a Roy Shvartzapel.

Dopo la prima edizione a squadre nel 2023 e due campionati individuali nel 2019 e 2021, quest'anno la sfida si fa ancora più ardua ed appassionante con ***i team in gara che passano da 8 a 12: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela*** si confronteranno presso i laboratori del Gruppo Polin – main sponsor della competizione – dove **dal 14 al 17 ottobre**, dovranno realizzare completamente “dal vivo” le tre tipologie di lievitato in concorso, sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h 24.

Unendo maestria, tradizione e creatività dovranno cimentarsi nella preparazione di Panettone Classico Italiano, “Panettone al cioccolato” e, altra sorpresa dell'edizione 2025, con il “Panettone Innovativo al Gelato”.

Ma non basta: le squadre dovranno misurarsi nella creazione di una Monoporzione “Circolare”, a base di impasto panettone tradizionale, pensata secondo i principi dell'economia circolare per minimizzare gli sprechi alimentari. Dovranno poi realizzare un “Fiore di lievito madre”, lavorato con il proprio lievito madre da rinfresco, e un “Panettone a decorazione libera”, dove creatività, originalità e tecnica faranno la differenza nel punteggio finale.

Sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare i riconoscimenti: Giuria Tecnica, Giuria dei Commissari di gara, Giuria Italia, Giuria delle Stelle, Giuria dei Giornalisti e Giuria dei Campioni del mondo del Gelato.

Il regolamento completo è consultabile al link:

www.panettoneworldchampionship.com/_files/ugd/35734c_1233b40654a84efc8c8e28f04d9322ea.pdf

per maggiori informazioni: info@panettoneworldchampionship.com

[Panettone World Championship 2025 le anticipazioni - ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana](#)

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 10 Giugno 2025 | aggiornato alle 15:35 | 112834 articoli pubblicati

Torna il Panettone World Championship: finalissima a Milano con Iginio Massari

Dodici nazionali in gara, sei giurie, prove tecniche e creative tra Verona e Milano: il campionato mondiale del panettone sfida i confini della pasticceria con nuovi format, ospiti d'eccezione e una giuria stellare [...]

Dodici squadre da tutto il mondo, una sfida all'ultimo lievitato e una giuria di star della pasticceria internazionale. Il Panettone World Championship è pronto a tornare alla ribalta: dal 14 al 17 ottobre le selezioni a Verona, poi la finalissima il 18 ottobre a Host Milano, dove sarà ospite d'onore Iginio Massari, affiancato da Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel. L'evento, organizzato dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano con la collaborazione di HostMilano, si preannuncia come uno dei momenti più alti dell'anno per il mondo della pasticceria, unendo tecnica, visione e competizione.



Tutto pronto per il Panettone World Championship

Mentre le squadre si preparano nei rispettivi Paesi con sessioni intense di allenamento e studio, sono stati **ufficializzati i primi nomi eccellenti della finalissima milanese**. A catalizzare l'attenzione, come detto, sarà il maestro **Iginio Massari**, considerato il più grande pasticcere italiano, che quest'anno ha ricevuto dal governo il titolo di "Maestro dell'Arte della Pasticceria Italiana". Con oltre 300 premi e riconoscimenti collezionati dal 1964, Massari ha ridefinito i confini della pasticceria nazionale, contribuendo a renderla un riferimento globale. Accanto a lui ci saranno figure del calibro di **Antonio Bachour**, tre volte World Best Pastry Chef (2018, 2019, 2022) e Pastry Innovator 2024. Con più di un milione e mezzo di follower e attività tra Florida, Messico e Brasile, Bachour rappresenta oggi un modello per l'innovazione e la formazione internazionale. Parteciperà anche **Angelo Musa**, Mof e Campione del Mondo, icona della pasticceria francese e profondo estimatore del panettone italiano, che continua a distinguersi per rigore, eleganza e ricerca. Completa il quartetto **Roy Shvartzapel**, americano di origini israeliane, cresciuto nelle cucine di Pierre Hermé e Ferran Adrià, oggi fondatore di "From Roy", bakery di lusso interamente dedicata al panettone. È stato proprio Massari a introdurlo al mondo dei grandi lieviti, trasformando una passione personale in una vera e propria missione professionale.

A guidare la giuria tecnica ci sarà **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia e capitano della squadra azzurra che nel 2023 ha conquistato il titolo mondiale a squadre. Come da regolamento, l'Italia e Shvartzapel, in quanto vincitori dell'ultima edizione, non saranno in gara quest'anno, lasciando spazio a un confronto più aperto e competitivo. Le nazioni in gara saranno: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Tutte dovranno affrontarsi nei laboratori del Gruppo Polin - main sponsor della competizione - realizzando dal vivo, sotto l'occhio vigile degli ispettori e con riprese in diretta h24, tre tipologie di panettone: il Classico Italiano, la versione al cioccolato e la nuova sfida del "Panettone Innovativo al Gelato", che aggiunge un elemento creativo e tecnico particolarmente impegnativo. Non è tutto. Le squadre dovranno anche cimentarsi con una Monoporzione "Circolare", realizzata con impasto di panettone e pensata secondo i principi dell'economia circolare per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. A ciò si aggiungono la creazione di un "Fiore di lievito madre", impastato partendo dal proprio lievito madre da rinfresco, e un "Panettone a decorazione libera", pensato per premiare originalità, estetica e precisione tecnica. **A decretare la squadra campione del mondo saranno sei diverse giurie**: quella tecnica, composta dai team manager delle nazionali, i commissari di gara, la giuria Italia, la giuria delle stelle, la giuria dei giornalisti e la giuria dei campioni del mondo del Gelato. Un sistema di valutazione ampio e articolato che riflette la complessità del concorso e ne garantisce l'equilibrio.

Il regolamento completo [è consultabile sul sito ufficiale della manifestazione](#), mentre per richieste e approfondimenti è possibile scrivere all'indirizzo info@panettoneworldchampionship.com.

[Torna il Panettone World Championship: finalissima a Milano con Iginio Massari - Italia a Tavola](#)

Panettone, spiedo e abbracci: un gemellaggio tra lieviti e culture

Pasticcieri cinesi in laboratorio da Bazzoli per un «allenamento» speciale

*I quattordici giovani
si preparano
al Campionato
mondiale a Verona*

*Ai piani di Lo,
sopra Bione,
cena, canti e balli
insieme agli Alpini*

ODOLO

■ Sono venuti in Valsabbia per perfezionare le tecniche di impasto e lievitazione del panettone... e si sono ritrovati a fare il bis di spiedo e polenta. Più che un corso, un'esperienza sensoriale a tutto tondo per i 14 giovani pasticceri e fornai cinesi arrivati a Odolo lo scorso fine settimana, nel laboratorio di Beniamino Bazzoli. Tutti con le mani in pasta - nel vero senso della parola - per allenarsi in vista del Campionato mondiale del panettone, che si terrà a ottobre a Verona. Tra loro, due campioni nazionali cinesi in carica, già selezionati da una giuria internazionale in cui compaiono due volti bresciani: lo stesso Bazzoli, per l'Accademia maestri del lievito madre e del panettone italiano, e il lumezzanese Roberto Perotti, presidente della Richemont Club International di cui è membro anche Bazzoli.

I giovani artigiani cinesi in trasferta in Valsabbia hanno lavorato con entusiasmo e precisione, seguendo il metodo di lievitazione di Bazzoli e confrontandosi con altri maestri, tra cui l'argentino Samuel Gonzalez, vera star internazionale e promotore del gemellaggio Brescia-Cina, con nel cuore l'arte del pasticcere. Oltre ad elargire consigli e sorrisi, Gonzalez non ha nascosto un certo conflitto di interessi: «Li ho seguiti nei corsi preparatori, li sento un po' come figli miei... ma a Verona dovrò sfidarli: io rappresenterò l'Argentina».

Non sarà in gara invece il maestro Beniamino Bazzoli, al-

lenatore della squadra italiana che ha vinto nell'edizione precedente. Il regolamento prevede che chi ha vinto, faccia un passo indietro per un turno. C'è chi lo vuole a Verona come giudice ma lui scuote la testa: «Avendo un'amicizia così stretta con i cinesi e gli argentini - dice Bazzoli - non vorrei venisse messa in dubbio la mia imparzialità».

Condivisione. Competizioni a parte, ogni occasione è buona per condividere arte e segreti della panificazione. A sancire l'amicizia tra Brescia e la Cina è stato Jeffrey Ding, importatore di specialità italiane e vero «ambasciatore» del panettone d'Olttralpe, che ha dato vita a una collaborazione stabile fatta di scambi culturali, corsi, viaggi e momenti condivisi. È lui che ha guidato la delegazione dei 14 giovani pasticceri. Ed è così che dopo ore di impasti, pesate, pieghe e lievitazioni, il gruppo ha chiuso il weekend con una serata ad alta densità calorica: appuntamento ai piani di Lo, sopra Bione, al rifugio Ana, dove gli Alpini hanno fatto gli onori di casa con l'immane spiedo con polenta. Un vero trionfo.

La cena sociale, impreziosita da dolci - tra panettoni quattro stagioni e torte di rose - sfornati di fresco, è stata scandita da canti e balli collettivi: tra un 'O sole mio e una Macarena rigorosamente ripresi in diretta social dai big della pasticceria cinese, anche le differenze linguistiche si sono magicamente annullate in un fraterno abbraccio Brescia-Shanghai, con tocco argentino. **VAL.**



Dal maestro. Foto di gruppo davanti al laboratorio di Bazzoli



Entusiasmo. I giovani cinesi si sentono pronti per la sfida a Verona





Panettone World Championship: finalissima a Milano con Iginio Massari



Di Massimo Prandi

GIU 5, 2025



Sono stati annunciati i primi grandi ospiti della finalissima del 'Panettone World Championship 2025' in programma il 18 ottobre a Host Milano. **Special guest sarà il maestro Iginio Massari, e non mancherà un parterre d'eccellenza con Antonio Bachour, Angelo Mu e Roy Shvartzapel.** Vere e proprie icone della pasticceria mondiale, che arricchiranno ulteriormente il Campionato organizzato dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del Panettone italiano in collaborazione con HostMilano.

[Panettone World Championship: finalissima a Milano con Iginio Massari - Giornale del Cioccolato](#)



FOCUS PRIMO PIANO

Panettone World Championship 2025: le Stelle della Pasticceria alla Finalissima



Di Donato Troiano

GIU 2, 2025



Massari che ha aderito alla campagna per la CUCINA ITALIANA UNESCO

Il **Panettone World Championship 2025** è sostenuto e realizzato grazie al contributo, tra gli altri, di: **Agugiaro & Figna Molini e Le Sinfonie, Brazzale, Carpigiani, Eurovo e Fabbri 1905**

Dal 13 al 17 ottobre a Verona 12 nazionali si sfidano per il titolo di Campioni del Mondo

Mentre fervono i preparativi e gli intensi allenamenti delle nazionali in vista della competizione, sono stati **annunciati i primi grandi ospiti** della finalissima del **Panettone World Championship 2025** in programma il **18 ottobre a Host Milano**: **Special guest** sarà il **Maestro Iginio Massari**, e non mancherà un parterre d'eccellenza con **Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel**.

Vere e proprie **icone della pasticceria mondiale**, che arricchiranno ulteriormente l'imperdibile **Campionato** organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** in collaborazione con **HostMilano**.



Iginio Massari ha aderito alla Campagna per la Cucina Italiana Unesco

Iginio Massari è considerato il più grande Maestro Pasticcere Italiano nel mondo, ha ricevuto nel 2025 il titolo di "*Maestro dell'Arte della Pasticceria Italiana*" dal Governo italiano. Con oltre 300 premi e riconoscimenti dal 1964, Massari ha elevato la cultura della pasticceria italiana a livelli ineguagliabili.



Antonio Bachor

Antonio Bachour, tre volte **World Best Pastry Chef** (2018, 2019, 2022) e **Pastry Innovator 2024**, è uno dei pastry chef più influenti al mondo. Con oltre 1,5 milioni di follower e attività in Florida, Messico e Brasile, è un punto di riferimento globale per innovazione e formazione.

Angelo Musa, **MOF** e **Campione del Mondo**, è una figura emblematica della pasticceria francese. Ammiratore del panettone italiano, continua a distinguersi a livello internazionale per la sua ricerca di perfezione e autenticità.

Roy Shvartzapel, dopo aver lavorato con maestri come Pierre Hermé e Ferran Adrià, ha fondato "From Roy", luxury bakery dedicata al panettone di cui è considerato il "Re americano". Guidato da Iginio Massari, ha trasformato la sua ossessione per il lievito italiano in un'icona mondiale.



Claudio Gatti al centro con Maurizio Bonanomi e Claudio Colombo

A guidare la Giuria Tecnica, composta dai Team Manager delle 12 squadre, sarà il maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e già capitano della squadra azzurra vincitrice del titolo mondiale nel 2023 che, come da regolamento, non sarà in gara quest'anno, insieme a **Roy Shvartzapel**.

Dopo la prima edizione a squadre nel 2023 e due campionati individuali nel 2019 e 2021, quest'anno la sfida si fa ancora più ardua ed appassionante con i team in gara che passano da 8 a 12: **Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela** si confronteranno presso i laboratori del Gruppo Polin – main sponsor della competizione – dove **dal 14 al 17 ottobre**, dovranno realizzare completamente "dal vivo" le tre tipologie di lievito in concorso, sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h 24.

Unendo maestria, tradizione e creatività dovranno cimentarsi nella preparazione di **Panettone Classico Italiano**, **"Panettone al cioccolato"** e, altra sorpresa dell'edizione 2025, con il **"Panettone Innovativo al Gelato"**, sperimenteranno inediti accostamenti, combinazioni, sfumature e sentori in grado di soddisfare e conquistare gli esigenti palati dei giurati e conquistare il titolo.

Ma non basta: le squadre dovranno misurarsi nella creazione di una **Monoporzione "Circolare"**, a base di impasto panettone tradizionale, pensata secondo i principi dell'**economia circolare** per minimizzare gli sprechi alimentari. Dovranno poi realizzare un **"Fiore di lievito madre"**, lavorato con il proprio lievito madre da rin fresco, e un **"Panettone a decorazione libera"**, dove creatività, originalità e tecnica faranno la differenza nel punteggio finale.

Sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare i riconoscimenti: **Giuria Tecnica, Giuria dei Commissari di gara, Giuria Italia, Giuria delle Stelle, Giuria dei Giornalisti e Giuria dei Campioni del mondo del Gelato.**

Il regolamento completo è consultabile al [link QUI](#)

Per maggiori informazioni: info@panettoneworldchampionship.com

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, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona.**

[Panettone World Championship 2025: le Stelle della Pasticceria alla Finalissima - GustoH24](#)

Panettone World Championship 2025: annunciati gli ospiti della finale

puntoIT - 30 Maggio 2025

Tempo di lettura: 1 minuto



Sono stati annunciati i primi grandi ospiti della finalissima del Panettone World Championship 2025 in programma il 18 ottobre a Host Milano: Special guest sarà il Maestro Iginio Massari, e non mancherà un parterre d'eccellenza con Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel. Vere e proprie icone della pasticceria mondiale, che arricchiranno ulteriormente l'imperdibile Campionato organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano.

Dopo la prima edizione a squadre nel 2023 e due campionati individuali nel 2019 e 2021, quest'anno la sfida si fa ancora più ardua con i team in gara che passano da 8 a 12: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela si confronteranno presso i laboratori del Gruppo Polin – main sponsor della competizione – dove dal 14 al 17 ottobre, dovranno realizzare dal vivo le tre tipologie di lievito in concorso, sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h 24. A guidare la Giuria Tecnica, composta dai Team Manager delle 12 squadre, sarà il maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e già capitano della squadra azzurra vincitrice del titolo mondiale nel 2023 che, come da regolamento, non sarà in gara quest'anno, insieme a Roy Shvartzapel.

Unendo maestria, tradizione e creatività dovranno cimentarsi nella preparazione di Panettone Classico Italiano, "Panettone al cioccolato" e, altra sorpresa dell'edizione 2025, con il "Panettone Innovativo al Gelato", esploreranno inediti accostamenti, combinazioni, sfumature e sentori in grado di soddisfare e conquistare gli esigenti palati dei giurati e conquistare il titolo. Ma non basta: le squadre dovranno misurarsi nella creazione di una Monoporzione "Circolare", a base di impasto panettone tradizionale, pensata secondo i principi dell'economia circolare per minimizzare gli sprechi alimentari. Dovranno poi realizzare un "Fiore di lievito madre", lavorato con il proprio lievito madre da rinfresco, e un "Panettone a decorazione libera", dove creatività, originalità e tecnica faranno la differenza nel punteggio finale.

Sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare i riconoscimenti: Giuria Tecnica, Giuria dei Commissari di gara, Giuria Italia, Giuria delle Stelle, Giuria dei Giornalisti e Giuria dei Campioni del mondo del Gelato.

[Panettone World Championship 2025: annunciati gli ospiti della finale - Portale Gelato](#)



Le stelle della pasticceria internazionale alla finale del Panettone World Championship 2025

Annunciati i primi grandi ospiti della finalissima del Panettone World Championship 2025, in programma il prossimo 18 ottobre nell'ambito di Host

GARE E CONCORSI



Redazione

🕒 3 Giu 2025 - 12:21



GARE E CONCORSI - Il **Panettone World Championship 2025** si arricchisce di ospiti d'eccezione. La finalissima del **18 ottobre** a **Host Milano** vedrà come special guest il **Maestro Iginio Massari**, affiancato da un parterre di assoluto prestigio: **Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel**. Questi maestri della pasticceria internazionale daranno lustro al Campionato dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, realizzato in partnership con HostMilano. Il nome di Massari brilla come una stella: riconosciuto come il più grande Maestro Pasticcere Italiano al mondo, nel 2025 ha ricevuto dal Governo italiano il prestigioso titolo di "Maestro dell'Arte della Pasticceria Italiana". La sua carriera straordinaria vanta oltre 300 premi e riconoscimenti conquistati dal 1964, portando la pasticceria italiana verso vette mai raggiunte.



Quattro stelle per una competizione storica

Il dream team dei giurati parla tutte le lingue del mondo dolciario. **Antonio Bachour** domina la scena globale con tre titoli di World Best Pastry Chef (2018, 2019, 2022) e il riconoscimento di Pastry Innovator 2024. La sua influenza si misura anche sui social: oltre 1,5 milioni di follower seguono le sue creazioni dalle basi operative in Florida, Messico e Brasile.



Angelo Musa rappresenta l'eccellenza francese: MOF e Campione del Mondo, questo maestro transalpino nutre una vera passione per il panettone italiano e continua a stupire il panorama internazionale con la sua costante ricerca di perfezione.



Roy Shvartzapel porta invece il tocco americano: formatosi con giganti come Pierre Hermé e Ferran Adrià, ha creato "From Roy", una luxury bakery dedicata esclusivamente al panettone. Sotto la guida di Massari, è diventato il "Re americano" del lievito italiano.



Roy Shvartzapel e Claudio Gatti

La competizione si allarga: da 8 a 12 squadre nazionali

Quest'edizione segna un salto di qualità rispetto al passato. Dopo il debutto a squadre del 2023 e i due campionati individuali del 2019 e 2021, la sfida diventa ancora più elettrizzante. **Le squadre nazionali salgono da 8 a 12**: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela si batteranno nei laboratori del Gruppo Polin, main sponsor dell'evento.

Dal 14 al 17 ottobre telecamere in diretta 24 ore su 24 documenteranno ogni fase della lavorazione, mentre gli ispettori vigileranno sui concorrenti. La Giuria Tecnica avrà come presidente **Claudio Gatti**, numero uno dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Gatti, che ha guidato la squadra azzurra alla vittoria mondiale nel 2023, quest'anno osserverà da giudice insieme a **Roy Shvartzapel**, entrambi fuori gara secondo il regolamento.

Sei prove per testare tecnica, tradizione e innovazione

Il programma delle prove mette alla prova ogni aspetto della maestria dolciaria. I team dovranno eccellere nella preparazione del "**Panettone Classico Italiano**" e del "**Panettone al cioccolato**", ma la vera novità 2025 è rappresentata dal "**Panettone Innovativo al Gelato**": una sfida che spingerà i concorrenti verso territori inesplorati di sapori, texture e temperature. Le prove continuano con la **Monoporzione "Circolare"**, realizzata con impasto tradizionale ma progettata secondo i principi dell'economia circolare per azzerare gli sprechi. Seguono il "**Fiore di lievito madre**", dove ogni squadra utilizzerà il proprio lievito da rinfresco, e il "**Panettone a decorazione libera**", dove creatività e tecnica si fondono per conquistare punti preziosi. La valutazione finale spetta a **ben sei giurie diverse**: Giuria Tecnica, Giuria dei Commissari di gara, Giuria Italia, Giuria delle Stelle, Giuria dei Giornalisti e Giuria dei Campioni del mondo del Gelato, ognuna con la propria prospettiva specialistica.

Il **regolamento completo** è consultabile al

link: https://www.panettoneworldchampionship.com/_files/ugd/35734c_1233b40654a84efc8c8e28f04d9322ea.pdf; per

maggiori informazioni: info@panettoneworldchampionship.com

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, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona. Event partner ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Cook, il mensile di cucina del Corriere della Sera, è media partner ufficiale del Panettone World Championship 2025.

[Le stelle della pasticceria internazionale alla finale del Panettone World Championship 2025 - Notizie sulla Ristorazione, Horeca e Foodservice HorecaNews.it](#)

Il 18 ottobre a Host 2025 la finalissima del Panettone World Championship



Dopo il successo della prima edizione, torna in manifestazione la sfida più dolce del mondo, che culminerà con la grande competizione finale e la proclamazione dei vincitori. Ben 12 le Nazionali in gara.

Prepariamoci a una sfida che "lieviterà" davanti ai nostri occhi, nel vero senso della parola. Dopo il successo della prima edizione, torna il [Panettone World Championship 2025](#), l'unico campionato a squadre con realizzazione dei prodotti dal vivo, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con Host Milano, organizzata da Fiera Milano, e altri partner d'eccellenza.

Evento unico nel suo genere, la competizione del dolce più spettacolare del mondo vedrà i migliori maestri del lievito madre contendersi il titolo internazionale dal 13 al 18 ottobre 2025, con [Host 2025, a Fiera Milano nel quartiere di Rho dal 17 al 21 ottobre prossimi](#), che diventerà palcoscenico per la gran finale di sabato 18.

Punto di riferimento globale per il fuoricasa, quest'anno la manifestazione è sempre più hub internazionale dell'Arte Bianca grazie al rinnovato [MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta](#), che quest'anno si avvale anche di una partnership con il Consorzio SIPAN. Ospitando il momento clou del PWC, Host Milano e MIPPP si rafforzeranno anche come snodo centrale del racconto internazionale della filiera dolciaria artigianale.

Ben 12 le Nazionali partecipanti da tutto il mondo: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Ogni squadra sarà composta da tre artigiani, tutti della stessa nazionalità, affiancati da un team manager e guidati da un capitano.

Novità di quest'anno, le squadre saranno impegnate anche nella preparazione di un Panettone Innovativo al Gelato, realizzando un connubio perfetto tra due eccellenze del mangiar bene italiano che si aggiungerà al Panettone Classico Italiano e il Panettone al cioccolato. Completano il campionato altre tre preparazioni obbligatorie: la Monoporzione Circolare, a base di impasto panettone tradizionale; il Fiore di Lievito Madre, realizzato con il lievito madre da rinfresco, e il Panettone a Decorazione Libera, espressione di creatività e tecnica.

Nella finalissima del 18 ottobre a Host 2025, la Giuria delle Stelle composta da 10 rinomati chef e pastry chef internazionali e la Giuria dei Giornalisti, formata da 10 prestigiose firme del food e non solo, assegneranno premi speciali per il Miglior tavolo di presentazione- vetrina e la Miglior brochure di presentazione, mentre la Giuria dei Campioni del Mondo del Gelato assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto dalle squadre per il Panettone al Gelato.

Visitare il sito del PWC per informazioni, regolamento e contatti, oppure scrivere a info@panettoneworldchampionship.com. Host 2025 si terrà a Fiera Milano – Rho dal 17 al 21 ottobre prossimi.

[Il 18 ottobre a Host 2025 la finalissima del Panettone World Championship](#)



Home / News / Panettone World Championship 2025

News

Panettone World Championship 2025

puntoIT - 8 Aprile 2025

Tempo di lettura: 1 minuto



Dal 13 al 18 ottobre 2025 è in programma il Campionato Mondiale del Panettone a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano: l'unica competizione con grandi lievitati realizzati completamente "dal vivo", sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h24.

Panettone World Championship, al suo quarto anno nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza a livello internazionale del Panettone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal lievito madre in un entusiasmante match. A inaugurare l'edizione 2025, lunedì 13 ottobre a Verona, la cerimonia di apertura con la presentazione delle squadre e la consegna delle giacche ufficiali alle Nazionali in gara: 12 saranno i team a contendersi il titolo, provenienti da altrettanti Paesi: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela.

Ogni formazione sarà composta da 3 concorrenti con nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante, di cui uno sarà nominato Capitano portavoce, e 1 Team Manager.

Ogni formazione sarà composta da 3 concorrenti con nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante, di cui uno sarà nominato Capitano portavoce, e 1 Team Manager.

Quindi si entrerà subito nel vivo della gara presso i laboratori del Gruppo Polin – main sponsor della competizione – dove fino al 17 ottobre, tutte le squadre dovranno realizzare le tre tipologie di lievitato in concorso: Panettone Classico Italiano, "Panettone al cioccolato" e "Panettone Innovativo al Gelato". E inoltre: una Monoporzione "Circolare", a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi dell'"economia circolare" con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare, un "Fiore di lievito madre", utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco, e un Panettone a decorazione libera, le cui valutazioni incideranno sul punteggio finale. La finalissima con le degustazioni che porteranno alla proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei Premi Speciali che peseranno sul ranking si terrà sabato 18 ottobre 2025, in occasione della fiera Host a Milano.

[Panettone World Championship 2025 - Portale Gelato](#)

Eventi

Panettone World Championship 2025: torna la sfida più dolce



Da Redazione · Apr 4, 2025 · #Contest #Panettone



Panettone World Championship 2025: torna la sfida più dolce

Dal 13 al 18 ottobre, le migliori squadre al mondo si sfidano a colpi di lievito madre e creazioni innovative per Panettone World Championship.

Dopo il successo clamoroso della prima edizione a squadre, l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, in collaborazione con **HostMilano**, ripropone la competizione che ha fatto venire l'acquolina in bocca a tutti. Se pensi che il panettone sia solo un dolce natalizio, preparati a ricrederti! Questo campionato è la vetrina internazionale dell'eccellenza artigianale, un'occasione unica per scoprire le diverse interpretazioni di questo lievitato simbolo della tradizione italiana.

E non si tratta di una semplice gara: qui si fa sul serio! I panettoni vengono realizzati completamente **"dal vivo"**, sotto l'occhio vigile di ispettori e con le telecamere a riprendere ogni fase della lavorazione nei laboratori in diretta h 24. Proprio così, potrai quasi sentire il profumo fragrante del panettone appena sfornato direttamente dal tuo divano!

Un po' di storia: dalle competizioni individuali al trionfo a squadre

Il **Panettone World Championship** non è nato ieri. Con le competizioni individuali nel 2019 e nel 2021, e la storica prima edizione a squadre nel 2023 che ha visto trionfare il team italiano, questo evento è cresciuto esponenzialmente. L'obiettivo è chiaro: *«far conoscere l'eccellenza a livello internazionale del Panettone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal lievito madre»*. Un vero e proprio match all'ultimo lievito!

Il lievito madre è il cuore pulsante di ogni panettone artigianale, l'elemento che conferisce unicità e identità a ogni creazione. È proprio partendo da questo ingrediente fondamentale che le squadre si sfideranno, portando in gara la propria interpretazione e la propria cultura.

Verona e Milano: le capitali mondiali del panettone per una settimana

L'edizione 2025 si aprirà in grande stile lunedì 13 ottobre a Verona con la cerimonia di apertura. Sarà un momento emozionante con la presentazione ufficiale delle **12 squadre** in gara, provenienti da altrettanti Paesi: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Un vero e proprio melting pot di sapori e tradizioni!

Ogni squadra sarà composta da 3 concorrenti con la stessa nazionalità del Paese rappresentato, di cui uno sarà il Capitano portavoce, e da 1 Team Manager. Dopo la sfilata inaugurale e la consegna delle giacche ufficiali, si entrerà subito nel vivo della competizione.

Tutti ai laboratori!

Dal 13 al 17 ottobre, i laboratori del **Gruppo Polin** – main sponsor della competizione – diventeranno il quartier generale delle squadre. Qui, giorno e notte, i concorrenti dovranno dare il meglio di sé per realizzare le tre tipologie di lievitato in concorso:

- **Panettone Classico Italiano**: l'icona, il re dei lievitati.
- **Panettone al cioccolato**: una golosa variante per gli amanti del cacao.
- **Panettone Innovativo al Gelato**: la vera sorpresa, un connubio di tradizione e modernità.

Ma non finisce qui! Le squadre dovranno cimentarsi anche nella creazione di:

- Una **Monoporzione "Circolare"**: realizzata con l'impasto del panettone tradizionale seguendo i principi dell'"economia circolare" per ridurre al minimo lo spreco alimentare. Un'attenzione importante al tema della sostenibilità.
- Un **"Fiore di lievito madre"**: utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco, un vero e proprio omaggio all'anima del panettone.
- Un **Panettone a decorazione libera**: dove la creatività e l'abilità artistica saranno fondamentali per conquistare la giuria.

La finalissima: chi si aggiudicherà il titolo?

L'attesa culminerà sabato 18 ottobre 2025 presso **Host Milano Fiera a Milano**. Qui si terrà la finalissima con le tanto attese degustazioni che decreteranno la squadra vincente. Ma non solo: verranno assegnati anche numerosi Premi Speciali che contribuiranno a definire il ranking finale.

Sei giurie d'eccezione per un verdetto... dolcissimo!

Ben sei giurie saranno chiamate a votare e a esprimere il proprio giudizio sulle creazioni dei concorrenti:

- La **Giuria tecnica**: composta dai 12 Team Manager delle Nazionali, dai 2 Presidenti di Giuria e dai 12 Commissari di gara (non votanti). Questa giuria valuterà i singoli prodotti, generando anche la classifica assoluta.
- La **Giuria dei commissari di gara**: che assegnerà i premi speciali per la Miglior organizzazione di laboratorio, la Miglior pulizia in fase di lavorazione, il Miglior rapporto tra i componenti del team ("Gioco di Squadra") e il Premio Sostenibilità.
- La **Giuria Italia**: composta da membri dell'Organizzazione del PWC selezionati da Accademia MLM e dai Commissari presenti a Verona. Questa giuria assegnerà tre premi speciali per la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e per il Miglior panettone decorato.
- La **Giuria delle Stelle**: formata da 10 rinomati chef e pastry chef internazionali. Un parterre d'eccezione per valutare l'eccellenza.
- La **Giuria dei Giornalisti**: composta da 10 prestigiose firme del food e non solo. Saranno loro a decretare il miglior tavolo di presentazione-vetrina e la miglior brochure di presentazione. L'importanza della comunicazione e dell'immagine!
- La **Giuria dei Campioni del mondo del Gelato**: che assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto dalle squadre per il Panettone al Gelato. Un riconoscimento per l'innovazione e l'originalità.

Come vedi, il **Panettone World Championship 2025** non è solo una competizione, ma un vero e proprio evento che celebra l'arte, la passione e la creatività nel mondo della pasticceria artigianale.

Un evento reso possibile grazie al sostegno di...

Un evento di questa portata non sarebbe possibile senza il contributo di importanti partner e sponsor che credono nel valore dell'artigianato e dell'eccellenza italiana. Tra questi troviamo: AFA Arredamenti, Agugiaro & Figna Molini e Le Sinfonie, ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Brazzale, Carpigiani, Cesarin, Eurovo, Fabbri 1905, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona. Un team di aziende che supportano la crescita e la visibilità del panettone artigianale a livello globale.

Allora, sei pronto a seguire questa dolce sfida mondiale? Non perdere gli aggiornamenti e le dirette dai laboratori! Sarà un'occasione unica per scoprire i segreti dei maestri del panettone e per tifare la tua squadra preferita. E chissà, magari ti verrà anche voglia di provare a impastare un panettone fatto in casa! Continua a seguirci per non perdere nessuna novità sul **Panettone World Championship 2025**.

[Panettone World Championship 2025: torna la sfida più dolce | Mangiamm - Food-News](#)

IL GIORNALE DEI VERONESI



Panettone World Championship 2025

03/04/2025 — **ALTRI EVENTI** ⌚ 4 Mins Read



Al via il 13 ottobre a Verona con la Cerimonia Ufficiale di apertura.

Dal 13 al 17 ottobre 12 nazionali in gara per il titolo PWC: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela.

E il 18 ottobre a HOST Fiera Milano la finalissima con la proclamazione dei vincitori

Dopo il successo della prima edizione, torna la sfida più dolce del mondo! Dal 13 al 18 ottobre 2025 è in programma il **Campionato Mondiale del Panettone a squadre** organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** in collaborazione con **HostMilano**: l'unica competizione con grandi lievitati realizzati completamente "dal vivo", sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h 24.

Panettone World Championship, al suo quarto anno – con le competizioni individuali nel 2019 e nel 2021, e per la prima volta a squadre nel 2023 con il team italiano sul gradino più alto del podio – nasce con l’obiettivo di far conoscere l’eccellenza a livello internazionale del **Panettone artigianale** mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal **lievito madre**, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio, in un entusiasmante match.

Ad inaugurare l’edizione 2025, lunedì **13 ottobre a Verona**, la cerimonia di apertura con la presentazione delle squadre e la consegna delle giacche ufficiali alle Nazionali in gara: **12 saranno i team a contendersi il titolo, provenienti da altrettanti Paesi: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela.**

Ogni formazione sarà composta da 3 concorrenti con nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante, di cui uno sarà nominato Capitano portavoce, e 1 Team Manager.

Quindi si entrerà subito nel vivo della gara presso i laboratori del Gruppo Polin – main sponsor della competizione – dove **fino al 17 ottobre**, tutte le squadre dovranno realizzare le tre tipologie di lievitato in concorso: **Panettone Classico Italiano**, **“Panettone al cioccolato”** e **“Panettone Innovativo al Gelato”**. E inoltre: una **Monoporzione “Circolare”**, a base di impasto panettone tradizionale realizzato secondo i principi dell’“economia circolare” con l’obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare, un **“Fiore di lievito madre”**, utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco, e un **Panettone a decorazione libera**, le cui valutazioni **incideranno sul punteggio finale.**

La finalissima con le degustazioni che porteranno alla **proclamazione dei vincitori** e l’assegnazione dei **Premi Speciali che peseranno sul ranking** si terrà sabato **18 ottobre 2025**, presso **Host Milano Fiera** a Milano.

Sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare gli altri riconoscimenti: una **Giuria tecnica** composta da 12 giudici votanti, corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali, 2 Presidenti di Giuria votanti, e 12 Commissari di gara non votanti, che si esprimeranno sui singoli prodotti generando, con la somma di punti, anche la classifica assoluta; una **Giuria dei commissari di gara** che assegnerà i premi speciali per la Miglior organizzazione di laboratorio, la Miglior pulizia in fase di lavorazione, il Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra" e il Premio Sostenibilità, misurata come minor produzione di rifiuti; la **Giuria Italia** composta da membri dell'Organizzazione del PWC selezionati da Accademia MLM e dai Commissari presenti a Verona che assegnerà tre premi speciali per la Monoporzione circolare, il Fiore di lievito madre e per il Miglior panettone decorato; la **Giuria delle Stelle** composta da 10 rinomati chef e pastry chef internazionali e la **Giuria dei Giornalisti** formata da 10 prestigiose firme del food e non solo, assegneranno premi speciali per il Miglior tavolo di presentazione- vetrina e la Miglior brochure di presentazione, e la **Giuria dei Campioni del mondo del Gelato** che assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto dalle squadre per il Panettone al Gelato.

Il regolamento completo è consultabile al link:

https://www.panettoneworldchampionship.com/_files/ugd/35734c_1233b40654a84efc8c8e28f04d9322ea.pdf; per maggiori informazioni:
info@panettoneworldchampionship.com

Panettone World Championship 2025 è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: **AFA Arredamenti, Agugiaro & Figna Molini e Le Sinfonie, ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Brazzale, Carpigiani, Cesarin, Eurovo, Fabbri 1905, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona.**

Cook, il mensile di cucina del Corriere della Sera, è media partner ufficiale del **Panettone World Championship 2025.**

[Panettone World Championship 2025 - Il Giornale dei Veronesi](#)

Verona ospita la partenza del Panettone World Championship 2025

Dal 13 al 18 ottobre, 12 squadre internazionali si sfideranno per il titolo di miglior panettone artigianale

VR di Redazione 5 Aprile 2025 11:00 [Commenta anche tu](#)



Verona sarà il punto di partenza del Panettone World Championship 2025, una delle competizioni più prestigiose nel mondo della pasticceria. **Dal 13 al 18 ottobre**, 12 squadre provenienti da tutto il mondo si contenderanno il titolo di **miglior panettone artigianale**, celebrando la tradizione del dolce simbolo del Natale italiano. L'evento è organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, in collaborazione con **HostMilano**.

Dopo il successo delle precedenti edizioni – individuali nel **2019 e 2021**, e a squadre nel **2023** – la competizione torna con una nuova sfida tra team internazionali.

L'evento prende il via da Verona

La cerimonia inaugurale si svolgerà il **13 ottobre a Verona**, con la presentazione ufficiale delle squadre e la consegna delle giacche ai partecipanti. **In gara ci saranno 12 nazioni:**

- **Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela.**

Ogni team sarà composto da **tre concorrenti dello stesso Paese**, con un **Capitano** e un **Team Manager**.

Dal giorno successivo, la competizione entrerà nel vivo nei laboratori del **Gruppo Polin**, sponsor principale dell'evento. Qui, dal **14 al 17 ottobre**, le squadre dovranno affrontare diverse prove per dimostrare la loro abilità nella realizzazione del panettone.

Le prove in gara

I concorrenti dovranno cimentarsi nella preparazione di tre varianti di panettone:

- **Panettone classico italiano**
- **Panettone al cioccolato**
- **Panettone innovativo al gelato**

Oltre a queste, sono previste **prove speciali**:

- **Monoporzione "Circolare"**: un dolce che segue i principi dell'economia circolare, riducendo gli sprechi.
- **Fiore di lievito madre**: utilizzo del proprio lievito madre rinfrescato per creare un prodotto originale.
- **Panettone decorato**: una creazione libera, valutata anche per la sua estetica.

Finalissima a Milano

Il **18 ottobre**, la gara si concluderà presso **Host Fiera Milano**, dove si terranno le **degustazioni finali** e la **proclamazione del vincitore**.

Le giurie del concorso

La competizione sarà giudicata da **sei diverse giurie**, ognuna con un ruolo specifico:

- **Giuria tecnica:** composta dai Team Manager, dai due Presidenti di giuria e dai Commissari di gara.
- **Giuria dei commissari:** assegnerà premi per organizzazione, pulizia, gioco di squadra e sostenibilità.
- **Giuria Italia:** premierà tre prodotti speciali (Monoporzione, Fiore di lievito madre e Panettone decorato).
- **Giuria delle Stelle:** composta da chef e pastry chef internazionali.
- **Giuria dei Giornalisti:** con esperti del settore food.
- **Giuria dei Campioni del Gelato:** assegnerà un premio speciale al miglior gelato servito con il panettone.

L'edizione 2025 del **Panettone World Championship** si preannuncia un evento imperdibile per professionisti e appassionati di pasticceria, con una competizione che unisce **tradizione, innovazione e creatività** a livello internazionale.

[Verona ospita la partenza del Panettone World Championship 2025 - Verona Tomorrow](#)

CITAZIONI

Cook Corriere della Sera

17-LUG-2025
da pag. 33 / foglio 1

Mensile - Dir. Resp.: Luciano Fontana
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 1672000 (DS0004269)

 DATA STAMPA
44° Anniversario



PARMA

UNA NOTTE PER CELEBRARE IL LIEVITO MADRE di Giuseppe Scutro

Una serata di assaggi, solidarietà e premi, per raccontare un'eccellenza della cucina italiana. È l'obiettivo de La Notte dei Maestri del Lievito Madre, in programma il 21 luglio a Parma, al complesso della Pilotta. L'evento è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, col patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley e la partecipazione di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Dopo il corteo dei Maestri nel centro città, con la Banda Giuseppe Verdi, alle 20 inizieranno le degustazioni: 48 accademici da tutto il mondo presenteranno i loro lieviti. Protagonista sarà il panettone, in tutte le sue varianti. Si potrà accedere acquistando un braccialetto agli stand dell'Emporio Solidale di Parma. Ci sarà poi spazio per premiare le testate giornalistiche che hanno contribuito a valorizzare l'arte della lievitazione e per alcune anticipazioni del Panettone World Championship 2025, in programma a ottobre. Per info: nottemaestrielievitomadre.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

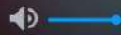


Radio2 spiaggia libera

Radio2 spiaggia libera del 21/07/2025

0:00

-2:03:51



Primo Piano

LA NOTTE DEI MAESTRI



DECIMA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE: *eccellenza e solidarietà*

➡ Della Redazione: 📷 ph. Francesca Bocchia

La serata si è aperta con una cerimonia al Palazzo del Governatore, presentata da Elisabetta Cugini di *Dolcesalato*. Sono intervenute numerose personalità istituzionali: il Sindaco di Parma **Michele Guerra** e l'Assessore alla Città Creativa UNESCO per la gastronomia **Marco Bosi**, i quali hanno sottolineato il valore dell'evento nel diffondere la cultura del panettone oltre le festività natalizie e nel sostenere concretamente l'Emporio Solidale. **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ha definito la Notte "una festa che unisce passione, tradizione e solidarietà", dove ogni lievito è un ponte tra culture. L'On. **Daniela Dondi** ha ricordato la proposta di legge per l'istituzione della Giornata nazionale del Panettone Italiano. **Maurizio De Vitis**, Presidente dell'Emporio Solidale, ha ringraziato i Maestri per il sostegno concreto

offerto alle famiglie in difficoltà, in particolare per la fornitura di materiale scolastico destinato a centinaia di bambini. Infine, **Matteo Berti**, Direttore Didattico di ALMA, ha rimarcato il significato didattico dell'evento, che rappresenta per gli studenti un'occasione di incontro autentico con il sapere artigianale e i suoi protagonisti.



Claudio Gatti e Michele Guerra

UN OMAGGIO ALLA MEMORIA DI DAVIDE DALL'OMO

Uno dei momenti più intensi della serata è stato il ricordo di **Davide Dall'Omo**, membro amato dell'Accademia scomparso prematuramente. La sua famiglia ha ricevuto un riconoscimento ufficiale da parte di **Claudio Gatti**, mentre **Luca Diana** ha letto una pergamena a lui dedicata. Un gesto semplice ma profondamente sentito, che ha unito l'intera comunità in un momento di raccoglimento e affetto.

RICONOSCIMENTI, GIOVANI TALENTI E ANTEPRIME MONDIALI

La serata è stata anche occasione per omaggiare alcune testate giornalistiche

“

Il sapere si rinnova, fondendo radici culturali e spirito creativo in un dialogo aperto al mondo



Da sx: Francesca Zecca, Claudio Gatti, Davide Dalcò, Elisabetta Cugini

che, con passione e intelligenza, affiancano l'Accademia nel suo percorso, "per aver sostenuto con passione e sapienza la cultura del panettone, del lievito madre vivo e dell'arte della lievitazione. Per aver fatto fermentare conoscenza, tradizione e bellezza". I premi sono stati ritirati da Giuseppe Scuotri per *Cook-Corriere della Sera*; Elena Bellusci e Stefania Pompele per *Dissapore*; Davide Dalcò (CEO di Gruppo Food di Parma) e Francesca Zecca (vicepresidente editoriale) per *Dolcesalato*, anche a nome dell'editore Paolo Dalcò; Mara Nocilla per *Gambero Rosso*; Atenaide Arpone e Antonella Provetti per *Italian Gourmet*.

Sono stati consegnati i consueti omaggi in ricordo della serata a tutti i Maestri presenti e gli attestati ai 15 Giovani lievitisti, protagonisti di un percorso formativo che li ha visti affiancare altrettanti Maestri senior nella realizzazione di un lievito innovativo.

È un segno chiaro dell'impegno dell'Accademia per il futuro del settore. Durante la serata si è parlato anche della nuova International School di Bologna, una delle più recenti e ambiziose iniziative accademiche. Non sono mancate le anticipazioni sul Panettone World Championship 2025, il campionato mondiale a squadre in programma a Verona dal 13 al 17 ottobre, con la finalissima a Host Milano Fiera il 18 ottobre. Le squadre arriveranno da ogni continente: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Tra gli ospiti annunciati, nomi del calibro di Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa, Roy Shvartzapel, Damiano Carra e Davide Oldani.

TRA PANETTONE CLASSICO E AUDACE

Protagonista assoluto, il lievito madre vivo è stato declinato in un



I Maestri dell'Accademia del Lievito Madre per le vie della città

LA NOTTE DEI MAESTRI

caleidoscopio di creazioni. Panettoni classici, reinterpretazioni audaci, versioni salate, leggere o estive: la versatilità di questo prodotto simbolo ha conquistato il pubblico. Per la prima volta, sono stati presentati anche lieviti senza glutine e senza lattosio, a dimostrazione che la qualità artigianale può essere inclusiva e innovativa. "Il sapere antico si rinnova, fondendo radici culturali e spirito creativo in un dialogo aperto al mondo", ha dichiarato Gatti. Ben 48 Accademici provenienti da tutta Italia e dall'estero hanno proposto assaggi liberi dei propri prodotti, trasformando Parma nella capitale del lievito madre.

UN CORTEO DI SAPORI E LA FESTA IN PIAZZA

Dopo la cerimonia, un corteo di Maestri ha animato le vie del centro storico, accompagnato dalla Banda Giuseppe Verdi, per raggiungere il Trottatoio della Pilotta. Qui, dalle 20 in poi, si è aperta la grande degustazione pubblica: bastava un "braccialeto solidale" da 5 euro per accedere agli assaggi, contribuendo alla raccolta fondi per l'Emporio Solidale.

"La Notte dei Maestri del Lievito Madre" è stata resa possibile grazie al sostegno di numerosi partner e sponsor: *Agugiaro & Figna Molini - Le Sinfonie, AFA Arredamenti, BomboneTTe, Brazzale, Cesarin, Domori, Don Vanilla, Estados Café, Eurovo, Goeldlin, Mielizia, Gruppo Polin, Reviva Group, Ricette in Cloud, Ambrogio Sanelli, Uvella*. Grazie anche all'organizzare Videotype, ad ALMA come Event Partner e a *Dolcesalato* media partner. La decima edizione si è conclusa con unanime entusiasmo. Ancora una volta Parma si è confermata culla di un evento unico nel suo genere, capace di celebrare la lievitazione italiana in tutte le sue sfumature, tra cultura, impegno sociale e passione condivisa. Una notte speciale, dove il lievito madre ha saputo essere non solo eccellenza artigianale, ma anche veicolo di solidarietà. L'appuntamento è rinnovato al 2026.

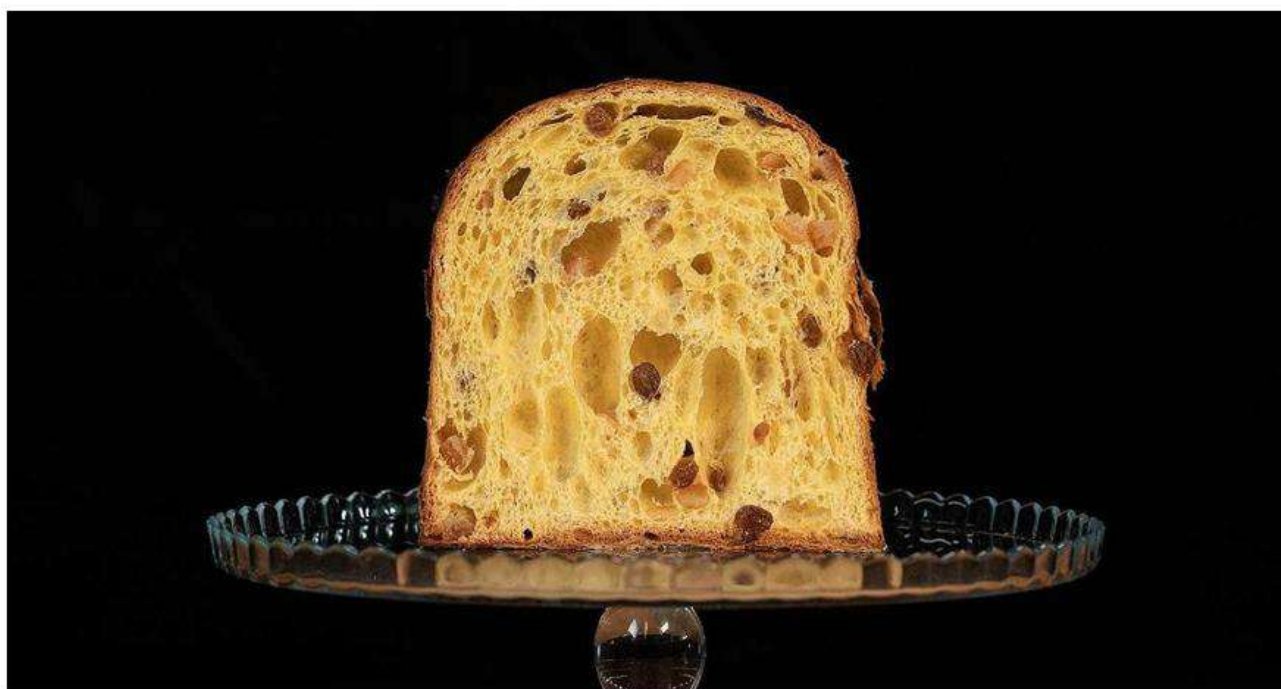
© Riproduzione Riservata



Se avete voglia di panettone d'estate, La Notte dei Maestri del Lievito Madre sta per tornare

Quarantotto maestri del grande lievitato un solo protagonista, il panettone destagionalizzato e rigorosamente solidale: la decima edizione de La Notte dei Maestri del Lievito Madre si terrà a Parma il 21 luglio.

Dissapore > Notizie



di Luca Venturino / 15 Luglio 2025



Dove? A **Parma**, e più precisamente alla Pilotta, nel Piazzale della Pace. Quando? Tra poco meno di una settimana: lunedì 21 luglio. Cosa? La decima edizione de **La Notte dei Maestri del Lievito Madre**. Insomma: **panettone in una sera di mezza estate**.

Un solo protagonista, dunque, con **quarantotto accademici** del lievito raccolti alla sua corte – tutti pronti a presentare le proprie personali declinazioni, dalle varianti classiche alle **reinterpretazioni più audaci**: dolci, com'è chiaro; e ancora salate, con corpo più leggero e anche e soprattutto estive.

L'evento è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del **Panettone Italiano**, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley e con la partecipazione di ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana: diamo un'occhiata al programma e alle norme operative.

Il programma de La Notte dei Maestri del Lievito Madre 2025

Pronti via alle ore 18. Le mappe indicano il Palazzo del Governatore (civico 19 di Piazza Garibaldi) dove, in seguito alla presentazione dell'evento e dei progetti dell'Accademia, il corteo dei Maestri prenderà le vie del centro fino ai Trottatoi della Pilotta, accompagnati dalla Banda Giuseppe Verdi di Parma.

Dalle 20 fino a mezzanotte il programma si fa più semplice e goloso – **degustazioni e assaggi liberi** fino a esaurimento scorte delle specialità preparate dai Maestri dell'Accademia. Per accedere sarà necessario acquistare un braccialetto solidale con un contributo minimo di **cinque euro** presso gli stand dell'**Emporio Solidale di Parma**, a cui sarà poi devoluto l'intero ricavato.

Un ultimo colpo di riflettore sulla fascia oraria 18 – 19, prima della sfilata in corteo: l'occasione sarà matura per presentare i prodotti lievitati realizzati in sinergia tra giovani talenti e **Maestri Senior** dell'Accademia; e ci sarà anche spazio per qualche anticipazione del **Panettone World Championship 2025**.

Il Campionato si terrà dal 14 al 17 ottobre a Verona con la finalissima il 18 ottobre a Host Milano e che vedrà sfidarsi le nazionali di Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Tra i grandi ospiti della finale sono stati già annunciati il Maestro **Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel**,

[Se avete voglia di panettone d'estate, La Notte dei Maestri del Lievito Madre sta per tornare](#)

COOK



News e ultime notizie oggi da Italia e Mondo

cook



Parma: in programma il 21 luglio la Notte dei Maestri del Lievito Madre, tra premi e degustazioni



di Giuseppe Scuotri

12 lug 2025

L'evento si terrà nel complesso della Pilotta: 48 accademici da tutto il mondo presenteranno i loro lieviti. Protagonista assoluto sarà il panettone, in tutte le sue varianti

Celebrare un ingrediente simbolo di eccellenza italiana e identità territoriale. È l'obiettivo de **La Notte dei Maestri del Lievito Madre**, in programma a **Parma**, presso il complesso della Pilotta, lunedì 21 luglio. Giunto alla sua decima edizione, l'evento è organizzato

dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley e con la partecipazione di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Per l'occasione il piazzale della Pace e il cuore della città emiliana saranno trasformati in un palcoscenico di profumi, sapori e solidarietà. Dopo la presentazione dell'evento alle 18 presso il Palazzo del Governatore, **il corteo dei Maestri** sfilerà per le vie del centro fino ai Trottoiri della Pilotta, accompagnato dalla Banda Giuseppe Verdi di Parma, dando il via alle degustazioni dalle ore 20. Per accedere sarà necessario acquistare un **braccialetto solidale**, con un contributo minimo di 5 euro, presso gli stand dell'**Emporio Solidale di Parma**. Qui sarà possibile anche comprare le esclusive specialità dei Maestri per raccogliere fondi destinati a sostenere l'Associazione che assiste le famiglie in difficoltà.

Saranno ben **48** gli **accademici**, provenienti **da tutta Italia e dall'estero** (Germania, Francia, Taiwan), a presentare i propri lievitati. Il protagonista assoluto sarà il **panettone**, dalle varianti classiche alle reinterpretazioni più audaci, innovative, dolci e salate, fino a quelle più leggere ed estive.

L'appuntamento sarà anche l'occasione per valorizzare il progetto formativo dell'Accademia, da sempre attenta al **futuro dei giovani lievitisti**, come dimostra anche la recente inaugurazione della prestigiosa **International School di Bologna**: durante la serata saranno presentati i **prodotti lievitati realizzati in sinergia tra giovani talenti e Maestri Senior**. Verranno inoltre consegnati dei premi alle testate giornalistiche che con il loro lavoro hanno contribuito alla divulgazione e alla valorizzazione dell'arte della lievitazione.

Non mancheranno, infine, alcune anticipazioni dal **Panettone World Championship 2025**, il Campionato mondiale a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano, che si terrà dal 14 al 17 ottobre a Verona con la finalissima il 18 ottobre a Host Milano. A sfidarsi saranno le nazionali di Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Tra i grandi ospiti già annunciati della finale ci sono il Maestro Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel.

Per ricevere tutti gli aggiornamenti

iscriviti alla [newsletter di COOK](#)

12 lug 2025

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Home / News / A Parma la Notte dei Maestri del Lievito Madre

News

A Parma la Notte dei Maestri del Lievito Madre

puntoIT • 18 Luglio 2025

Tempo di lettura: 1 minuto



Si terrà lunedì 21 luglio nel magico scenario della Pilotta a Parma la decima edizione de La Notte dei Maestri del Lievito Madre. Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley e con la partecipazione di Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. La serata celebra il lievito madre vivo, simbolo di eccellenza italiana e identità territoriale. "La manifestazione – commenta Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – è una festa che unisce passione, tradizione e solidarietà. Ogni lievitato racconta una storia, ogni assaggio è un ponte tra territori, stagioni e culture. Siamo orgogliosi di riunire i migliori maestri lievisti per offrire al pubblico le nostre creazioni in una serata in cui il lievito madre diventa simbolo di eccellenza artigianale e di condivisione". L'evento ha anche uno scopo solidale perché supporta un progetto dell'Emporio Solidale, cioè la fornitura ai bambini di famiglie in difficoltà del materiale necessario per affrontare l'anno scolastico, sia all'ingresso della scuola primaria che della scuola secondaria di primo grado.

Dopo la presentazione dell'evento, dalle ore 18:00 presso il Palazzo del Governatore, il corteo dei Maestri sfilerà per le vie del centro fino ai Trottatoi della Pilotta accompagnato dalla Banda Giuseppe Verdi di Parma, dando il via alle degustazioni dalle ore 20:00. Per accedere, sarà necessario acquistare un braccialetto solidale con un contributo minimo di € 5,00 presso gli stand dell'Emporio Solidale di Parma dove sarà possibile anche comprare le esclusive specialità dei Maestri per raccogliere fondi destinati all'associazione.

Per festeggiare i dieci anni l'evento si arricchisce di novità: saranno ben 48 gli Accademici provenienti da tutta Italia ma anche dall'estero (Germania, Francia, Taiwan), a presentare i loro lieviti. Saranno, inoltre, presentati i progetti dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: l'International School e il Panettone World Championship 2025.

[A Parma la Notte dei Maestri del Lievito Madre - Portale Gelato](#)

HORECA NEWS

Torna la Notte dei Maestri del Lievito Madre a Parma!



EVENTI - Parma si prepara ad accogliere la X edizione de **La Notte dei Maestri del Lievito Madre**, giunta alla sua decima edizione, si terrà lunedì 21 luglio nel magico scenario della Pilotta, trasformando Piazzale della Pace e il cuore della Città in un palcoscenico di profumi, sapori e solidarietà.

Organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con il patrocinio del **Comune di Parma** e **Parma Food Valley** e con la partecipazione di **ALMA** - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, la serata celebra il **lievito madre vivo**, simbolo di eccellenza italiana e identità territoriale.

Ne hanno parlato, nel corso di una conferenza stampa, questa mattina al Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo, **Marco Bosi** Assessore alla Città Creativa UNESCO del Comune di Parma, **Claudio Gatti** Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, **Giacomo Bullo** Communication Manager di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e **Maurizio De Vitis** Presidente dell'Emporio Solidale di Parma.



Marco Bosi, Assessore a Città Creativa Unesco ha dichiarato: *"La Notte dei Maestri del Lievito Madre si conferma un'occasione speciale per apprezzare un prodotto, il panettone, anche in estate e non solo durante il periodo natalizio. Una serata gustosa in cui i pasticceri coinvolti ci faranno da guida per apprezzare prodotti di altissima qualità. A questo si aggiunge il tema della solidarietà con la devoluzione del ricavato a Emporio Solidale Parma. Un gesto di grande sensibilità per una società inclusiva ed attenta alle problematiche sociali".*

Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha commentato: *"La Notte dei Maestri del Lievito Madre è una festa che unisce passione, tradizione e solidarietà. Ogni lievitato racconta una storia, ogni assaggio è un ponte tra territori, stagioni e culture. Siamo orgogliosi di riunire i migliori maestri lieviti per offrire al pubblico le nostre creazioni in una serata in cui il lievito madre diventa simbolo di eccellenza artigianale e di condivisione. Questo evento, che portiamo avanti da 10 anni, è cresciuto anno dopo anno grazie anche all'accoglienza e al sostegno di Parma, che ci ha fatto sentire a casa. Per noi è una festa, ma con il cuore: perché sapere che tutto questo contribuisce ad aiutare chi è in difficoltà dà un senso ancora più profondo a ciò che facciamo. Lavoriamo con passione, ma anche con la consapevolezza che ogni gesto può fare la differenza".*

Matteo Berti, Direttore Didattico ALMA, ha rimarcato: *"ALMA rinnova con convinzione il proprio sostegno a La Notte dei Maestri del Lievito Madre, riconoscendone il valore didattico e culturale. Offrire ai nostri studenti l'opportunità di collaborare con Maestri dell'arte bianca in un contesto così prestigioso significa rafforzare la loro formazione, promuovendo un dialogo autentico tra tradizione e futuro della pasticceria italiana".*



Maurizio De Vitis, presidente di Emporio Solidale Parma ha ricordato: "La nostra preziosa collaborazione con i Maestri Pasticceri prosegue da anni e, grazie anche a loro, riusciamo a portare avanti un progetto fondamentale per l'Emporio. Questo progetto supporta i bambini delle famiglie in difficoltà che seguiamo, fornendo tutto il materiale necessario per affrontare l'anno scolastico, sia all'ingresso della scuola primaria che della scuola secondaria di primo grado. La Notte dei Maestri del Lievito Madre è anche un'occasione speciale per tutti i volontari dell'Emporio: un momento per condividere una serata con la città, che ogni anno partecipa con grande generosità a questa importante manifestazione".

Dopo la presentazione dell'evento, dalle ore 18:00 presso il Palazzo del Governatore, **il corteo dei Maestri** sfilerà per le vie del centro fino ai Trottatoi della Pilotta accompagnato dalla **Banda Giuseppe Verdi di Parma**, colorando la Piazza con ogni sorta di irresistibili creazioni a base di lievito madre vivo e dando **il via alle degustazioni dalle ore 20:00**. Per accedere, sarà necessario acquistare un **braccialetto solidale** con un contributo minimo di **€ 5,00** presso gli stand dell'**Emporio Solidale di Parma** dove sarà possibile anche comprare le esclusive specialità dei Maestri per raccogliere fondi destinati a sostenere l'Associazione che assiste le famiglie in difficoltà.

Per festeggiare i dieci anni **La Notte dei Maestri** si arricchisce di tante novità: saranno ben **48** gli **Accademici** provenienti **da tutta Italia ma anche dall'estero** (Germania, Francia, Taiwan), a presentare i loro gustosi lievitati. Il protagonista assoluto sarà il **panettone**, dalle varianti classiche alle reinterpretazioni più audaci, innovative, dolci e salate, fino a quelle più leggere ed estive, dimostrando che la qualità artigianale, la passione e l'estro degli Accademici non conoscono stagioni e confini. Un sapere antico che si rinnova costantemente, fondendo radici culturali, spirito innovativo e legame con il territorio, in un dialogo sempre più aperto al mondo.

L'elenco completo dei Maestri partecipanti è consultabile al link:
www.nottemaestrielievitomadre.it/maestri2025



L'appuntamento sarà anche l'occasione per valorizzare il progetto formativo dell'Accademia, da sempre attenta al **futuro dei giovani lievitisti**, come dimostra anche la recente inaugurazione della prestigiosa **International School di Bologna**: durante la serata, al termine di un percorso di crescita e confronto, saranno presentati i **prodotti lievitati realizzati in sinergia tra giovani talenti e Maestri Senior**.

Non mancheranno inoltre alcune anticipazioni dal **Panettone World Championship 2025**, il Campionato mondiale a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano che si terrà dal **14 al 17 ottobre a Verona con la finalissima il 18 ottobre a Host Milano** e che vedrà sfidarsi le nazionali di **Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela**. Tra i grandi ospiti della finale sono stati già annunciati il **Maestro Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel**, vere e proprie icone della pasticceria internazionale.

<https://horecanews.it/torna-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-a-parma>

NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE A PARMA: UNO SPECIALE RICONOSCIMENTO PER DOLCESALATO

PASTICCERIA

4 min

22 Luglio 2025

A Parma la decima edizione de "La Notte dei Maestri del Lievito Madre": tra classici panettoni e rivisitazioni gourmet, eccellenza, gusto e solidarietà



Anno dopo anno la nostra città, **Parma**, è culla di un evento che celebra l'arte della lievitazione all'italiana, grande simbolo della nostra tradizione dolciaria, conosciuta, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. La **"Notte dei Maestri del Lievito Madre"**, in collaborazione con l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, è giunta quest'anno alla sua decima edizione e si è tenuta nel magico scenario della Pilotta, trasformando Piazzale della Pace e il cuore della città in un palcoscenico di profumi, sapori e solidarietà, il cui ricavato sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma a supporto delle famiglie in difficoltà.

Organizzata con il patrocinio del Comune di Parma e **Parma Food Valley**, con la partecipazione di **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, la serata celebra il lievito madre vivo, simbolo di eccellenza italiana e identità territoriale.

Cinquanta gli **accademici** provenienti da tutta Italia e dall'estero (Germania, Francia, Taiwan) per presentare al pubblico i loro gustosi lievitati. Non solo l'intramontabile classico Panettone e Pandoro, ma rivisitazioni dolci e salate, di forme differenti, gourmet, proteiche e free from, per tutti gli amanti e intenditori, nessuno escluso.

Premi ai Maestri e alla stampa, dove non poteva mancare il **riconoscimento a Dolcesalato e ai suoi rappresentanti**, il Direttore e fondatore Paolo Dalcò e Davide Dalcò CEO di Gruppo Food, la Vicedirettrice editoriale Francesca Zecca e la giornalista Elisabetta Cugini, per la rappresentanza nel settore e nella città di Parma. Uno speciale premio *"Per aver sostenuto con passione e sapienza la cultura del panettone, del lievito madre vivo e dell'arte della lievitazione. Per aver fatto fermentare conoscenza, tradizione e bellezza"*.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre: tra gusto ed eccellenza

Nell'attesissima decima edizione de **"La Notte dei Maestri del Lievito Madre"**, che si è tenuta lunedì 21 luglio nel suggestivo scenario della Pilotta, il panettone è stato il protagonista assoluto, proposto in varianti che spaziano dalle ricette classiche alle reinterpretazioni più audaci, innovative, dolci e salate, fino a quelle più leggere ed estive, a dimostrazione che la qualità artigianale, la passione e l'estro degli Accademici non conoscono stagioni né confini.

Un evento che esprime la perfetta incarnazione di un sapere antico che si rinnovava costantemente, fondendo radici culturali, spirito innovativo e un forte legame con il territorio, in un dialogo sempre più aperto al mondo.

La decima edizione ha introdotto novità significative, a partire dal progetto formativo dell'Accademia per i giovani lievitisti, a dimostrazione dell'attenzione al loro futuro, come evidenziato anche dalla recente inaugurazione della prestigiosa International School di Bologna. Non sono mancate, inoltre, alcune imperdibili anticipazioni dal Panettone World Championship 2025: il campionato mondiale a squadre, organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano, che si terrà dal 14 al 17 ottobre a Verona, con la grandiosa finalissima il 18 ottobre a Host Milano.

Marco Bosi, Assessore a Città Creativa Unesco del Comune di Parma, ha evidenziato come *"l'occasione abbia permesso di apprezzare il nostro Panettone, legato prettamente al periodo invernale, anche in estate, promuovendo prodotti di alta qualità uniti alla solidarietà per Emporio Solidale Parma"*. **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia, ha descritto quindi l'evento come *"una festa che riesce a coniugare passione, tradizione e solidarietà, dove ogni lievitato rappresenta un ponte tra territori e culture"*.

Una notte dal cuore lievitato

Il Palazzo del Governatore ha ospitato l'inizio della cerimonia aperta al pubblico, dove le autorità **Marco Bosi**, Assessore alla Città Creativa UNESCO del Comune di Parma e On. **Daniela Dondi** hanno dato un caloroso benvenuto assieme al presidente dell'Accademia, **Claudio Gatti**. Sono seguite la premiazione delle testate giornalistiche e la consegna di riconoscimenti agli Accademici e attestati ai Giovani Lievitisti.

Dopo la tradizionale sfilata dei Maestri in corteo per le vie del centro, accompagnati dalla Banda Giuseppe Verdi di Parma, in Piazza della Pilotta ecco apparire le irresistibili creazioni colorate dei lievitisti per le tanto attese degustazioni.

Una notte da ricordare, all'insegna del gusto e della solidarietà, nonché un'occasione per sostenere una causa importante: il ricavato della serata è stato infatti interamente devoluto all'Emporio Solidale di Parma, a supporto delle famiglie in difficoltà.

Un'iniziativa che unisce eccellenza artigianale e continua sperimentazione, all'insegna del grande lievito italiano.

[Notte dei Maestri del Lievito Madre a Parma: uno speciale riconoscimento per Dolcesalato - Dolcesalato](#)

Lunedì 21 luglio, in piazzale della Pace, la decima edizione de “La notte dei maestri del lievito madre”

🕒 17 Luglio 2025



Parma si prepara ad accogliere la decima edizione de: “La Notte dei Maestri del Lievito Madre”, che si terrà lunedì 21 luglio nello scenario della Pilotta, trasformando piazzale della Pace e il cuore della Città in un palcoscenico di profumi, sapori e solidarietà.

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley e con la partecipazione di Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, la serata celebra il lievito madre vivo, simbolo di eccellenza italiana e identità territoriale.

Ne hanno parlato, nel corso di una conferenza stampa, al Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo, Marco Bosi assessore alla Città Creativa Unesco del Comune di Parma, Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Giacomo Bullo communication manager di Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Maurizio De Vitis presidente dell'Emporio Solidale di Parma.

“La Notte dei Maestri del Lievito Madre si conferma un’occasione speciale per apprezzare un prodotto, il panettone, anche in estate e non solo durante il periodo natalizio – ha commentato Bosi -. Una serata gustosa in cui i pasticceri coinvolti ci faranno da guida per apprezzare prodotti di altissima qualità. A questo si aggiunge il tema della solidarietà con la devoluzione del ricavato a Emporio Solidale Parma. Un gesto di grande sensibilità per una società inclusiva ed attenta alle problematiche sociali”.

“L’appuntamento è una festa che unisce passione, tradizione e solidarietà – ha spiegato Claudio Gatti. Ogni lievitato racconta una storia, ogni assaggio è un ponte tra territori, stagioni e culture. Siamo orgogliosi di riunire i migliori maestri lieviti per offrire al pubblico le nostre creazioni in una serata in cui il lievito madre diventa simbolo di eccellenza artigianale e di condivisione. Questo evento, che portiamo avanti da 10 anni, è cresciuto anno dopo anno grazie anche all’accoglienza e al sostegno di Parma, che ci ha fatto sentire a casa. Per noi è una festa, ma con il cuore: perché sapere che tutto questo contribuisce ad aiutare chi è in difficoltà dà un senso ancora più profondo a ciò che facciamo. Lavoriamo con passione, ma anche con la consapevolezza che ogni gesto può fare la differenza”.

Matteo Berti ha rimarcato: “Alma rinnova con convinzione il proprio sostegno a La Notte dei Maestri del Lievito Madre, riconoscendone il valore didattico e culturale. Offrire ai nostri studenti l’opportunità di collaborare con Maestri dell’arte bianca in un contesto così prestigioso significa rafforzare la loro formazione, promuovendo un dialogo autentico tra tradizione e futuro della pasticceria italiana”.

Maurizio De Vitis, presidente di Emporio Solidale Parma ha ricordato: “La nostra preziosa collaborazione con i maestri pasticceri prosegue da anni e, grazie anche a loro, riusciamo a portare avanti un progetto fondamentale per l’Emporio. Questo progetto supporta i bambini delle famiglie in difficoltà che seguiamo, fornendo tutto il materiale necessario per affrontare l’anno scolastico, sia all’ingresso della scuola primaria che della scuola secondaria di primo grado. La Notte dei Maestri del Lievito Madre è anche un’occasione speciale per tutti i volontari dell’Emporio: un momento per condividere una serata con la città, che ogni anno partecipa con grande generosità a questa importante manifestazione”.

Dopo la presentazione dell’evento, dalle 18 al Palazzo del Governatore, il corteo dei Maestri sfilerà per le vie del centro fino ai Trottatoi della Pilotta accompagnato dalla Banda Giuseppe Verdi di Parma, colorando la Piazza con ogni sorta di irresistibili creazioni a base di lievito madre vivo e dando il via alle degustazioni dalle 20. Per accedere, sarà necessario acquistare un braccialetto solidale con un contributo minimo di 5 euro agli stand dell’Emporio Solidale di Parma dove sarà possibile anche comprare le esclusive specialità dei maestri per raccogliere fondi destinati a sostenere l’associazione che assiste le famiglie in difficoltà.



Per festeggiare i dieci anni La Notte dei Maestri si arricchisce di tante novità: saranno ben 48 gli accademici provenienti da tutta Italia ma anche dall'estero (Germania, Francia, Taiwan), a presentare i loro gustosi lievitati. Il protagonista assoluto sarà il panettone, dalle varianti classiche alle reinterpretazioni più audaci, innovative, dolci e salate, fino a quelle più leggere ed estive, dimostrando che la qualità artigianale, la passione e l'estro degli Accademici non conoscono stagioni e confini. Un sapere antico che si rinnova costantemente, fondendo radici culturali, spirito innovativo e legame con il territorio, in un dialogo sempre più aperto al mondo.

L'appuntamento sarà anche l'occasione per valorizzare il progetto formativo dell'Accademia, da sempre attenta al futuro dei giovani lievitisti, come dimostra anche la recente inaugurazione della prestigiosa International School di Bologna: durante la serata, al termine di un percorso di crescita e confronto, saranno presentati i prodotti lievitati realizzati in sinergia tra giovani talenti e Maestri Senior.

Non mancheranno inoltre alcune anticipazioni dal Panettone World Championship 2025, il Campionato mondiale a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con HostMilano che si terrà dal 14 al 17 ottobre a Verona con la finalissima il 18 ottobre a Host Milano e che vedrà sfidarsi le nazionali di Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Tra i grandi ospiti della finale sono stati già annunciati il Maestro Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel, vere e proprie icone della pasticceria internazionale.

[Lunedì 21 luglio, in piazzale della Pace, la decima edizione de "La notte dei maestri del lievito madre"](#)

Ristorazione, arredo, tecnologia: la manifestazione leader del settore organizzata da Fiera Milano

Dall'Intelligenza artificiale alle nuove tendenze Il futuro dell'ospitalità passa sempre da "Host"

IL VICEDIRETTORE FORESTI

**«Nuovi mercati
all'orizzonte:
le imprese che
partecipano
esportano l'80%
del loro fatturato»**

MILANO

L'eccellenza e il futuro dell'ospitalità e del fuoricasa passano da Host 2025, la manifestazione leader del settore organizzata da Fiera Milano. E quest'anno lo faranno su un doppio palcoscenico: a Milano dal 17 al 21 ottobre e in Arabia Saudita, dal 15 al 17 dicembre 2025, in concomitanza con Saudi Horeca. In anteprima le tendenze che nei settori chiave, dalla ristorazione professionale all'Arte Bianca, dal mondo bar e caffè fino a gelato, pasticceria, arredo e tecnologia, con una visione trasversale guidata dalle nuove tendenze, come l'intelligenza artificiale, la sostenibilità e l'esperienzialità. «Ci aspettiamo che Host Milano sia una piattaforma che guidi la trasformazione delle imprese, creando nuovi momenti d'incontro per favorire lo sviluppo delle imprese - ha dichiarato Roberto Foresti, vicedirettore generale di Fiera Mi-

lano -. Le imprese che partecipano a Host esportano più dell'80 per cento del loro fatturato, quindi serve per cercare nuovi mercati». A cinque mesi dal taglio del nastro sono già oltre 1.700 gli espositori confermati, il 44% internazionali da 54 Paesi. L'edizione 2025 punterà sull'innovazione nei comparti chiave, dalla ristorazione all'Arte Bianca, dal mondo bar e caffè fino a gelato, pasticceria, arredo e tecnologia, con una visione trasversale guidata dalle nuove tendenze, come l'intelligenza artificiale.

Quest'anno i riflettori saranno puntati sul mondo dell'Arte Bianca con l'area Milano Pane Pizza Pasta e una Bakery Square, un'arena dedicata a formazione ed eventi. Ospiterà inoltre il prestigioso Panettone World Championship e il Campionato Europeo della Pizza. Bakery, ma non solo. Tendenze, usi e consumi del caffè saranno protagonisti del Salone Internazionale del Caffè. In un'area dedicata i protagonisti italiani ed esteri della filiera presenteranno tutte le novità con l'atteso ritorno a Milano del World Barista Championship. Le altre aree saranno Gelato e Pasticceria. L'esperienza di visita a Host 2025 sarà completata dagli eventi: show cooking con chef stellati e maestri della pizza.

Ro.Ramp.



"Host" si terrà dal 17 al 21 ottobre in Fiera Milano. Da sinistra Alessandro Fontana, Francesca Cavallo, Maurizio Forte, Roberto Foresti, Andrea Bignami

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS4269 - SL_MIL



il Giornale

NAZIONALE

Host 2025, novità e tendenze dell'ospitalità e del fuoricasa a Milano e in Arabia

La manifestazione leader mondiale di settori in cui l'Italia è leader mondiale torna in Fiera Milano dal 17 al 21 ottobre prossimi e lancia la prima edizione all'estero che si terrà a Riyadh 15 al 17 dicembre. Un mercato in continua evoluzione fra tecnologia, innovazione e creatività

Alberto Tallari | 17 Giugno 2025 - 16:52



Host Milano 2025, la manifestazione leader mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail, il place to be per aziende e professionisti di tutto il mondo che potranno scoprire in anteprima le tendenze dell'hospitality globale, torna negli spazi espositivi di **Fiera Milano dal 17 al 21 ottobre** prossimi con una edizione di assoluto rilievo per novità, contenuti e internazionalizzazione perché **Host Arabia** debutterà a **Riyadh 15 al 17 dicembre** in concomitanza con Saudi HORECA, rimarcando il ruolo centrale sui mercati internazionali della manifestazione e sulla sua importanza per l'export del **Made in Italy** del settore.

Presentazione del **doppio appuntamento** alla Triennale di Milano a cui hanno preso parte **Roberto Foresti** vicedirettore generale di Fiera Milano, **Maurizio Forte** direttore centrale per i settori dell'export di Agenzia Ice, **Alessandro Fontana** direttore del Centro Studi di Confindustria, **Francesca Cavallo** head of Hospitality Exhibitions di Fiera Milano e **Monica Fabris** direttore scientifico di Csa Research.



Dall'automazione intelligente ai menù guidati dall'AI, passando per la sostenibilità che influenza scelte e consumi, **l'ospitalità e il fuoricasa** stanno infatti vivendo una **evoluzione** senza precedenti offrendo ai clienti esperienze sempre più multisensoriali e immersive in cui le **tecnologie all'avanguardia** si fondono con **design e funzionalità** per dare vita a soluzioni hi-tech accoglienti che guidano la **crescita del mercato**. Secondo i dati **ExportPlanning**, nel 2024 la **produzione mondiale** dei comparti presenti a Host 2025 è pari a **189,9 miliardi di euro** con al primo posto in termini di crescita la ristorazione professionale: +8,6% rispetto all'anno precedente. Crescita globale in cui **l'Italia si conferma protagonista assoluta in termini di export** come evidenzia Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane: il nostro Paese detiene la **leadership mondiale nelle macchine da caffè-vending** (29,8%), la **co-leadership** nelle **macchine per panificazione e pasticceria** (28,8%) subito dopo la Cina, e una quota del 10,5% nelle **macchine per gelato e refrigerazione**.

Appuntamento atteso dai mercati e dalle aziende tanto che a cinque mesi dalla manifestazione sono già più di **1.700 gli espositori registrati** – dai top player alle Pmi d'eccellenza – dei quali il **44% internazionali da 54 Paesi** con partecipazioni significative, oltre che dall'Italia, da Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti, Regno Unito e numerose new entry dal Sud America e dal Sud-Est Asiatico.

Aziende che incontreranno oltre 700 hosted buyer provenienti **da circa 75 Paesi**, altamente profilati anche con il supporto di Ice. Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori e importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e Gdo; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti. Le Americhe (35%), Medio Oriente e Africa (28%), Asia e Oceania (14%), oltre all'Europa e Paesi CIS (24%), sono le principali aree estere di provenienza dei compratori.



INNOVAZIONE PROTAGONISTA

In Fiera Milano ci sarà panoramica completa dell'innovazione nel settore anche con affondi verticali nei singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract. Per l'**Arte Bianca**, mentre i consumatori cercano sempre più prodotti che uniscano artigianalità e benessere, i fornitori di tecnologie e soluzioni per il settore rispondono con innovazioni legate a digitalizzazione, efficienza energetica e qualità controllata. Innovazione che, secondo un rapporto di Grand View Research ha consentito al mercato globale delle **attrezzature per prodotti da forno** di raggiungere un valore di circa 14 miliardi di dollari, con una crescita annua prevista del 6,7% fino al 2030. In particolare, crescerà il segmento delle attrezzature per la produzione di **basi per pizza**, trainato dalla crescente domanda di pizze gourmet, comprese le varianti biologiche e senza glutine. Così Host 2025 rafforza l'area **MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla partnership con il Consorzio Sipan che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da **Bakery Square**, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni, workshop per fare cultura dell'arte bianca e ospiterà il **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Anche il mondo **bar e caffè** è in evoluzione perché i consumatori del fuoricasa ricercano un tocco speciale e personalizzato in location capaci di creare un'esperienza multisensoriale. Tra consumo domestico e fuoricasa, Statista stima infatti che il mercato mondiale abbia chiuso il 2024 con un valore di 461,30 miliardi di dollari, per superare la soglia dei 500 miliardi nel 2028 e attestarsi a 521,90 miliardi a fine decennio. Al **SIC-Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale sono presenti tutti i protagonisti italiani ed esteri della filiera, dal chicco verde alla tazza e c'è l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per baristas al mondo. In contiguità con il SIC, le aree **Gelato e Pasticceria** presenteranno il meglio dei rispettivi settori: macchine, semilavorati e accessori agli ingredienti.



Il **design** è invece al centro delle aree dedicate ad **Arredo-Tecnologia e Tavola**, appuntamenti fissi nelle agende degli executive del mondo contract, della ricettività e del food retail perché Host Milano si è evoluto anche in evento che detta le tendenze per i **format e i layout**. Crescente attenzione alla progettualità confermata anche dal consolidamento di **Smart Label – Host Innovation Award**, il riconoscimento promosso da HostMilano e Fiera Milano in partnership con **POLI.design** e patrocinato da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale** che, giunto alla settima edizione, negli anni ha raccolto oltre 950 candidature.

Formazione, show-cooking e competizioni completano un'esperienza di visita unica. Chef stellati, affermati o emergenti di successo condivideranno i loro segreti icon i visitatori e i maestri della pizza affascineranno il pubblico con le reinterpretazioni più contemporanee e innovative di questa grande icona della cucina italiana e sono confermati gli incontri di approfondimento con gli esperti, organizzati in collaborazione con le associazioni partner di Host Milano 2025.

L'ECCELLENZA DELL'OSPITALITÀ IN ARABIA

I **Paesi del Golfo** sono da tempo una delle aree focus a cui Fiera Milano e Host Milano dedicano maggiore attenzione per crescita sostenuta, apertura all'innovazione, progetti futuribili che richiederanno grandi investimenti in forniture. Da queste opportunità nasce **Host Arabia**, progetto firmato da Fiera Milano in partnership con **Semark**, che esporta a Riyadh l'eccellenza del format Host Milano, nel quadro della **Vision 2030** saudita. L'appuntamento si terrà in concomitanza con la **Saudi HORECA Riyadh**, la principale fiera dell'hospitality del Paese, dal 15 al 17 dicembre 2025 presso il Riyadh Front Exhibition & Conference Center. È un'alleanza strategica per creare una piattaforma fieristica integrata, capace di attrarre buyer qualificati da tutta l'area del Golfo e **offrire alle aziende italiane e internazionali un accesso diretto a uno dei mercati oggi più dinamici al mondo.**



Il regno saudita punta a diversificare la propria economia e posizionarsi tra le **prime cinque destinazioni turistiche globali**. Con un piano che prevede oltre 800 miliardi di dollari di investimenti nel settore hospitality, distribuiti su progetti iconici come Neom (la città del futuro da 500 miliardi), The Red Sea (che trasformerà oltre 90 isole incontaminate in resort di lusso), AlUla e Qiddiya, nuove capitali della cultura e dell'intrattenimento. Un mercato che guarda lontano, ma con un impatto già sul presente: entro il 2030 l'obiettivo è raggiungere 100 milioni di visitatori annui e 500.000 camere d'albergo disponibili sull'intero territorio nazionale.

In questo contesto, l'Italia può giocare un ruolo da protagonista. Già oggi, infatti, **il nostro Paese è il sesto fornitore dell'Arabia Saudita**, con una quota del 3,5% sull'import complessivo, e uno dei principali partner nelle forniture per il canale HoReCa. In crescita anche la domanda per **arredi, tecnologie, servizi e formazione legati all'ospitalità di alta gamma**, settori in cui il Made in Italy si distingue per qualità, innovazione e capacità progettuale. Di recente sono state anche introdotte **agevolazioni doganali mirate**: in particolare, i dazi all'importazione, che normalmente variano tra il 5% e il 25% (ad esempio, 15-20% per i mobili e 5-10% per le attrezzature da cucina), vengono azzerati o drasticamente ridotti per le forniture destinate ai grandi progetti strategici di Vision 2030, come Neom e Red Sea Global.

Un'opportunità concreta per le imprese del comparto che vogliono internazionalizzarsi, cogliendo una domanda in forte espansione e una volontà di investimento che, nel Regno, si traduce già in cantieri, commesse e gare pubbliche.

Host Arabia offrirà visibilità e networking a espositori selezionati nei comparti core di HostMilano: dalla ristorazione al caffè, dalla panificazione al gelato, fino all'arredo, al design e al vending offrendo opportunità di incontrare buyer, distributori, progettisti, chef e operatori locali, in un contesto fieristico che unisce il know-how internazionale di Fiera Milano alla profonda conoscenza del territorio apportata dal partner

[Host 2025, novità e tendenze dell'ospitalità e del fuoricasa a Milano e in Arabia - il Giornale](#)

Host 2025: svelate novità e programma

19 Giugno 2025



Riflettori puntati su Arte Bianca e caffè alla manifestazione leader mondiale per il grande universo dell'ospitalità. Fiera Milano presenta un'edizione rinnovata e ancora più ricca, che piace: già oltre 1.700 gli espositori confermati da 54 Paesi

Accoglienza, connessione, esperienza, personalizzazione, tecnologia: sono le parole chiave di **Host 2025**, a **Fiera Milano** nel quartiere di Rho **dal 17 al 21 ottobre 2025**.

Una appuntamento che da "classica" fiera si è evoluto e si è trasformato in **una piattaforma sempre più internazionale**. Cosa significa? Significa che Host Milano è ora una rete mondiale interconnessa, per aiutare le aziende a sviluppare il proprio business dentro e fuori i confini nazionali. Lo fa con una presenza che non si limita ai giorni di manifestazione ma presenta contenuti sempre più estesi in senso geografico e tematico. Questo per non seguire ma anticipare le tendenze e le richieste del mercato attuale, quando si parla di "fuoricasa". Perché i clienti, oggi, si conquistano con esperienze sempre più multisensoriali e immersive, dove **tecnologie, design e funzionalità** si fondono per dare vita a soluzioni all'avanguardia e contemporaneamente accoglienti. Ma partiamo con qualche numero.

Il ruolo leader dell'Italia

Secondo dati ExportPlanning, nel 2024 la produzione mondiale dei comparti presenti a Host 2025 è pari a **189,9 miliardi di euro** e vede protagonista in termini di crescita la **ristorazione professionale** che registra un **+8,6%** rispetto all'anno precedente. In questo contesto di crescita globale, l'**Italia** si conferma **protagonista assoluta in termini di export**: come evidenziato da **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**, il nostro Paese detiene la **leadership mondiale** nelle **Macchine da Caffè / Vending** con una quota del **29,8%**, la co-leadership nelle **Macchine per Panificazione e Pasticceria** (**28,8%**) subito dopo la Cina, e un solido posizionamento anche nelle **Macchine per Gelato e Refrigerazione** con una quota del **10,5%**.

[PER INFORMAZIONI SU COME DIVENTARE ESPOSITORI](#)

[PER PRE-REGISTRARSI COME VISITATORI PROFESSIONALI](#)

Perché esserci?

È in questo scenario dinamico che **Fiera Milano** presenta **Host 2025**, la **manifestazione leader mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail**: il *place to be* per scoprire in anteprima le tendenze che guideranno il futuro dell'hospitality globale.

A cinque mesi dal taglio del nastro, il 17 ottobre prossimo, sono già **oltre 1.700** gli espositori registrati – dai top player alle PMI d'eccellenza – dei quali **il 44% internazionali da 54 Paesi**. Tra i più attivi si segnalano, oltre all'Italia, **Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito**. Tante le **new entry** dal **Sud America** e dal **Sud-Est Asiatico**.

Una rete di buyer sempre più estesa e internazionale

Aziende che incontreranno **oltre 700 hosted buyer** provenienti da circa **75 Paesi**, altamente profilati anche con il supporto di **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**. Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti. **Le Americhe (35%), Medio Oriente e Africa (28%), Asia e Oceania (14%)**, oltre **all'Europa e Paesi CIS (24%)**, sono le principali aree estere di provenienza.



Cosa succederà a Host 2025

Host 2025 presenterà una panoramica completa dell'innovazione nel settore, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: **Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract**.

Arte Bianca al top con il rinnovato MIPPP

Un rapporto di Grand View Research il **mercato globale delle attrezzature per prodotti da forno ha raggiunto un valore di circa 14 miliardi di dollari**, con una crescita annua prevista del **6,7%** fino al 2030. In particolare, crescerà il segmento delle attrezzature per la produzione di **basi per pizza**, trainato dalla crescente domanda di **pizze gourmet**, comprese le varianti **biologiche e senza glutine**.

Per rispondere a queste esigenze di mercato, **Host 2025 rafforza l'area MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla partnership con il **Consorzio SIPAN** che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da **Bakery Square**, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni e workshop per fare cultura dell'arte bianca.

Caffè: un futuro sempre più “specialty”

Host 2025 presidierà i settori afferenti al **mondo bar** e al **caffè** con il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale dove sono presenti al completo tutti i protagonisti italiani ed esteri della filiera, dal chicco verde alla tazza. Quest'anno SIC vede inoltre l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per *baristas* al mondo.

Innovazione a 360 gradi

In linea con il concept espositivo unico di Host Milano, l'innovazione è protagonista non solo del bakery e del bar, ma in tutti i settori. In contiguità con il SIC, le aree **Gelato** e **Pasticceria** presenteranno il meglio dei rispettivi settori, dalle macchine ai semilavorati e dagli accessori agli ingredienti.

Accento sul design invece per le aree dedicate ad **Arredo-Tecnologia** e **Tavola**, ormai appuntamenti fissi nelle agende degli executive del mondo contract, della ricettività e del food retail. Nelle ultime edizioni, infatti, da storico riferimento per le tecnologie Host Milano si è evoluto anche in evento che detta le tendenze per i format e i layout.

La crescente attenzione alla progettualità è confermata anche dal costante consolidamento di **Smart Label – Host Innovation Award**, il riconoscimento promosso da HostMilano e Fiera Milano in partnership con POLI.design e patrocinato da ADI – Associazione per il Disegno Industriale che, giunto alla settima edizione, negli anni ha raccolto oltre 950 candidature.



Gli eventi e le competizioni a Host 2025

A integrazione del percorso espositivo, l'esperienza di visita a Host 2025 sarà completata da [un ricco palinsesto di eventi](#).

L'area dedicata al MIPPP ospiterà il prestigioso **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**. Non mancheranno gli chef stellati, affermati o emergenti di successo, che condivideranno i loro segreti in entusiasmanti **show-cooking**. Insieme a loro, i **maestri della pizza** affascineranno il pubblico con le reinterpretazioni più contemporanee e innovative di questa grande icona della cucina italiana, fino agli incontri di approfondimento con gli esperti, organizzati in collaborazione con le associazioni partner.

[PER INFORMAZIONI SU COME DIVENTARE ESPOSITORI](#)

[PER PRE-REGISTRARSI COME VISITATORI PROFESSIONALI](#)

Lo spin-off: Host Arabia

Oltre alla presenza consolidata nei principali eventi globali del settore, Host Milano rafforza il proprio respiro internazionale con appuntamenti ad hoc, come **Host Arabia**, il nuovo spin-off nato per amplificare le occasioni di incontro e business nel mondo dell'ospitalità professionale. Organizzato da **Fiera Milano** in collaborazione con il partner locale **Semark**, l'evento si svolgerà dal **15 al 17 dicembre 2025** a **Riyadh**, in concomitanza con **Saudi HORECA**, diventando così un nuovo hub strategico per il networking e l'innovazione nel cuore del Medio Oriente.

a cura di Alessandra Sogni

[Host 2025: svelate novità e programma - Italian Gourmet](#)

TORNA A MILANO HOST 2025, TRA TECNOLOGIE, FORMAT E NUOVI CONSUMI

EVENTI

4 min

18 Giugno 2025



Fiera Milano presenta la manifestazione dedicata all'hospitality, in programma dal 17 al 21 ottobre prossimi. Già oltre 1.700 gli espositori confermati da 54 Paesi



Dall'automazione intelligente ai menù guidati dall'AI, passando per la sostenibilità che influenza scelte e consumi, l'ospitalità e il fuoricasa stanno vivendo un'evoluzione senza precedenti: per offrire ai clienti esperienze sempre più multisensoriali e immersive, le tecnologie all'avanguardia si fondono con design e funzionalità per dare vita a soluzioni hi-tech ma accoglienti.

È in questo scenario dinamico che **Fiera Milano presenta Host 2025, la manifestazione leader mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail**. A cinque mesi dal taglio del nastro, **il 17 ottobre prossimo, sono già oltre 1.700 gli espositori registrati, dei quali il 44% internazionali da 54 Paesi**. Tra i più attivi si segnalano, oltre all'Italia, Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito. Tante le new entry dal Sud America e dal Sud-Est Asiatico. Sono poi **oltre 700 gli hosted buyer** provenienti da circa **75 Paesi**, altamente profilati anche con il supporto di **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**.



Un momento dalla giornata di presentazione della 44ª edizione di Host 2025

Riflettori puntati sull'Arte Bianca con il rinnovato MIPPP

Host 2025 presenterà dunque una panoramica completa dell'innovazione nel settore, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract. E in questa visione trasversale spicca il mondo dell'Arte Bianca: mentre i consumatori cercano sempre più prodotti che uniscano **artigianalità e benessere**, i fornitori di tecnologie e soluzioni per il settore rispondono con innovazioni che parlano il linguaggio **della digitalizzazione, dell'efficienza energetica e della qualità controllata**.

Per rispondere a queste esigenze di mercato, **Host 2025** rafforza l'area **MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla partnership con il **Consorzio SIPAN** che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da **Bakery Square**, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni e workshop per fare cultura dell'arte bianca. Ospiterà inoltre il prestigioso **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Il mondo bar e caffè si prepara a un futuro sempre più specialty

Accanto al bakery, l'altra faccia dell'evoluzione sempre più esperienziale del fuoricasa è il mondo bar e caffè, che sta vivendo a sua volta grandi trasformazioni. Dalle infinite ricette di **iced coffee** al **nitro coffee** preparato con azoto liquido, i consumatori ricercano **un tocco speciale e personalizzato** in location capaci di creare **un'esperienza multisensoriale**.

Host 2025 presiederà poi i settori afferenti al **mondo bar** e al **caffè** con il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale dove sono presenti al completo tutti i protagonisti italiani ed esteri della filiera, dal chicco verde alla tazza. Quest'anno SIC vede inoltre l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per *baristas* al mondo.

In linea con il concept espositivo unico di **Host Milano**, l'innovazione è protagonista non solo del bakery e del bar, ma in tutti i settori. In contiguità con il SIC, le aree **Gelato** e **Pasticceria** presenteranno il meglio dei rispettivi settori, dalle macchine ai semilavorati e dagli accessori agli ingredienti.

Una manifestazione sempre più internazionale

Rientra nel percorso verso l'appuntamento di Milano anche la strategia di **crescente posizionamento internazionale** della manifestazione, che mira a coinvolgere potenziali espositori e visitatori, e più in generale gli stakeholder della manifestazione, direttamente in loco sui principali mercati di interesse.

Oltre alla presenza consolidata nei principali eventi globali del settore, Host Milano rafforza il proprio respiro internazionale con appuntamenti ad hoc, come **Host Arabia**, il nuovo spin-off nato per amplificare le occasioni di incontro e business nel mondo dell'ospitalità professionale. Organizzato da **Fiera Milano** in collaborazione con il partner locale **Semark**, l'evento si svolgerà dal **15 al 17 dicembre 2025 a Riyadh**, in concomitanza con **Saudi HORECA**, diventando così un nuovo hub strategico per il networking e l'innovazione nel cuore del Medio Oriente. L'appuntamento con la 44° edizione è a **Fiera Milano** nel quartiere di Rho dal **17 al 21 ottobre 2025**.

[Torna a Milano Host 2025, tra tecnologie, format e nuovi consumi - Dolcesalato](#)

LA PRESENTAZIONE

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

Host Milano 2025 tra accoglienza, tecnologia, connessione e personalizzazione

Host Milano 2025 sarà l'hub mondiale per ospitalità, food retail e tecnologie, anticipatore delle tendenze globali del settore, in programma dal 17 al 21 ottobre a Fiera Milano. Con oltre 1700 espositori, buyer da 75 paesi, la 44esima edizione si annuncia da record. Grande novità uno spin off a Riyadh, Host Arabia, per penetrare in un mercato dalle enormi possibilità



di **Tommaso Gipponi**
Redattore

17 giugno 2025 | 18:56



Accoglienza, tecnologia e preparazione, connessione e personalizzazione. Questo sono i punti chiave della prossima edizione di **Host**, la manifestazione leader mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail.

Host Milano 2025: presentazione ufficiale e prospettive globali

L'edizione 2025 è stata presentata ufficialmente oggi alla Triennale di Milano. Dal 17 al 21 ottobre prossimi Fiera Milano nel quartiere di Rhò ospiterà la **quarantaquattresima** edizione di questa kermesse, unica al mondo nel suo genere, così come unica l'offerta che l'Italia può proporre in tema di **ospitalità**.



Host 2025 in programma dal 17 al 21 ottobre 2025

Il ruolo dell'Italia nell'export globale dell'ospitalità

Una fetta di mercato dell'ospitalità importante, quella nazionale, il 5,1% del totale dell'export globale, preceduta solo da Cina e Germania. Una quota che il nostro paese vuole mantenere e, perché no, anche incrementare, soprattutto sui mercati emergenti come quello sud-americano, asiatico o ancora, e soprattutto, quello mediorientale.

Novità: nasce Host Arabia per espandere il format italiano

E proprio qui arriva la grande novità di Host 2025. I paesi del Golfo, Arabia Saudita come Dubai, sono aree particolarmente attenzionate da Fiera Milano e Host Milano, e da qui è nata l'idea di istituire Host Arabia, in partnership con Semark, per esportare anche a Riyadh l'eccellenza del format Host Milano. L'appuntamento in Arabia si svolgerà dal 15 al 17 dicembre, ma già nella sessione milanese di ottobre avrà un'assoluta rilevanza.

L'Arabia Saudita sta vivendo un momento di grande crescita economica, trainata dal piano strategico Vision 2030, con cui il Regno punta a diversificare la propria economia e posizionarsi tra le prime cinque destinazioni turistiche globali. Il piano prevede oltre 800 miliardi di dollari di investimenti nel settore hospitality. Una potenzialità enorme, in cui l'export italiano vuole entrare con decisione.

Internazionalizzazione: espositori e buyer da tutto il mondo

Allo stesso modo, Host 2025 conferma la sua vocazione multi tematica e contemporaneamente internazionale. Sono già oltre 1700 gli espositori registrati alla manifestazione, quando al taglio del nastro mancano ancora 5 mesi. Per il 44% questi sono stranieri, provenienti da 54 paesi diversi con preminenza di Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito. Con moltissime new entry dai mercati emergenti, come quello sudamericano o quello asiatico. L'incontro, la connessione, è proprio uno dei temi chiave di Host, e così gli espositori potranno confrontarsi con oltre 700 hosted buyer provenienti da circa 75 Paesi, altamente profilati anche con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.



Host 2025 è occasione di incontro privilegiata tra fornitori e buyer

Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti. Americhe (35%), Medio Oriente e Africa (28%), Asia e Oceania (14%), oltre all'Europa e Paesi CIS (24%), sono le principali aree estere di provenienza. Una fiera che guarda moltissimo al nuovo e che si presenta ancora differenziata in singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract.

Tendenze internazionali: mangiare fuori casa?

Ma quali sono i **trend attuali** del mondo dell'ospitalità? Molte risposte le si possono trovare nell'indagine ampio raggio proposta da **CSA Research** per **Host 2025** dal titolo "**Cosa significa mangiare fuori casa?**", illustrata direttamente dalla direttrice **Monica Fabris**.



Le eccellenze del mondo food a Host 2025

Un **report** che analizza comportamenti e **abitudini di consumo** in alcuni tra i più rappresentativi **mercati internazionali**, con un campione di **8000 interviste** tra **Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti e Paesi del Golfo**, utile per comprendere quali **differenze culturali** e nuovi **fattori di scelta** possano trasformarsi in **opportunità di business** emergenti per gli operatori del settore.

Accoglienza e sostenibilità al centro della strategia fieristica

Il giro degli interventi l'ha iniziato **Roberto Foresti**, vice direttore generale di **Fiera Milano**. Per lui la parola chiave dell'ospitalità è **accoglienza**: «le fiere servono per incontrarsi, vogliamo che la nostra piattaforma racconti il modo per essere accoglienti. A Milano accoglieremo anche le **Olimpiadi**. Per questo abbiamo pronto un nuovo grande padiglione, da **40000 posti**, per ospitare eventi, il secondo posto più grande d'Europa. Quando parliamo di **Host** dobbiamo parlare di piattaforma, di contenuti che produciamo sulla base di analisi molto dettagliate dei **trend**, che diventano fondamentali nella trasformazione delle aziende.



Da sinistra Alessandro Fontana, Francesca Cavallo, Maurizio Forte, Roberto Foresti, e Andrea Bignami

Questo differenzia **Host** dal resto delle fiere del mondo. Contenuti che sono legati da un **fil rouge**, quello della **sostenibilità**. In fiera ammettiamo solo aziende che di questo fanno una bandiera, è il mercato che ce lo chiede». Lo stesso mercato che fa sì che, tra i partecipanti ad **Host**, il **fatturato** arrivi per l'**80%** dall'**estero**.

Tecnologia e formazione: la chiave per il futuro dell'ospitalità

Tecnologia e formazione sono invece le parole chiave dell'ospitalità contemporanea secondo Maurizio Forte, Direttore Centrale per i settori dell'Export di Agenzia ICE. «Oggi serve tecnologia e preparazione tecnica degli addetti, per una maggiore sicurezza dei clienti e, di conseguenza, una maggiore qualità dell'offerta. A questa però si unisce anche una ricerca della performance per sorprendere».



Non mancherà il pubblico anche a Host 2025

Forte poi parla dei numeri dell'export nazionale, quelli che vedono l'Italia terzo esportatore al mondo nel settore: «Un settore che cresce di continuo. Se in generale da soli rappresentiamo il 5,1% delle esportazioni mondiali, ci sono alcune categorie dove la percentuale sale notevolmente, come quella della panificazione-panetteria, con quote vicine al 30%. Un settore dove crescono tutti, anche nelle sottocategorie, e soprattutto dove crescono gli utilizzatori, sia come uso domestico che sotto forma di turismo. Dobbiamo però riuscire a difendere le nostre quote di mercato».

Il tutto in un momento dove il commercio internazionale subisce alcune forme di limitazione: «Purtroppo nel settore c'è un certo protezionismo, c'è il tema dei dazi, dei regolamenti, delle certificazioni che arrivano a danneggiare soprattutto le piccole aziende. A maggior ragione, le fiere come Host 2025 diventano importanti come punto di incontro».

Connessione ed esperienza: una piattaforma per fare business

«La connessione che una fiera come Host crea, come piattaforma, crea per le aziende grandi opportunità di business». Così Francesca Cavallo, Head of Hospitality Exhibitions di Fiera Milano, che ha poi aggiunto «Host vuole essere una piattaforma che crea networking, cercando di essere anticipatori di tendenze, ma lo può fare solo grazie al fianco delle aziende che vi partecipano, che hanno le conoscenze per creare questo tipo di sviluppo».



Un momento della presentazione ufficiale di Host 2025

«Quest'anno - ha aggiunto la Cavallo - grande attenzione sarà data all'**arte bianca**. Porteremo a Milano tutto il processo della **filiera produttiva**, rafforzando l'area **MIPPP - Milano Pane Pizza Pasta**, grazie alla partnership con il **Consorzio SIPAN** che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di **bakery equipment**». Accanto al MIPPP spazio al **Bakery Square**, un'arena dedicata a **formazione, eventi, competizioni e workshop** per fare cultura dell'arte bianca. Ospiterà inoltre il prestigioso **Panettone World Championship**, con la partecipazione di maestri internazionali come **Iginio Massari** e **Antonio Bachour**, e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Personalizzazione: strategia e dati per mercati in evoluzione

Per il direttore del Centro Studi di Confindustria **Alessandro Fontana** la parola chiave dell'ospitalità è **personalizzazione**, che serve per creare offerte adeguate a soddisfare i più diversi **bisogni**. Si realizza con ingenti investimenti in **informazione e tecnologia**.

Alla domanda di **Andrea Bignami**, caporedattore di **Sky Tg24** e moderatore della presentazione, sul fatto che l'**Arabia**, che ha l'obiettivo di accogliere oltre **150 milioni di turisti**, possa diventare l'alternativa agli **Stati Uniti**, dove invece i recenti limiti imposti dall'amministrazione **Trump** all'**import** delle merci sta causando perdite all'**industria italiana**, Fontana ha risposto: «effettivamente è vero, il **Medio Oriente** è un mercato in grande **crescita**, per esempio abbiamo raddoppiato l'**export verso l'Arabia Saudita**, che in qualche modo compensa i problemi che ci sono in **Europa**, col mercato **tedesco** per esempio, e con quello **americano**, dove esportiamo per **12 miliardi**.

Non basta però entrare in un nuovo mercato, bisogna farlo bene, con **strategia**, creando **accordi commerciali** nuovi. Come **Confindustria** proponiamo l'utilizzo della piattaforma **Expand**, che permette di determinare il **potenziale di crescita** di una determinata merce in un determinato paese. In **Arabia** siamo già a quasi **un miliardo di euro di Export**, ma potenzialmente si può arrivare a **5**».

Gli eventi di punta a Host Milano 2025

Tanti gli **eventi** che si intrecceranno nella 5 giorni di **Fiera Milano**. Nel settore **bar e caffè**, **Host 2025** ospiterà il ritorno a Milano del **World Barista Championship**, la più prestigiosa competizione mondiale organizzata da **SCA**. Novità assoluta saranno gli **Host Talks - Beyond the Cup**, incontri sul **futuro del caffè**, tra **sostenibilità, innovazione e cultura**, in collaborazione con **M25 Consulting**.



Host 2025 conferma il suo format con 4 macro categorie presenti

Grande attesa anche per il ritorno dello **Smart Label - Host Innovation Award**, il premio internazionale promosso da **Fiera Milano** e **POLI.design**, che celebra l'innovazione sostenibile nel settore **HoReCa**. Il **Regno del Cioccolato**, curato dal maestro chocolatier **Davide Comaschi**, sarà uno spazio immersivo tra **workshop, masterclass e dimostrazioni** dedicate all'arte cioccolatiera, con focus su **creatività, etica e innovazione**. Completano il **palinsesto eventi** come il **Campionato Europeo della Pizza**, gli **show-cooking** di **APCI, FIC Academy e A.P.Pa.Fre.**, oltre ai **laboratori esperienziali** firmati **Consorzio SIPAN**.

Host Milano 2025 si conferma quindi un **ecosistema unico** per **networking, formazione e tendenze future** nei settori **foodservice, caffè, pasticceria e panificazione**, grazie a un **format integrato** tra **esposizione e contenuti**. Un'occasione imperdibile per **professionisti, aziende e operatori del comparto**.

[Host Milano 2025 tra accoglienza, tecnologia, connessione e personalizzazione - Italia a Tavola](#)



ROBERTA
RAMPINI
Cronaca



Diventa la nostra cronaca su

Dall'Intelligenza artificiale alle nuove tendenze Il futuro dell'ospitalità passa sempre da "Host"

L'eccellenza e il futuro dell'ospitalità e del fuoricasa passano da Host 2025, la manifestazione leader del settore organizzata da...



"Host" si terrà dal 17 al 21 ottobre in FieraMilano. Da sinistra Alessandro Fontana, Francesca Cavallo, Maurizio Forte, Roberto Foresti, Andrea Bignami

L'eccellenza e il futuro dell'ospitalità e del fuoricasa passano da Host 2025, la manifestazione leader del settore organizzata da Fiera Milano. E quest'anno lo faranno su un doppio palcoscenico: a Milano dal 17 al 21 ottobre e in Arabia Saudita, dal 15 al 17 dicembre 2025, in concomitanza con Saudi Horeca. In anteprima le tendenze che nei settori chiave, dalla ristorazione professionale all'Arte Bianca, dal mondo bar e caffè fino a gelato, pasticceria, arredo e tecnologia, con una visione trasversale guidata dalle nuove tendenze, come l'intelligenza artificiale, la sostenibilità e l'esperienzialità. "Ci aspettiamo che Host Milano sia una piattaforma che guidi la trasformazione delle imprese, creando nuovi momenti d'incontro per favorire lo sviluppo delle imprese - ha dichiarato Roberto Foresti, vicedirettore generale di Fiera Milano -. Le imprese che partecipano a Host esportano più dell'80 per cento del loro fatturato, quindi serve per cercare nuovi mercati". A cinque mesi dal taglio del nastro sono già oltre 1.700 gli espositori confermati, il 44% internazionali da 54 Paesi. L'edizione 2025 punterà sull'innovazione nei comparti chiave, dalla ristorazione all'Arte Bianca, dal mondo bar e caffè fino a gelato, pasticceria, arredo e tecnologia, con una visione trasversale guidata dalle nuove tendenze, come l'intelligenza artificiale.

Quest'anno i riflettori saranno puntati sul mondo dell'Arte Bianca con l'area Milano Pane Pizza Pasta e una Bakery Square, un'arena dedicata a formazione ed eventi. Ospiterà inoltre il prestigioso Panettone World Championship e il Campionato Europeo della Pizza. Bakery, ma non solo. Tendenze, usi e consumi del caffè saranno protagonisti del Salone Internazionale del Caffè. In un'area dedicata i protagonisti italiani ed esteri della filiera presenteranno tutte le novità con l'atteso ritorno a Milano del World Barista Championship. Le altre aree saranno Gelato e Pasticceria. L'esperienza di visita a Host 2025 sarà completata dagli eventi: show cooking con chef stellati e maestri della pizza. Ro.Ramp.



© Riproduzione riservata

[Dall'Intelligenza artificiale alle nuove tendenze Il futuro dell'ospitalità passa sempre da "Host"](#)

HORECA NEWS

Si scaldano i motori per Host Milano 2025. Focus su innovazione, eventi e nuovi format

Con rinnovata attenzione su Arte Bianca e mondo bar e caffè, Fiera Milano presenta l'edizione 2025 di Host Milano, in programma a Milano dal 17 al 21 ottobre.

HOST



Redazione 2

🕒 17 Giu 2025 - 15:21



HOST - Per offrire ai clienti esperienze sempre più multisensoriali e immersive, nell'ospitalità e nel fuoricasa le tecnologie all'avanguardia si fondono con design e funzionalità per dare vita a soluzioni hi-tech ma accoglienti.

Tendenze che guidano la crescita del mercato: secondo dati ExportPlanning, nel 2024 la produzione mondiale dei comparti presenti a **Host 2025** (in programma a Milano dal 17 al 21 ottobre 2025) è pari a **189,9 miliardi di euro** e vede protagonista in termini di crescita la **ristorazione professionale** che registra un **+8,6%** rispetto all'anno precedente. In questo contesto di crescita globale, l'Italia si conferma **protagonista assoluta in termini di export**: come evidenziato da ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, il nostro Paese detiene la **leadership mondiale** nelle **Macchine da Caffè / Vending** con una quota del **29,8%**, la co-leadership nelle **Macchine per Panificazione e Pasticceria (28,8%)** subito dopo la Cina, e un solido posizionamento anche nelle **Macchine per Gelato e Refrigerazione** con una quota del **10,5%**.

Il *place to be* per aziende e professionisti da tutto il mondo

È in questo scenario dinamico che **Fiera Milano** presenta **Host 2025, la manifestazione leader mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail**: il *place to be* per scoprire in anteprima le tendenze che guideranno il futuro dell'hospitality globale.

A cinque mesi dal taglio del nastro, il 17 ottobre prossimo, sono già **oltre 1.700** gli espositori registrati - dai top player alle PMI d'eccellenza - dei quali il **44% internazionali da 54 Paesi**. Tra i più attivi si segnalano, oltre all'Italia, **Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito**. Tante le **new entry** dal **Sud America** e dal **Sud-Est Asiatico**.



Aziende che incontreranno **oltre 700 hosted buyer** provenienti da circa **75 Paesi**, altamente profilati anche con il supporto di **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**. Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti. **Le Americhe (35%), Medio Oriente e Africa (28%), Asia e Oceania (14%)**, oltre **all'Europa e Paesi CIS (24%)**, sono le principali aree estere di provenienza.

Host 2025 presenterà una panoramica completa dell'innovazione nel settore, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: **Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract**.

Riflettori puntati sull'Arte Bianca con il rinnovato MIPPP

In quest'ampia visione trasversale su tutta l'ospitalità spicca il mondo dell'Arte Bianca. Mentre i consumatori cercano sempre più prodotti che uniscano **artigianalità e benessere**, i fornitori di tecnologie e soluzioni per il settore rispondono con innovazioni che parlano il linguaggio **della digitalizzazione, dell'efficienza energetica e della qualità controllata**.

Grazie a questa costante capacità di innovare, secondo un rapporto di **Grand View Research** il mercato globale delle attrezzature per prodotti da forno ha raggiunto un valore di **circa 14 miliardi di dollari**, con una crescita annua prevista del **6,7%** fino al 2030. In particolare, crescerà il segmento delle attrezzature per la produzione di **basi per pizza**, trainato dalla crescente domanda di **pizze gourmet**, comprese le varianti **biologiche e senza glutine**.

Per rispondere a queste esigenze di mercato, **Host 2025** rafforza l'area **MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla partnership con il **Consorzio SIPAN** che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da **Bakery Square**, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni e workshop per fare cultura dell'arte bianca. Ospiterà inoltre il prestigioso **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Il mondo bar e caffè si prepara a un futuro sempre più specialty

Accanto al bakery, l'altra faccia dell'evoluzione sempre più esperienziale del fuoricasa è il mondo bar e caffè, che sta vivendo a sua volta grandi trasformazioni. Dalle infinite ricette di **iced coffee** al **nitro coffee** preparato con azoto liquido, i consumatori ricercano un **tocco speciale e personalizzato** in location capaci di creare **un'esperienza multisensoriale**.

Un dinamismo che si riflette anche nei dati: tra consumo domestico e fuoricasa, **Statista** stima che il mercato mondiale abbia chiuso il 2024 con un valore di **461,30 miliardi di dollari**, per superare la soglia dei 500 miliardi nel 2028 e attestarsi a **521,90 miliardi di dollari** a fine decennio.



Host 2025 presiederà i settori afferenti al **mondo bar** e al **caffè** con il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale dove sono presenti al completo tutti i protagonisti italiani ed esteri della filiera, dal chicco verde alla tazza. Quest'anno SIC vede inoltre l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per *baristas* al mondo.

Innovazione a 360 gradi trasversale ai settori

In linea con il concept espositivo unico di **Host Milano**, l'innovazione è protagonista non solo del bakery e del bar, ma in tutti i settori. In contiguità con il SIC, le aree **Gelato** e **Pasticceria** presenteranno il meglio dei rispettivi settori, dalle macchine ai semilavorati e dagli accessori agli ingredienti.

Accento sul **design** invece per le aree dedicate ad **Arredo-Tecnologia** e **Tavola**, ormai appuntamenti fissi nelle agende degli executive del mondo contract, della ricettività e del food retail. Nelle ultime edizioni, infatti, da storico riferimento per le tecnologie **Host Milano** si è evoluto anche in evento che detta le tendenze per i **format** e i **layout**.

La crescente attenzione alla progettualità è confermata anche dal costante consolidamento di **Smart Label – Host Innovation Award**, il riconoscimento promosso da **HostMilano** e **Fiera Milano** in partnership con **POLI.design** e patrocinato da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale** che, giunto alla settima edizione, negli anni ha raccolto oltre 950 candidature.

Dalla formazione allo show-cooking e le competizioni

A integrazione del percorso espositivo, l'esperienza di visita a Host 2025 sarà completata da **un ricco palinsesto di eventi**.

Non mancheranno gli chef stellati, affermati o emergenti di successo, che condivideranno i loro segreti in entusiasmanti **show-cooking**, e i **maestri della pizza** che affascineranno il pubblico con le **reinterpretazioni più contemporanee e innovative** di questa grande icona della cucina italiana, fino agli incontri di approfondimento con gli esperti, organizzati in collaborazione con le associazioni partner.

Rientra nel percorso verso l'appuntamento di Milano anche la strategia di **crescente posizionamento internazionale** della manifestazione, che mira a coinvolgere potenziali espositori e visitatori, e più in generale gli stakeholder della manifestazione, direttamente in loco sui principali mercati di interesse.

Oltre alla presenza consolidata nei principali eventi globali del settore, Host Milano rafforza il proprio respiro internazionale con appuntamenti ad hoc, come **Host Arabia**, il nuovo spin-off nato per amplificare le occasioni di incontro e business nel mondo dell'ospitalità professionale. Organizzato da **Fiera Milano** in collaborazione con il partner locale **Semark**, l'evento si svolgerà dal **15 al 17 dicembre 2025** a **Riyadh**, in concomitanza con **Saudi HORECA**, diventando così un nuovo hub strategico per il networking e l'innovazione nel cuore del Medio Oriente.

L'appuntamento con la 44.ma edizione è a **Fiera Milano** nel quartiere di Rho **dal 17 al 21 ottobre 2025**.

Leggi la notizia anche su [ClubdelCaffe.com](https://clubdelcaffe.com) e [HostyNews.com](https://hostynews.com)

[Horecanews.it](https://horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

[Si scaldano i motori per Host Milano 2025. Focus su innovazione, eventi e nuovi format](#)

APPUNTAMENTI

18 Giugno 2025

A Fiera Milano torna Host 2025. Appuntamento dal 17 al 21 ottobre



Dall'automazione intelligente ai menù guidati dall'AI, passando per la sostenibilità che influenza scelte e consumi, nel fuori casa le tecnologie all'avanguardia si fondono con design e funzionalità per dare vita a soluzioni hi-tech ma accoglienti. È in questo scenario che Fiera Milano presenta **Host 2025**, il tradizionale appuntamento a cadenza biennale che a cinque mesi dal taglio del nastro, il 17 ottobre prossimo (si va avanti fino al 21 ottobre), vede già oltre 1.700 gli espositori registrati, il 44% dei quali internazionali provenienti da 54 Paesi (in particolare da Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito, oltre che da Sud America e Sud-Est Asiatico).

Durante la manifestazione, che vedrà una suddivisione per singoli comparti - Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract - le aziende potranno incontrare **oltre 700 hosted buyer provenienti da circa 75 Paesi**, profilati anche con il supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti.

RIFLETTORI PUNTATI SULL'ARTE BIANCA

Mentre i consumatori cercano sempre più prodotti che uniscano artigianalità e benessere, i fornitori di tecnologie e soluzioni per il settore rispondono con innovazioni che parlano il linguaggio della digitalizzazione, dell'efficienza energetica e della qualità controllata. A darne una conferma è il rapporto di Grand View Research, secondo cui il mercato globale delle attrezzature per prodotti da forno ha raggiunto un valore di circa 14 miliardi di dollari, con una crescita annua prevista del 6,7% fino al 2030.

Per rispondere a queste esigenze di mercato, **Host 2025 rafforza l'area MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla partnership con il Consorzio SIPAN che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da Bakery Square, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni e workshop per fare cultura dell'arte bianca. Ospiterà inoltre il prestigioso Panettone World Championship e il Campionato Europeo della Pizza.

IL MONDO BAR E CAFFÈ

Accanto al bakery, l'altra faccia dell'evoluzione sempre più esperienziale del fuoricasa è il **mondo bar e caffè**. Un dinamismo che si riflette anche nei dati: tra consumo domestico e fuoricasa, Statista stima che il mercato mondiale abbia chiuso il 2024 con un valore di 461,30 miliardi di dollari, per superare la soglia dei 500 miliardi nel 2028 e attestarsi a 521,90 miliardi di dollari a fine decennio.

Host 2025 presiederà i settori afferenti al mondo bar e al caffè con il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale dove sono presenti al completo tutti i protagonisti italiani ed esteri della filiera, dal chicco verde alla tazza. Quest'anno Sic vede inoltre l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per baristas al mondo.

VINCE L'INNOVAZIONE IN TUTTI I SETTORI

In linea con il concept espositivo di Host Milano, l'innovazione è protagonista non solo del bakery e del bar, ma in tutti i settori. A cominciare dalle aree Gelato e Pasticceria per proseguire con le aree dedicate ad Arredo-Tecnologia e Tavola, ormai appuntamenti fissi nelle agende degli executive del mondo contract, della ricettività e del food retail. La crescente attenzione alla progettualità è confermata anche dal costante consolidamento di **Smart Label – Host Innovation Award**, il riconoscimento promosso da HostMilano e Fiera Milano in partnership con POLI.design e patrocinato da ADI – Associazione per il Disegno Industriale che, giunto alla settima edizione, negli anni ha raccolto oltre 950 candidature.

A integrazione del percorso espositivo, l'esperienza di visita a Host 2025 sarà completata da un **ricco palinsesto di eventi**. Non mancheranno gli chef stellati, affermati o emergenti di successo, e i maestri della pizza, fino agli incontri di approfondimento con gli esperti, organizzati in collaborazione con le associazioni partner.

[A Fiera Milano torna Host 2025. Appuntamento dal 17 al 21 ottobre | MixerPlanet](#)



TORNA A MILANO HOST 2025, TRA TECNOLOGIE, FORMAT E NUOVI CONSUMI

EVENTI

4 min

18 Giugno 2025

Fiera Milano presenta la manifestazione dedicata all'hospitality, in programma dal 17 al 21 ottobre prossimi. Già oltre 1.700 gli espositori confermati da 54 Paesi



Dall'automazione intelligente ai menù guidati dall'AI, passando per la sostenibilità che influenza scelte e consumi, l'ospitalità e il fuoricasa stanno vivendo un'evoluzione senza precedenti: per offrire ai clienti esperienze sempre più multisensoriali e immersive, le tecnologie all'avanguardia si fondono con design e funzionalità per dare vita a soluzioni hi-tech ma accoglienti.

È in questo scenario dinamico che **Fiera Milano** presenta **Host 2025**, la **manifestazione leader mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail**. A cinque mesi dal taglio del nastro, **il 17 ottobre prossimo, sono già oltre 1.700 gli espositori registrati**, dei quali **il 44% internazionali da 54 Paesi**. Tra i più attivi si segnalano, oltre all'Italia, Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito. Tante le new entry dal Sud America e dal Sud-Est Asiatico. Sono poi **oltre 700 gli hosted buyer** provenienti da circa **75 Paesi**, altamente profilati anche con il supporto di **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**.



Un momento dalla giornata di presentazione della 44ª edizione di Host 2025

Riflettori puntati sull'Arte Bianca con il rinnovato MIPPP

Host 2025 presenterà dunque una panoramica completa dell'innovazione nel settore, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract. E in questa visione trasversale spicca il mondo dell'Arte Bianca: mentre i consumatori cercano sempre più prodotti che uniscano **artigianalità e benessere**, i fornitori di tecnologie e soluzioni per il settore rispondono con innovazioni che parlano il linguaggio **della digitalizzazione, dell'efficienza energetica e della qualità controllata**.

Per rispondere a queste esigenze di mercato, **Host 2025** rafforza l'area **MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla partnership con il **Consorzio SIPAN** che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da **Bakery Square**, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni e workshop per fare cultura dell'arte bianca. Ospiterà inoltre il prestigioso **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Il mondo bar e caffè si prepara a un futuro sempre più specialty

Accanto al bakery, l'altra faccia dell'evoluzione sempre più esperienziale del fuoricasa è il mondo bar e caffè, che sta vivendo a sua volta grandi trasformazioni. Dalle infinite ricette di **iced coffee** al **nitro coffee** preparato con azoto liquido, i consumatori ricercano **un tocco speciale e personalizzato** in location capaci di creare **un'esperienza multisensoriale**.

Host 2025 presiederà poi i settori afferenti al **mondo bar** e al **caffè** con il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale dove sono presenti al completo tutti i protagonisti italiani ed esteri della filiera, dal chicco verde alla tazza. Quest'anno SIC vede inoltre l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per *baristas* al mondo.

In linea con il concept espositivo unico di **Host Milano**, l'innovazione è protagonista non solo del bakery e del bar, ma in tutti i settori. In contiguità con il SIC, le aree **Gelato** e **Pasticceria** presenteranno il meglio dei rispettivi settori, dalle macchine ai semilavorati e dagli accessori agli ingredienti.

Una manifestazione sempre più internazionale

Rientra nel percorso verso l'appuntamento di Milano anche la strategia di **crescente posizionamento internazionale** della manifestazione, che mira a coinvolgere potenziali espositori e visitatori, e più in generale gli stakeholder della manifestazione, direttamente in loco sui principali mercati di interesse.

Oltre alla presenza consolidata nei principali eventi globali del settore, Host Milano rafforza il proprio respiro internazionale con appuntamenti ad hoc, come **Host Arabia**, il nuovo spin-off nato per amplificare le occasioni di incontro e business nel mondo dell'ospitalità professionale. Organizzato da **Fiera Milano** in collaborazione con il partner locale **Semark**, l'evento si svolgerà dal **15 al 17 dicembre 2025** a **Riyadh**, in concomitanza con **Saudi HORECA**, diventando così un nuovo hub strategico per il networking e l'innovazione nel cuore del Medio Oriente. L'appuntamento con la 44° edizione è a **Fiera Milano** nel quartiere di Rho dal **17 al 21 ottobre 2025**.

[Torna a Milano Host 2025, tra tecnologie, format e nuovi consumi - Food Service](#)

Tecnologie, format e nuovi consumi: il mondo dell'ospitalità si dà appuntamento a Milano a Host 2025

17/06/2025 - 827 LETTURE



Dall'automazione intelligente ai menù guidati dall'AI, passando per la sostenibilità che influenza *scelte* e *consumi*, l'ospitalità e il fuoricasa stanno vivendo un'evoluzione senza precedenti: per offrire ai clienti esperienze sempre più multisensoriali e immersive, le tecnologie all'avanguardia si fondono con *design* e *funzionalità* per dare vita a soluzioni hi-tech ma accoglienti.

Tendenze che guidano la **crescita del mercato**: secondo dati **ExportPlanning**, nel 2024 la produzione mondiale dei comparti presenti a **Host 2025** è pari a **189,9 miliardi di euro** e vede protagonista in termini di crescita la **ristorazione professionale** che registra un **+8,6%** rispetto all'anno precedente. In questo contesto di **crescita globale**, l'Italia si conferma protagonista assoluta in termini di **export**: come evidenziato da **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**, il nostro Paese detiene la **leadership mondiale** nelle *Macchine da Caffè / Vending* con una quota del **29,8%**, la **co-leadership** nelle *Macchine per Panificazione e Pasticceria* (28,8%) subito dopo la Cina, e un solido posizionamento anche nelle *Macchine per Gelato e Refrigerazione* con una quota del 10,5%.

Il place to be per aziende e professionisti da tutto il mondo

È in questo **scenario dinamico** che **Fiera Milano** presenta **Host 2025**, la manifestazione leader mondiale per *l'ospitalità, il fuoricasa* e il *food retail*: il **place to be** per scoprire in anteprima le tendenze che guideranno il futuro dell'**hospitality globale**.

A cinque mesi dal taglio del nastro, il **17 ottobre prossimo**, sono già **oltre 1.700 gli espositori registrati** – dai *top player* alle **PMI d'eccellenza** – dei quali il 44% internazionali da 54 Paesi. Tra i più attivi si segnalano, oltre all'Italia, **Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito**. Tante le *new entry* dal **Sud America** e dal **Sud-Est Asiatico**.

Aziende che incontreranno **oltre 700 hosted buyer** provenienti da circa **75 Paesi**, altamente profilati anche con il supporto di **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**. Tra i principali settori target: *distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti*. Le **Americhe** (35%), **Medio Oriente e Africa** (28%), **Asia e Oceania** (14%), oltre all'**Europa e Paesi CIS** (24%), sono le principali aree estere di provenienza.

Host 2025 presenterà una **panoramica completa dell'innovazione nel settore**, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: *Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine, Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract*.

Riflettori puntati sull'Arte Bianca con il rinnovato MIPPP

In quest'ampia **visione trasversale** su tutta l'ospitalità spicca il **mondo dell'Arte Bianca**. Mentre i consumatori cercano sempre più prodotti che uniscano *artigianalità* e *benessere*, i fornitori di tecnologie e soluzioni per il settore rispondono con innovazioni che parlano il *linguaggio della digitalizzazione*, dell'*efficienza energetica* e della *qualità controllata*.

Grazie a questa costante **capacità di innovare**, secondo un rapporto di **Grand View Research**, il **mercato globale** delle attrezzature per prodotti da forno ha raggiunto un valore di circa **14 miliardi di dollari**, con una **crescita annua prevista del 6,7%** fino al 2030. In particolare, crescerà il **segmento delle attrezzature** per la produzione di basi per pizza, trainato dalla crescente domanda di **pizze gourmet**, comprese le varianti biologiche e senza glutine.

Per rispondere a queste esigenze di mercato, **Host 2025** rafforza l'area **MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla **partnership** con il **Consorzio SIPAN** che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di *bakery equipment*. MIPPP sarà completato da **Bakery Square**, un'arena dedicata a *formazione, eventi, competizioni* e *workshop* per fare cultura dell'arte bianca. Ospiterà inoltre il prestigioso **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Il mondo bar e caffè si prepara a un futuro sempre più specialty

Accanto al **bakery**, l'altra faccia dell'evoluzione sempre più esperienziale del **fuoricasa** è il **mondo bar e caffè**, che sta vivendo a sua volta grandi trasformazioni. Dalle infinite ricette di *iced coffee* al *nitro coffee* preparato con azoto liquido, i consumatori ricercano un tocco speciale e personalizzato in location capaci di creare un'**esperienza multisensoriale**.

Un dinamismo che si riflette anche nei **dati**: tra *consumo domestico* e *fuoricasa*, Statista stima che il mercato mondiale abbia chiuso il 2024 con un valore di **461,30 miliardi di dollari**, per superare la soglia dei **500 miliardi** nel 2028 e attestarsi a **521,90 miliardi di dollari** a fine decennio.

Host 2025 presidierà i settori afferenti al mondo bar e al caffè con il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale dove sono presenti al completo tutti i **protagonisti italiani ed esteri della filiera**, dal chicco verde alla tazza. Quest'anno SIC vede inoltre l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per *baristas* al mondo.

Innovazione a 360 gradi trasversale ai settori

In linea con il concept espositivo unico di **Host Milano**, l'innovazione è protagonista non solo del bakery e del bar, ma in tutti i settori. In contiguità con il SIC, le aree **Gelato** e **Pasticceria** presenteranno il meglio dei rispettivi settori, dalle macchine ai semilavorati e dagli accessori agli ingredienti.

Accento sul **design** invece per le aree dedicate ad **Arredo-Tecnologia** e **Tavola**, ormai **appuntamenti fissi** nelle agende degli executive del mondo *contract*, della *ricettività* e del *food retail*. Nelle ultime edizioni, infatti, da storico riferimento per le tecnologie **Host Milano** si è evoluto anche in evento che detta le tendenze per i format e i layout.

La crescente attenzione alla **progettualità** è confermata anche dal costante consolidamento di **Smart Label – Host Innovation Award**, il riconoscimento promosso da **HostMilano** e **Fiera Milano** in partnership con **POLI.design** e patrocinato da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale** che, giunto alla settima edizione, negli anni ha raccolto oltre 950 candidature.

Rientra nel percorso verso l'appuntamento di Milano anche la strategia di **crescente posizionamento internazionale** della manifestazione, che mira a coinvolgere potenziali espositori e visitatori, e più in generale gli **stakeholder** della manifestazione, direttamente in loco sui principali mercati di interesse.

Oltre alla presenza consolidata nei **principali eventi globali del settore**, **Host Milano** rafforza il proprio respiro internazionale con appuntamenti ad hoc, come **Host Arabia**, il nuovo spin-off nato per amplificare le occasioni di incontro e business nel mondo dell'ospitalità professionale. Organizzato da **Fiera Milano** in collaborazione con il **partner locale Semark**, l'evento si svolgerà dal **15 al 17 dicembre 2025** a **Riyadh**, in concomitanza con **Saudi HORECA**, diventando così un nuovo hub strategico per il networking e l'innovazione nel cuore del Medio Oriente.

L'appuntamento con la **44.ma edizione** è a **Fiera Milano** nel **quartiere di Rho** dal **17 al 21 ottobre 2025**.

Dalla formazione allo show-cooking e le competizioni

A integrazione del percorso espositivo, l'esperienza di visita a Host 2025 sarà completata da un ricco palinsesto di eventi.

Non mancheranno gli chef stellati, affermati o emergenti di successo, che condivideranno i loro segreti in entusiasmanti **show-cooking**, e i **maestri della pizza** che affascineranno il pubblico con le **reinterpretazioni più contemporanee e innovative** di questa grande icona della cucina italiana, fino agli incontri di approfondimento con gli esperti, organizzati in collaborazione con le associazioni partner.

Per informazioni su come esporre:

host.fieramilano.it/espositori/per-esporre.html.

Per preregistrarsi come visitatori professionali:

host.fieramilano.it/visitare/biglietteria.html.

Per info aggiornate: host.fieramilano.it, @HostMilano.

[Tecnologie, format e nuovi consumi: il mondo dell'ospitalità si dà appuntamento a Milano a Host 2025](#)

Il mondo dell'ospitalità si dà appuntamento a Milano a Host 2025



Dall'automazione intelligente ai menù guidati dall'AI, passando per la sostenibilità che influenza scelte e consumi, l'ospitalità e il fuoricasa stanno vivendo un'evoluzione senza precedenti: per offrire ai clienti esperienze sempre più multisensoriali e immersive, le tecnologie all'avanguardia si fondono con design e funzionalità per dare vita a soluzioni hi-tech ma accoglienti.

Tendenze che guidano la crescita del mercato: secondo dati ExportPlanning, nel 2024 la produzione mondiale dei comparti presenti a Host 2025 è pari a 189,9 miliardi di euro e vede protagonista in termini di crescita la ristorazione professionale che registra un +8,6% rispetto all'anno precedente. In questo contesto di crescita globale, l'Italia si conferma protagonista assoluta in termini di export: come evidenziato da ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, il nostro Paese detiene la leadership mondiale nelle Macchine da Caffè / Vending con una quota del 29,8%, la co-leadership nelle Macchine per Panificazione e Pasticceria (28,8%) subito dopo la Cina, e un solido posizionamento anche nelle Macchine per Gelato e Refrigerazione con una quota del 10,5%.

Il *place to be* per aziende e professionisti da tutto il mondo

È in questo scenario dinamico che Fiera Milano presenta Host 2025, la **manifestazione leader mondiale per l'ospitalità, il fuoricasa e il food retail**: il *place to be* per scoprire in anteprima le tendenze che guideranno il futuro dell'hospitality globale.

A cinque mesi dal taglio del nastro, il 17 ottobre prossimo, sono già **oltre 1.700** gli espositori registrati – dai top player alle PMI d'eccellenza – dei quali **il 44% internazionali da 54 Paesi**. Tra i più attivi si segnalano, oltre all'Italia, **Germania, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Stati Uniti e Regno Unito**. Tante le **new entry** dal Sud America e dal Sud-Est Asiatico.

Aziende che incontreranno **oltre 700 hosted buyer** provenienti da circa **75 Paesi**, altamente profilati anche con il supporto di ICE – Agenzia per la **promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**. Tra i principali settori target: distributori, rivenditori, esportatori/importatori; ristorazione, food service e fuoricasa; retail e GDO; attività ricettive; centri commerciali e location; chef, professionisti e consulenti. **Le Americhe (35%), Medio Oriente e Africa (28%), Asia e Oceania (14%), oltre all'Europa e Paesi CIS (24%),** sono le principali aree estere di provenienza.

Host 2025 presenterà una panoramica completa dell'innovazione nel settore, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti, organizzati per affinità di filiera: **Ristorazione Professionale e Bakery-Pasta-Pizza; Caffè-Tea, Bar-Macchine Caffè-Vending, Gelato-Pastry; Tavola-Tecnologia-Arredo Contract.**

Riflettori puntati sull'Arte Bianca con il rinnovato MIPPP

In quest'ampia visione trasversale su tutta l'ospitalità spicca il mondo dell'Arte Bianca. Mentre i consumatori cercano sempre più prodotti che uniscano **artigianalità e benessere**, i fornitori di tecnologie e soluzioni per il settore rispondono con innovazioni che parlano il linguaggio della **digitalizzazione, dell'efficienza energetica e della qualità controllata**.

Grazie a questa costante capacità di innovare, secondo un rapporto di **Grand View Research** il mercato globale delle attrezzature per prodotti da forno ha raggiunto un valore di **circa 14 miliardi di dollari**, con una crescita annua prevista del **6,7%** fino al 2030. In particolare, crescerà il segmento delle attrezzature per la produzione di **basi per pizza**, trainato dalla crescente domanda di **pizze gourmet**, comprese le varianti **biologiche e senza glutine**.

Per rispondere a queste esigenze di mercato, Host 2025 rafforza l'area **MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, anche grazie alla partnership con il Consorzio SIPAN che porterà nell'area i più importanti produttori italiani di bakery equipment. MIPPP sarà completato da **Bakery Square**, un'arena dedicata a formazione, eventi, competizioni e workshop per fare cultura dell'arte bianca. Ospiterà inoltre il prestigioso **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Il mondo bar e caffè si prepara a un futuro sempre più specialty

Accanto al bakery, l'altra faccia dell'evoluzione sempre più esperienziale del fuoricasa è il mondo bar e caffè, che sta vivendo a sua volta grandi trasformazioni. Dalle infinite ricette di *iced coffee* al *nitro coffee* preparato con azoto liquido, i consumatori ricercano **un tocco speciale e personalizzato** in location capaci di creare **un'esperienza multisensoriale**.

Un dinamismo che si riflette anche nei dati: tra consumo domestico e fuoricasa, Statista stima che il mercato mondiale abbia chiuso il 2024 con un valore di **461,30 miliardi di dollari**, per superare la soglia dei 500 miliardi nel 2028 e attestarsi a **521,90 miliardi di dollari** a fine decennio.

Host 2025 presiederà i settori afferenti al **mondo bar** e al **caffè** con il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, punto di riferimento internazionale dove sono presenti al completo tutti i protagonisti italiani ed esteri della filiera, dal chicco verde alla tazza. Quest'anno SIC vede inoltre l'atteso ritorno a Milano del **World Barista Championship**, il più prestigioso campionato per *baristas* al mondo.

Innovazione a 360 gradi trasversale ai settori

In linea con il concept espositivo unico di **Host Milano**, l'innovazione è protagonista non solo del bakery e del bar, ma in tutti i settori. In contiguità con il SIC, le aree **Gelato e Pasticceria** presenteranno il meglio dei rispettivi settori, dalle macchine ai semilavorati e dagli accessori agli ingredienti.

Accento sul **design** invece per le aree dedicate ad **Arredo-Tecnologia** e **Tavola**, ormai appuntamenti fissi nelle agende degli executive del mondo contract, della ricettività e del food retail. Nelle ultime edizioni, infatti, da storico riferimento per le tecnologie **Host Milano** si è evoluto anche in evento che detta le tendenze per i **format** e i **layout**.

La crescente attenzione alla progettualità è confermata anche dal costante consolidamento di **Smart Label – Host Innovation Award**, il riconoscimento promosso da **Host Milano** e **Fiera Milano** in partnership con **POLI.design** e patrocinato da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale** che, giunto alla settima edizione, negli anni ha raccolto oltre **950 candidature**.

Dalla formazione allo show-cooking e le competizioni

A integrazione del percorso espositivo, l'esperienza di visita a Host 2025 sarà completata da **un ricco palinsesto di eventi**.

Non mancheranno gli chef stellati, affermati o emergenti di successo, che condivideranno i loro segreti in entusiasmanti **show-cooking**, e i **maestri della pizza** che affascineranno il pubblico con le **reinterpretazioni più contemporanee e innovative** di questa grande icona della cucina italiana, fino agli incontri di approfondimento con gli esperti, organizzati in collaborazione con le associazioni partner.

Rientra nel percorso verso l'appuntamento di Milano anche la strategia di **crescente posizionamento internazionale** della manifestazione, che mira a coinvolgere potenziali espositori e visitatori, e più in generale gli stakeholder della manifestazione, direttamente in loco sui principali mercati di interesse.

Oltre alla presenza consolidata nei principali eventi globali del settore, Host Milano rafforza il proprio respiro internazionale con appuntamenti ad hoc, come **Host Arabia**, il nuovo spin-off nato per amplificare le occasioni di incontro e business nel mondo dell'ospitalità professionale. Organizzato da **Fiera Milano** in collaborazione con il partner locale **Semark**, l'evento si svolgerà dal **15 al 17 dicembre 2025** a **Riyadh**, in concomitanza con **Saudi HORECA**, diventando così un nuovo hub strategico per il networking e l'innovazione nel cuore del Medio Oriente.

L'appuntamento con la 44.ma edizione è a **Fiera Milano** nel quartiere di Rho dal **17 al 21 ottobre 2025**.

Per informazioni su come esporre:

<https://host.fieramilano.it/espositori/per-esporre.html>.

Per preregistrarsi come visitatori professionali:

<https://host.fieramilano.it/visitare/biglietteria.html>.

Per info aggiornate: host.fieramilano.it, [@HostMilano](https://twitter.com/HostMilano).

[Il mondo dell'ospitalità si dà appuntamento a Milano a Host 2025 - Vending Magazine](#)

Host 2025 a milano e in arabia saudita con focus su arte bianca, caffè e intelligenza artificiale

U Giulia Rinaldi • Pubblicata 6 Giorni Fa

Condividi [f](#) [x](#) [p](#) [in](#) [w](#) [t](#)



Host 2025 si conferma punto di riferimento per il mondo dell'**ospitalità** e della **ristorazione**, con eventi programmati in due diverse sedi: a **Milano** e in **Arabia Saudita**. La manifestazione riunisce aziende e professionisti in un momento chiave per presentare prodotti e innovazioni nei settori del fuoricasa. In questa edizione si darà grande spazio all'**Arte Bianca**, al **caffè**, al **gelato** e a nuove tecnologie come l'**intelligenza artificiale**, ponendo attenzione anche alla **sostenibilità** e al coinvolgimento del pubblico.

Due sedi per host 2025, milano e arabia saudita

La manifestazione organizzata da **Fiera Milano** si articolerà in due tappe fondamentali: la prima a **Milano**, dal 17 al 21 ottobre 2025, e la seconda in **Arabia Saudita**, dal 15 al 17 dicembre 2025, in contemporanea con **Saudi Horeca**, evento di rilievo per il mercato mediorientale. Questo format a doppio palcoscenico nasce per rafforzare la presenza internazionale degli espositori e aprire nuove possibilità commerciali in un'area in espansione. A pochi mesi dall'inizio, oltre **1.700 espositori** si sono già iscritti, con una forte componente internazionale, pari al **44%**, provenienti da **54 Paesi**.

Parole di roberto foresti su host 2025

Roberto Foresti, vicedirettore generale di **Fiera Milano**, ha spiegato come la manifestazione miri a guidare la trasformazione delle imprese e creare occasioni di scambio per favorire crescita e innovazione. *È interessante notare che le aziende presenti a Host esportano più dell'80% del loro fatturato*, un dato che evidenzia il ruolo strategico di questo evento nel lanciare prodotti su mercati globali. Il doppio appuntamento dimostra la volontà di rispondere a esigenze diverse ma complementari, confermando **Host** come piattaforma cruciale per il settore dell'ospitalità.

Focus sulle aree tematiche principali

Uno dei punti di forza di questa edizione sarà l'attenzione su settori specifici ma dal grande impatto commerciale e culturale. L'**Arte Bianca** sarà protagonista con un'area dedicata chiamata **Milano Pane Pizza Pasta** e una **Bakery Square**, spazio pensato per eventi formativi e incontri. Tra i momenti più attesi vi sono due competizioni di rilievo internazionale: il **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**. Questi eventi puntano a valorizzare mestieri artigianali e tradizioni locali, mettendo sotto i riflettori creatività e tecnica.

Il ruolo del caffè, gelato e pasticceria

Il settore del **caffè** troverà spazio nel **Salone Internazionale del Caffè**, con una zona riservata alle nuove tendenze e ai protagonisti della filiera produttiva, sia italiani che stranieri. Tra le novità di questa edizione c'è il ritorno del **World Barista Championship** a Milano, un evento che richiama appassionati e operatori di alto livello da tutto il mondo. **Gelato** e **pasticceria** completano il quadro settoriale, con esposizioni innovative e momenti di approfondimento che toccheranno gusti, tecnologie e packaging.

Innovazione, intelligenza artificiale e sostenibilità in evidenza

Host 2025 farà leva su più temi attuali del mercato, osservando con attenzione le trasformazioni in corso. L'**intelligenza artificiale** compare come uno degli elementi chiave, applicata a diverse aree del fuoricasa. Dalla gestione operativa alla personalizzazione dell'offerta, questa tecnologia sta cambiando il modo di lavorare e comunicare con il cliente. Saranno presenti strumenti, soluzioni e interventi centrati proprio sul rapporto fra **AI** e ristorazione, per mostrare casi concreti e necessità specifiche.

[Host 2025 a milano e in arabia saudita con focus su arte bianca, caffè e intelligenza artificiale - Unita.tv](#)

FOOD

Host 2025 a milano tra tecnologie d'avanguardia e tendenze per l'ospitalità globale

Host 2025 a Milano riunisce oltre 1.700 espositori da più di 50 paesi, con focus su tecnologia, sostenibilità e innovazione nei settori ospitalità, ristorazione e food retail, valorizzando il ruolo dell'Italia.



by [Sara Gatti](#) 18 Giugno 2025



Host 2025, in programma a Milano dal 17 al 21 ottobre 2025, è l'evento globale di riferimento per ospitalità, ristorazione e food retail, focalizzato su tecnologia, sostenibilità e innovazione, con oltre 1.700 espositori da oltre 50 paesi e numerosi eventi dedicati a formazione, competizioni e networking internazionale. - Gaeta.it

Host 2025 si prepara a diventare il punto di riferimento a livello mondiale per il settore dell'**ospitalità, ristorazione e food retail**, in programma a **Milano** dal 17 al 21 ottobre 2025. Questo evento riflette la trasformazione del mercato con un'attenzione crescente verso soluzioni tecnologiche, sostenibilità e nuove esperienze per il cliente. Lo scenario che circonda la fiera evidenzia la posizione di rilievo dell'**Italia** nel commercio internazionale di macchinari e attrezzature per il settore.

Tecnologia e innovazione per un'accoglienza del futuro

Negli ultimi anni il mondo della **ristorazione** e dell'accoglienza ha subito grandi innovazioni, spinte dall'adozione di tecnologie intelligenti e dall'integrazione di design funzionale ed estetico. L'uso di automazioni e menù basati sull'**intelligenza artificiale** sta modificando il modo in cui i clienti vivono i servizi, offrendo esperienze più coinvolgenti e personalizzate. Le soluzioni adottate non si limitano a migliorare le prestazioni operative ma mirano anche a creare ambienti che stimolano più sensi, con attenzione a comfort e accessibilità.

Nel 2024, la produzione globale dei comparti legati all'ospitalità ha raggiunto i **189,9 miliardi di euro**, con una crescita significativa nel settore della ristorazione professionale che ha segnato un **+8,6%** rispetto al 2023. Questo trend accompagna una crescente domanda di prodotti e attrezzature sempre più sofisticati, capaci di coniugare innovazione tecnologica e rispetto per l'ambiente.

L'Italia protagonista nel mercato globale delle macchine professionali

L'**Italia** conferma la sua leadership nell'export di macchinari per il settore del fuoricasa. Secondo **ICE**, il nostro Paese domina il mercato mondiale delle macchine da caffè e vending con una quota di quasi il **30%**. In campo panificazione e pasticceria, l'Italia detiene una co-leadership con una quota del **28,8%**, seconda solo alla **Cina**. Anche per macchine dedicate al gelato e alla refrigerazione, la presenza italiana rimane forte, attestandosi al **10,5%**.

Questi numeri riflettono la capacità delle imprese italiane di combinare qualità e innovazione nei propri prodotti, mantenendo uno spazio rilevante in un mercato che si fa sempre più selettivo. La presenza a **Host 2025** conferma questo ruolo di primo piano, attirando espositori e professionisti da tutto il mondo.

Oltre 1.700 espositori e network globale a host 2025

A meno di cinque mesi dall'apertura, **Host 2025** ha già registrato la partecipazione di oltre **1.700 espositori**, di cui quasi la metà proviene da oltre **50 paesi**. Tra i Paesi più rappresentati compaiono **Germania, Spagna, Francia, Stati Uniti, Regno Unito, Paesi Bassi**, con nuovi ingressi da Sud America e Asia sud-orientale.

La fiera accoglierà circa **700 buyer internazionali** selezionati, provenienti da oltre **70 nazioni**. La provenienza geografica è variegata, con un massiccio afflusso da **Americhe, Medio Oriente, Africa, Asia, Oceania** ed **Europa**. Gli operatori provengono da ambiti diversi: distributori, rivenditori, operatori del retail, professionisti della ristorazione, centri commerciali, location e consulenti del settore.

Il programma espositivo offre una suddivisione chiara per filiere, con spazi dedicati alla ristorazione professionale, bakery, caffè e gelateria, oltre a sezioni per design, tecnologia e arredo. La fiera si propone così come un'occasione completa per comprendere le dinamiche di trasformazione del mercato.

L'arte bianca e il bakery fra tradizione e digitale

Uno degli ambiti più in fermento sarà quello dell'**arte bianca**, che unisce esigenze di qualità artigianale con tecnologie digitali e attenzione al risparmio energetico. Il mercato globale delle attrezzature per prodotti da forno vale circa **14 miliardi di dollari** e continuerà a crescere con una media annua vicino al **7%**, trainato soprattutto dal segmento delle basi per pizza.

Host 2025 valorizza questo settore con **MIPPP – Milano Pane Pizza Pasta**, che accoglierà i principali produttori italiani di macchinari da panificazione grazie alla collaborazione con il **Consorzio SIPAN**. L'area comprenderà **Bakery Square**, polo di eventi dedicati a formazione, competizioni e workshop sul tema, con appuntamenti come il **Panettone World Championship** e il **Campionato Europeo della Pizza**.

Queste iniziative rispondono alle nuove richieste dei consumatori verso prodotti più genuini, anche con varianti biologiche e senza glutine, e supportano le imprese nel processo di aggiornamento tecnologico.

Il caffè e il bar: esperienze multisensoriali e mercato in crescita

Il comparto bar e caffè si caratterizza per la ricerca continua di novità e personalizzazioni. Le proposte spaziano dagli **iced coffee** con svariate ricette, fino al **nitro coffee** preparato con azoto liquido, per offrire esperienze multisensoriali in ambienti accoglienti.

I dati di mercato stimano un valore globale di oltre **460 miliardi di dollari** nel 2024, con proiezioni per superare i **520 miliardi** entro il 2030. **Host 2025** ospiterà il **SIC – Salone Internazionale del Caffè**, che riunisce tutti i protagonisti della filiera, dal chicco alla tazza. Tra i principali eventi attesi, segna il ritorno a Milano il **World Barista Championship**, la più importante competizione internazionale per baristi.

Queste occasioni sottolineano il ruolo centrale dell'Italia nel panorama internazionale del caffè e favoriscono il contatto tra professionisti e imprese da tutto il mondo.

Design e innovazione in ogni settore della fiera

L'offerta di **Host 2025** si estende oltre bakery e bar, coinvolgendo gelateria, pasticceria, arredo, tecnologia e tavola. Le aree dedicate a design e contract attirano sempre di più i decisori dei settori ricettivi e del food retail, desiderosi di soluzioni all'avanguardia anche negli spazi e nei layout.

Host ha assunto negli anni il ruolo di piattaforma dove si delineano tendenze di format e organizzazione, con un'attenzione particolare agli aspetti estetici e funzionali. Il premio **Smart Label – Host Innovation Award**, giunto alla settima edizione, valorizza prodotti e servizi nati da idee originali, coinvolgendo designer e aziende in un confronto diretto sulle innovazioni più concrete.

Questa dimensione trasversale della fiera sottolinea la sua capacità di rappresentare in modo completo il mondo dell'ospitalità.

Eventi, showcooking e strategie globali per la crescita di host

Host 2025 proporrà un calendario ricco di eventi culturali e formativi. Chef stellati e maestri della pizza si alterneranno in show cooking e workshop, offrendo dimostrazioni pratiche e confrontandosi sul futuro della gastronomia italiana. Incontri con esperti completeranno l'offerta, insieme a competizioni che attirano appassionati da tutto il mondo.

L'organizzazione punta a rafforzare il respiro globale della manifestazione, presenziando ai principali mercati internazionali per attirare visitatori ed espositori. Un evento satellite, **Host Arabia**, si terrà a **Riyadh** a dicembre 2025, in parallelo a **Saudi HORECA**, creando nuove occasioni di networking nel **Medio Oriente**.

A Milano, inoltre, **Host** rappresenterà una vetrina decisiva per le tendenze e le opportunità nel settore dell'ospitalità, confermando la propria importanza nel calendario mondiale degli eventi professionali.

[Host 2025 a milano tra tecnologie d'avanguardia e tendenze per l'ospitalità globale - Gaeta](#)

A Monza la convention mondiale del panettone

Saranno analizzata la produzione e le tendenze di mercato



ROMA, 10 ottobre 2024, 13:45
Redazione ANSA

 **ANSA check**
notizie d'origine certificate

Un'intera giornata con esperti di settore e ospiti internazionali per confrontarsi sul panettone, icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, analizzandone passato, presente e futuro: è quanto viene proposto il 14 ottobre all'Hotel de La Ville a Monza con 'La convention mondiale del panettone' 2024 organizzata dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano.

Il 'fenomeno panettone' sarà esaminato in ogni sfaccettatura: destagionalizzazione e ultime frontiere del gusto, produzione, dinamiche di consumo e trend in Europa e Oltreoceano, evoluzione delle tecniche di lavorazione, dei prodotti e delle tecnologie al servizio dell'artigiano, sperimentazioni e opportunità e le nuove tendenze healthy, dal senza lattosio, al gluten free, al vegan, fino al panettone proteico.

La convention sarà anche l'occasione per approfondire l'internazionalizzazione dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, assegnare riconoscimenti agli 'ambasciatori del panettone nel mondo' e scoprire le novità e i team del Panettone world Championship 2025. Sarà inoltre presentata la nuova International school dell'Accademia dei maestri del lievito madre, progetto che si propone di essere il punto di riferimento per i professionisti e gli appassionati del settore dei prodotti lievitati.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

[A Monza la convention mondiale del panettone - Lombardia - Ansa.it](#)

L'Accademia in Brianza

Una giornata da capitale

All'Hotel de la Ville la convention degli esperti del dolce più famoso del Paese

MONZA

Capitale mondiale del panettone per un giorno. Si terrà lunedì 14, all'Hotel de la Ville la convention mondiale del Panettone organizzata dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del Panettone italiano. Esperti di settore e ospiti internazionali avranno un'intera giornata per confrontarsi sul grande lievitato, icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo.

La convention, giunta alla IV edizione, si aprirà con i saluti del maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia, interverrà Carlo Abbà, assessore alle Attività produttive del Comune. Ad aprire i lavori alle 10.20 la tavola rotonda "Da prodotto artigianale a business globalizzato: quale futuro e quali tutele per il panettone italiano?" con Claudio Gatti, l'on. Daniela Dondi, promotrice della proposta di legge per l'istituzione della Giornata nazionale del panettone italiano, Barbara Mazzali, assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda della Regione Lombardia impegnata nel rilancio delle eccellenze agroali-



Il panettone sarà protagonista a Monta

mentari lombarde anche in considerazione della candidatura della cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'Unesco, e con un contributo di Alfonso Pecora Scario, presidente della fondazione UniVerde e già ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente. A seguire Carlo Meo, direttore del Corso Brand & Retail Experience Design presso Poli.design Politecnico di Milano, approfondirà gli scenari futuri con il panel "Il fenomeno panettone oggi, tra costume e mercato". Sarà poi la volta di Roy Shvartzapel che con An-

gela Frenda affronterà La visione americana: il panettone negli Stati Uniti. Attesissimo lo speech dall'imprenditore monzese Marco Miglio, creator del dolce istituzionale del Giubileo della Regina Elisabetta. Subito dopo saranno presentati i nuovi riconoscimenti di Accademia maestri del lievito madre, con la consegna dei premi per gli ambasciatori del panettone italiano nel mondo e verranno rivelate le prime novità del Campionato mondiale di Panettone 2025. Nel pomeriggio l'Osservatorio internazionale presenterà le diverse interpretazioni del panettone nel mondo. Si parlerà di come cambia la figura dell'artigiano e le tecniche di lavorazione, di cottura, ingredienti, secondo le nuove esigenze di consumo, fra panettone tradizionale, al cioccolato, senza lattosio, gluten free, vegan, fino al panettone proteico, salato e con il gelato. L'obiettivo dell'Accademia è la destagionalizzazione del panettone: la pasta rimane la stessa, ma il panettone può prendere la forma del baffo per la Festa del papà, dei magi per l'Epifania e della colomba per Pasqua.

C.B.

LA MARATONA DEI GOLOSI

Il Panettone della regina Da Monza in carrozza alla conquista del Commonwealth

Mecca Miglio lo ha realizzato per il Giubileo del regno di Elisabetta. Gradito alla regina, verrà rilanciato sotto Natale e pubblicato dai cataloghi costruiti dagli artigiani di Mecca che gireranno a Londra.

[illegible][illegible]

L'Accademia in Brianza

Una giornata da capitale

Al Hotel de la Ville la convention degli azionisti del dolce più famoso del Paese

[illegible]

Convention Mondiale del Panettone 2024: il programma completo

9 Ottobre 2024



Il 14 ottobre all'Hotel de la Ville di Monza si parte alle 10 con l'osservatorio internazionale dedicato al grande lievitato. Special guest Angelo Musa, Fabrizio Galla e Roy Shvartzapel.

Tutto pronto per la **Convention Mondiale del Panettone 2024** organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**.

Un'intera giornata con esperti di settore e ospiti internazionali per confrontarsi sul grande lievitato icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, analizzandone passato, presente, futuro e sua tutela, e per esaminare il "fenomeno Panettone" in ogni sua sfaccettatura.

Accademia MLM assieme a Italian Gourmet

La Convention, giunta alla IV edizione, si aprirà con i saluti del maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia MLM, insieme a **Francesco Briglia**, direttore di **Italian Gourmet**, a cui è affidata la regia dell'evento e la direzione scientifica, e all'intervento di **Carlo Abbà**, Assessore alle Attività Produttive Comune di Monza.

L'apertura dei lavori

Ad aprire i lavori alle 10.20 la tavola rotonda *Da prodotto artigianale a business globalizzato: quale futuro e quali tutele per il panettone italiano?* con **Claudio Gatti**, l'On. **Daniela Dondi** promotrice della proposta di legge per l'**Istituzione della Giornata nazionale del panettone italiano**, **Barbara Mazzali**, Assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda della Regione Lombardia impegnata nel rilancio delle eccellenze agroalimentari lombarde anche in considerazione della candidatura della cucina italiana come **Patrimonio immateriale dell'Unesco**, e con un contributo di **Alfonso Pecoraro Scanio**, presidente della fondazione UniVerde e già Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente.

Il fenomeno panettone e tanto altro

Alle 10.50, **Carlo Meo**, direttore del Corso Brand & Retail Experience Design presso POLI.design Politecnico di Milano, approfondirà gli scenari futuri con il panel *Il fenomeno panettone oggi, tra costume e mercato*.

Dalle 11.10 spazio agli **attesissimi special guest internazionali della Convention: Angelo Musa**, MOF – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier e campione del mondo, e **Fabrizio Galla**, Membro **Relais Desserts** e di **APEI**, in dialogo con **Angela Frenda**, responsabile editoriale di Cook del Corriere della Sera, racconteranno le rispettive visioni nel panel **Italia e Francia unite nel segno del Panettone**. Musa presenterà il suo ultimo progetto: una creazione personale ed eccezionale, realizzata con il supporto del suo amico Fabrizio Galla. Pur essendo Musa una figura emblematica della pasticceria francese, infatti, ha sempre ammirato il panettone, punto fermo della tradizione italiana. Così ha ideato una ricetta unica e, per ottenere un risultato che rispondesse alle sue esigenze, ha scelto Fabrizio Galla per dirigere la produzione. Riconosciuto per il suo know-how, Galla era il partner ideale, poiché era fondamentale il coinvolgimento dell'artigianato italiano, esperto in questo settore.

Il panettone e gli USA

Alle 11.40 sarà la volta di **Roy Shvartzapel** che con **Angela Frenda** affronterà **La visione americana: il panettone negli Stati Uniti e la querelle sull'alveolatura**, con una panoramica generale sul fenomeno del Grande Lievitato negli USA, i trend e le opportunità, e un approfondimento sul celebre Panettone alveolato, sinonimo di "Panettone from Roy".

Alle 12.10 è in programma lo speech dall'imprenditore monzese **Marco Miglio**, creator del dolce istituzionale del Giubileo della Regina Elisabetta, **Il Panettone della Regina – A business case reale e regale**. Il panettone ha infatti conquistato negli ultimi anni anche il Regno Unito, confermandosi protagonista delle tavole delle Feste di fine anno.

I riconoscimenti di Accademia Maestri del Lievito Madre

Subito dopo saranno presentati i nuovi riconoscimenti di Accademia Maestri del Lievito Madre con la consegna dei premi per gli **Ambasciatori del Panettone Italiano nel Mondo** e verranno rivelate le prime novità del **Panettone World Championship 2025**.

Convention Mondiale del Panettone 2024: l'osservatorio

I lavori riprenderanno dalle 14.30 con **l'Osservatorio Internazionale** e **Le diverse interpretazioni del panettone nel mondo: forme e formati, dinamiche di consumo, nuove tendenze**. Nel talk, moderato da **Lorenza Dalla Pozza**, giornalista Italian Gourmet, si confronteranno **Marco Miglio**, **Samuel Gonzalez** (Argentina), **Giovanna Shih Chieh Chen** (Taiwan), e **Giorgio Mecca** (Germania); a seguire **La visione dell'artigiano e la continua ricerca dell'eccellenza**: tavoli tecnici, con la conduzione di **Atenaide Arpone**, responsabile magazines Italian Gourmet, che vedranno grandi maestri lievisti confrontarsi su esperienze e tecniche di lavorazione, di cottura, ingredienti e nuove esigenze di consumo. Per il **Panettone tradizionale e al cioccolato** interverranno gli accademici **Maurizio Bonanomi** e **Aniello Di Caprio**; per il **Panettone senza glutine**, i maestri **Claudio Gatti** e **Giuseppe Pepe** insieme alla nutrizionista **Emiliana Giusti**. Nel talk saranno affrontati i temi delle intolleranze alimentari e le nuove tendenze *healthy*, le innovazioni e le ultimissime sperimentazioni per cogliere nuove sfide e opportunità – dal senza lattosio, al gluten free, al vegan, fino al panettone proteico – grazie a nuovi ingredienti, abbinamenti e consistenze. E ancora, per il **Panettone salato**, **Luca Marchini**, chef stellato e imprenditore, **Aurora Mazzucchelli**, chef Casa Mazzucchelli e **Patrik Zanesi**, maestro pasticciere AMLM.

Il futuro del Lievito Madre

Alle 16 **Il futuro del Lievito Madre: il panettone visto dai giovani** con le testimonianze di maestri **Massimo Carnio**, **Claudio Colombo** e **Manuel Scarpa**, responsabili del Settore Giovani dell'Accademia. A proposito di giovani e formazione, alle 16.20 sarà presentata la nuova **International School** dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre appena inaugurata a **Bologna**: un nuovo e ambizioso progetto che si propone di essere il punto di riferimento per i professionisti e gli appassionati del settore dei prodotti lievitati, in cui tradizione e innovazione si uniscono sotto la guida dei migliori maestri italiani. Interverranno il direttore della scuola, il maestro **Stefano Laghi**, il maestro e vicedirettore **Gabriele Spinelli** insieme al presidente **Claudio Gatti**.

I trend attorno al "mondo" del panettone

Per concludere si parlerà di **New Pairing: nuovi trend e nuovi abbinamenti** con i talk **Il panettone con gelato** con il maestro **Francesco Elmi** e **Leonardo Ceschin**, Campione del Mondo Gelateria 2012 e **Il panettone con caffè e alcolici** con il maestro **Luca Diana**, sommelier e relatore Ais, **Davide Cavaglieri**, Italian Barista Champion 2018 e **Lucas Kelm**, mixologist barman, moderati da **Lorenza Dalla Pozza**.

L'evento è realizzato con il sostegno di AFA Arredamenti, Agostoni, Agugiaro & Figna Molini e Le Sinfonie, Ambrogio Sanelli, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Cooki, Dolomia, Don Vanilla, Fabbri 1905, Foss Marai, Goeldlin, ICAM, Mielizia, Gruppo Polin, Reviva Group, Torrefazione Dubbini, Uvella.

a cura di Redazione Italian Gourmet

[Convention Mondiale del Panettone 2024: il programma completo](#)

Annunciato il programma della Convention Mondiale del Panettone

Pubblicato il ricco programma della Convention Mondiale del Panettone organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

EVENTI



Redazione

🕒 9 Ottobre 2024 - 15:04



EVENTI - È stato ufficialmente presentato il programma della IV edizione della **Convention Mondiale del Panettone**, organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. L'evento si terrà lunedì **14 ottobre** presso l'**Hotel de la Ville** di **Monza** (Viale Regina Margherita, 15), con una giornata interamente dedicata al confronto tra esperti del settore e ospiti internazionali sul tema del panettone, simbolo d'eccellenza e tradizione culinaria italiana. Durante la convention, verranno analizzati il passato, il presente e le prospettive future di questo celebre lievito, con particolare attenzione alla sua tutela e alle sue diverse interpretazioni in ambito globale.

L'incontro sarà aperto dal maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'**Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, affiancato da **Francesco Briglia**, direttore della casa editrice Italian Gourmet, che curerà la direzione scientifica e l'organizzazione dell'evento. Interverrà inoltre Carlo Abbà, Assessore alle Attività Produttive del Comune di Monza. Prenderà il via così una giornata di approfondimento e dibattito sul "fenomeno Panettone" in tutte le sue sfaccettature.++

Ad aprire i lavori alle 10:20 la tavola rotonda ***Da prodotto artigianale a business globalizzato: quale futuro e quali tutele per il panettone italiano?*** con **Claudio Gatti**, l'On. Daniela Dondi promotrice della proposta di legge per l'Istituzione della Giornata nazionale del panettone italiano, Barbara Mazzali, Assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda della Regione Lombardia impegnata nel rilancio delle eccellenze agroalimentari lombarde anche in considerazione della candidatura della cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'Unesco, e con un contributo di Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della fondazione UniVerde e già Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente.

Alle 10:50, Carlo Meo, direttore del Corso Brand & Retail Experience Design presso POLI.design Politecnico di Milano, approfondirà gli scenari futuri con il panel **Il fenomeno panettone oggi, tra costume e mercato**.

Dalle 11:10 spazio agli attesissimi special guest internazionali della Convention: **Angelo Musa**, MOF - Meilleur Ouvrier de France Pâtissier e campione del mondo, e **Fabrizio Galla**, Membro Relais Desserts e di APEI, in dialogo con **Angela Frenda**, responsabile editoriale di Cook del Corriere della Sera. Si racconteranno le rispettive visioni nel panel Italia e Francia unite nel segno del Panettone. Musa presenterà il suo ultimo progetto: una creazione personale ed eccezionale, realizzata con il supporto del suo amico Fabrizio Galla. Pur essendo Musa una figura emblematica della pasticceria francese, infatti, ha sempre ammirato il panettone, punto fermo della tradizione italiana. Così ha ideato una ricetta unica e, per ottenere un risultato che rispondesse alle sue esigenze, ha scelto Fabrizio Galla per dirigere la produzione. Riconosciuto per il suo know-how, Galla era il partner ideale, poiché era fondamentale il coinvolgimento dell'artigianato italiano, esperto in questo settore.

Alle 11:40 sarà la volta di **Roy Shvartzapel** che con Angela Frenda affronterà La visione americana: il panettone negli Stati Uniti e la querelle sull'alveolatura, con una panoramica generale sul fenomeno del Grande Lievitato negli USA, i trend e le opportunità, e un approfondimento sul celebre Panettone alveolato, sinonimo di "Panettone from Roy".

Alle 12:10 è in programma lo speech dall'imprenditore monzese **Marco Miglio**, creator del dolce istituzionale del Giubileo della Regina Elisabetta, **Il Panettone della Regina - A business case reale e regale**. Il panettone ha infatti conquistato negli ultimi anni anche il Regno Unito, confermandosi protagonista delle tavole delle Feste di fine anno.

Subito dopo saranno presentati i nuovi riconoscimenti di **Accademia Maestri del Lievito Madre** con la consegna dei premi per gli **AMBASCIATORI DEL PANETTONE ITALIANO NEL MONDO** e verranno rivelate le prime novità del **PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025**.

I lavori riprenderanno dalle 14:30 con l'**OSSERVATORIO INTERNAZIONALE e Le diverse interpretazioni del panettone nel mondo: forme e formati, dinamiche di consumo, nuove tendenze**. Nel talk, moderato da Lorenza Dalla Pozza, giornalista Italian Gourmet, si confronteranno **Marco Miglio**, **Samuel Gonzalez** (Argentina), **Giovanna Shih Chieh Chen** (Taiwan), e **Giorgio Mecca** (Germania); a seguire **La visione dell'artigiano e la continua ricerca dell'eccellenza: tavoli tecnici**, con la conduzione di Atenaide Arpone, responsabile magazines Italian Gourmet, che vedranno grandi maestri lievisti confrontarsi su esperienze e tecniche di lavorazione, di cottura, ingredienti e nuove esigenze di consumo. Per il **Panettone TRADIZIONALE e al CIOCCOLATO** interverranno gli accademici **Maurizio Bonanomi** e **Aniello Di Caprio**; per il **Panettone SENZA GLUTINE**, i maestri **Claudio Gatti** e **Giuseppe Pepe** insieme alla nutrizionista Emiliana Giusti. Nel talk saranno affrontati i temi delle intolleranze alimentari e le nuove tendenze healthy, le innovazioni e le ultimissime sperimentazioni per cogliere nuove sfide e opportunità - dal senza lattosio, al gluten free, al vegan, fino al panettone proteico - grazie a nuovi ingredienti, abbinamenti e consistenze. E ancora, per il **Panettone SALATO**, **Luca Marchini**, chef stellato e imprenditore, **Aurora Mazzucchelli**, chef Casa Mazzucchelli e **Patrik Zanesi**, maestro pasticcere AMLM.

Alle 16 **Il futuro del Lievito Madre: il panettone visto dai giovani** con le testimonianze di maestri **Massimo Carnio**, **Claudio Colombo** e **Manuel Scarpa**, responsabili del Settore Giovani dell'Accademia. A proposito di giovani e formazione, alle 16:20 sarà presentata la nuova **International School dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre** appena inaugurata a Bologna: un nuovo e ambizioso progetto che si propone di essere il punto di riferimento per i professionisti e gli appassionati del settore dei prodotti lievitati, in cui tradizione e innovazione si uniscono sotto la guida dei migliori maestri italiani. Interverranno il direttore della scuola, il maestro Stefano Laghi, il maestro e vicedirettore Gabriele Spinelli insieme al presidente **Claudio Gatti**.

Per concludere si parlerà di **New Pairing: nuovi trend e nuovi abbinamenti** con i talk **Il panettone con GELATO** con il maestro **Francesco Elmi** e **Leonardo Ceschin**, Campione del Mondo Gelateria 2012 e **Il panettone con CAFFÈ e ALCOLICI** con il maestro **Luca Diana**, sommelier e relatore Ais, **Davide Cavaglieri**, Italian Barista Champion 2018 e **Lucas Kelm**, mixologist barman, moderati da Lorenza Dalla Pozza.

L'evento è realizzato con il sostegno di AFA Arredamenti, Agostoni, Agugiario & Figna Molini e Le Sinfonie, Ambrogio Sanelli, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Cooki, Dolomia, Don Vanilla, Fabbri 1905, Foss Marai, Goeldlin, ICAM, Mielizia, Gruppo Polin, Reviva Group, Torrefazione Dubbini, Uvella.

[Annunciato il programma della Convention Mondiale del Panettone - Notizie sulla Ristorazione, Horeca e Foodservice HorecaNews.it](#)

La Convention mondiale del Panettone a ottobre a Monza



È in programma il **14 ottobre all'Hotel de La Ville a Monza "La Convention Mondiale del Panettone"** 2024 organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**: dalle ore 10, un'intera giornata con esperti di settore e ospiti internazionali per confrontarsi sul grande lievitato icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, analizzandone passato, presente e futuro.

I Maestri dell'Accademia MLM, guidati dal presidente **Claudio Gatti** dialogheranno con prestigiosi giornalisti, addetti ai lavori e specialisti, mentre tra gli **special guests** sono attesi nomi di primo piano della pasticceria internazionale come **Angelo Musa, Eric Ortuno e Roy Shvartzapel**.

Dagli interventi a tutela di un vero e proprio patrimonio del nostro Paese ai nuovi scenari, il "fenomeno Panettone" sarà esaminato in ogni sfaccettatura: destagionalizzazione e ultime frontiere del gusto, produzione, dinamiche di consumo e trend in Europa e Oltreoceano; e ancora, evoluzione delle tecniche di lavorazione, dei prodotti e delle tecnologie al servizio dell'artigiano, sempre nel più rigoroso rispetto della tradizione. Fino alle ultimissime sperimentazioni per affrontare nuove sfide e opportunità – dal gluten free al vegan – grazie a nuovi ingredienti, abbinamenti e consistenze.

La Convention sarà anche l'occasione per approfondire l'internazionalizzazione dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, assegnare riconoscimenti agli "Ambasciatori del Panettone nel mondo" e scoprire le novità e i team del **PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025**.

[La Convention mondiale del Panettone a ottobre a Monza - Italianfoodtoday.it](https://italianfoodtoday.it)

Convention Mondiale del Panettone 2024: il reportage

17 Ottobre 2024



«Una occasione preziosa», l'ha definita il Ministro Francesco Lollobrigida.

La **Convention Mondiale del Panettone 2024** chiude la sua edizione numero quattro con alcuni punti fermi e riflessioni sul futuro. Una occasione preziosa per rimarcare l'importanza di valorizzare «una delle tipicità storiche della tradizione pasticceria italiana, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo». Questa, da sempre è la mission dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, che ha organizzato l'evento, a Monza il 14 ottobre.

Partner dell'edizione 2024: AFA Arredamenti, Agugiario & Figna Molini e Le Sinfonie, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Cooki, Dolomia, Don Vanilla, Fabbri 1905, Foss Marai, Goeldlin, ICAM, Agostoni, Mielizia, Gruppo Polin, Reviva Group, Ambrogio Sanelli, Torrefazione Dubbini, Uvella.

«Oltre ad essere un prodotto simbolo del Made in Italy – ha continuato il Ministro nel suo saluto di apertura – il Panettone rappresenta **un tassello importante del settore agroalimentare nazionale**. Il suo fatturato ormai prossimo arriva ai **300 milioni di euro annui**». Di questi, oltre la metà sono Panettoni artigianali.

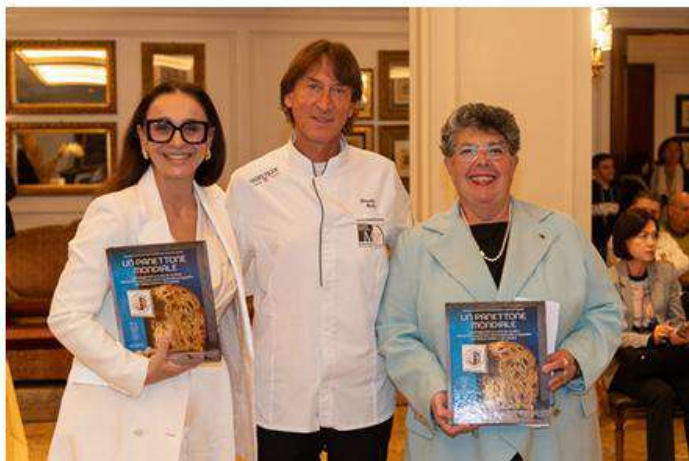
C'è di che riflettere e serve dunque confrontarsi con un fenomeno (e un mercato) che non solo sta crescendo nei confini nazionali, ma si sta espandendo al resto del mondo. Con qualche minaccia. Come **tutelare** dunque questo patrimonio artigianale tutto tricolore nei confronti di contraffazioni o “imitazioni” che posso svilirlo? La mattinata della Convention Mondiale del Panettone si apre su questo interrogativo e la prima tavola rotonda offre subito una risposta operativa.

Come difendere la qualità artigianale del Panettone italiano

Sul palco si sono quindi alternate le voci dei numerosi ospiti che hanno arricchito il programma della giornata: Dopo l'intervento dell'Assessore alle Attività Produttive del Comune di Monza **Carlo Abbà**, si è discusso di futuro e tutela del Panettone italiano con il Presidente dell'Accademia MLM **Claudio Gatti**, l'On. **Daniela Dondi** e **Barbara Mazzali**.

Il primo ha evidenziato la necessità di **aggiornare un disciplinare che data 2005**, considerando «i nuovi ingredienti, le nuove tecnologie e le evoluzioni del mercato».

Dondi, promotrice della proposta di legge per l'**Istituzione della Giornata nazionale del panettone italiano**, ha parlato di una proposta concreta, già in movimento. Perché l'istituzione di questa data? «Perché intorno al riconoscimento di una giornata nazionale si possono intraprendere iniziative progetti verso la tutela» dice Dondi. Obiettivo: «Arrivare alla fine di questo percorso ad avere il nostro panettone italiano nel mondo. L'Italia ha già fatto molto, ha già posto il grande mattone con l'[oro al Mondiale a squadre del 2023](#)».



Il presidente dell'Accademia Claudio Gatti fra l'Assessore Barbara Mazzali (a sinistra) e l'On. Daniela Dondi.

E, poiché il panettone è un patrimonio culinario che continua a evolversi, serve mettere dei “pilastri”, che possano traghettarlo verso l'innovazione senza tradirne l'essenza. Questo il punto di vista di **Barbara Mazzali**, Assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda della Regione Lombardia. Parlando di consumo straniero, Mazzali non ha dubbi: «Chi viene in Italia vuole comprare il made in Italy, vuole sapere chi ha realizzato quel prodotto e conoscere la sua storia. Gli artigiani sono l'anello di una catena economica importantissima. Ecco perché è importante **promuovere e difendere le piccole imprese artigianali** che ancora oggi producono il panettone secondo metodi tradizionali, incoraggiando pratiche che privilegiano la qualità e l'autenticità rispetto alla quantità».

La tavola rotonda moderata da **Francesco Briglia**, direttore di Italian Gourmet che ha curato la regia dell'evento e la direzione scientifica, ha visto la partecipazione anche di **Alfonso Pecoraro Scanio** (nella foto di apertura fra gli Accademici Di Caprio e Gatti). Scanio, presidente della fondazione UniVerde e già Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente è intervenuto con un videomessaggio. «La difesa della qualità artigianale dei prodotti agroalimentari italiani è una strategia che va perseguita con grande determinazione» afferma.

Convention Mondiale del Panettone 2024: un osservatorio internazionale

Il secondo momento della giornata è stato a cura di **Carlo Meo**, direttore del Corso Brand & Retail Experience Design presso POLI.design Politecnico di Milano. Titolo: il “fenomeno Panettone oggi, tra costume e mercato”.

Meo ha evidenziato i grandi plus di questo lievitato unico: «**Il Panettone è iconografico**, grazie alla forma e all'estetica. Una forma sicura, certa, aiuta nella scelta e rende semplice decisione e acquisto. Il Panettone è **declinabile, personalizzabile**: glassato, ricoperto, con pistacchio. Questo piace ai consumatori perché offre una novità senza intaccare il ricordo. Il Panettone è **replicabile**, che non è una brutta parola: se avete la vostra ricetta e la fate bene, ne fate tanti ed è comodo. Questo non succede per esempio con le torte moderne».

Il cliente internazionale adora il prodotto italiano e lo paga: **il suo valore è molto apprezzato dai clienti internazionali e dai turisti** in Italia. Il Panettone ha aperto la porta sul mondo dei lievitati grandi e piccoli, che sono il *trait d'union* fra pasticceria e panetteria. I piccoli e grandi lievitati hanno coperto le vendite della pasticceria fresca.

Non tutti i prodotti che avevano successo nel passato l'hanno mantenuta anche nel mondo post-moderno (vedi la mortadella): il Panettone è riuscito a traghettarsi perfettamente fra le due epoche.



Da sinistra: Angelo Musa, Claudio Gatti e Fabrizio Galla.

Angelo Musa: alla Convention Mondiale del Panettone con una grande novità

Dopo i dati, le testimonianze internazionali con gli **special guest** della Convention Mondiale del Panettone. Primi a salire sul palco, **Angelo Musa**, MOF e campione del mondo e **Fabrizio Galla**, membro Relais Desserts e APEI. Insieme ad **Angela Frenda**, responsabile editoriale di Cook del Corriere della Sera, hanno raccontato le proprie visioni. Nel panel *Italia e Francia unite nel segno del Panettone*, Musa ha presentato il suo ultimo progetto: una creazione personale ed eccezionale, realizzata con il supporto di Galla. Pur essendo una figura emblematica della pasticceria francese, Musa da sempre ammira il Panettone. Così ha ideato una ricetta unica e, per ottenere un risultato all'altezza dell'idea, ha scelto Galla per dirigere la produzione, di cui ammira esperienza e maestria.



Roy Shvartzapel intervistato da Angela Frenda.

Roy Shvartzapel: il Panettone che ha conquistato gli USA

Il padre del "Panettone americano" ha raccontato la sua folgorazione per questo lievitato. Cresciuto con l'idea di un prodotto dozzinale, venduto a pochi dollari nei supermarket statunitensi, ha invece scoperto da **Pierre Hermé** un prodotto unico che lo ha letteralmente rapito. Esperienza ripetuta quando lavora insieme a **Paco Torreblanca**. Apprende così la tecnica da **Iginio Massari** e il Panettone diventa il centro del suo lavoro. Dopo anni di ricerca, è oggi arrivato al suo celebre "**Panettone from Roy**", che negli USA è venduto a circa 100 dollari ed è diventato sinonimo di panettone tradizionale e di qualità.



Dalla Gran Bretagna un caso da manuale su come valorizzare una idea

Terzo e ultimo intervento internazionale, quello dell'imprenditore monzese **Marco Miglio**. Miglio ha esposto la sua idea di business divenuta un successo nel Regno Unito, dove negli ultimi anni il panettone si è affermato come protagonista delle tavole delle Feste di fine anno, che l'ha portato ad essere il creator del dolce istituzionale del Giubileo della **Regina Elisabetta II**.

I riconoscimenti della Convention Mondiale del Panettone

La mattinata si è conclusa con la consegna dei riconoscimenti come **Ambasciatori Del Panettone Italiano Nel Mondo** agli accademici **Samuel Gonzalez** (Argentina), **Giovanna Shih Chieh Chen** (Taiwan), e **Giorgio Mecca** (Germania) che, con la giornalista di Italian Gourmet **Lorenza Dalla Pozza**, hanno poi raccontato le loro esperienze e la visione del panettone nei rispettivi paesi di provenienza.



Le anticipazioni del Panettone World Championship 2025

Il maestro **Francesco Elmi**, intervistato da Francesco Briglia, ha rivelato le prime notizie sul **Panettone World Championship 2025**. Come per la prima edizione, i Panettoni saranno prodotti "a vista" e le squadre si sfideranno sulle categorie "Classico", "Cioccolato" e la **novità** del "Panettone con gelato". Parlando di novità, nella valutazione finale avranno peso anche le prove su "Panettone decorato", "monoporzione circolare" e "miglior fiore di lievito madre".

«Nel 2025 **HOST** sarà partner – dice Elmi – con uno spazio molto grande e un grande appoggio mediatico. Saranno 12 le squadre internazionali. **Abbiamo alzato il livello**, per evolvere e perché abbiamo visto che si può fare. Il mio consiglio, per chi vuole partecipare, è di puntare su un eccellente lievitaista e avere un pasticciere, almeno, in squadra. Abbiamo guardato alla Coupe de Monde della pasticceria di Lione. Il nostro regolamento è quello di una competizione dove c'è in ballo tanto». L'Italia non sarà in gara perché ha vinto l'edizione passata.



I giovani e la formazione: la chiave del futuro

All'interno della Convention Mondiale del Panettone non poteva mancare uno spazio dedicato ai giovani e alla formazione. Sotto i riflettori, la presentazione della nuova **International School** dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre appena inaugurata a **Bologna**.

Il direttore della scuola **Stefano Laghi**, il vicedirettore **Gabriele Spinelli** e il presidente **Claudio Gatti** hanno raccontato questo nuovo e ambizioso progetto, che vuole essere il punto di riferimento per i professionisti e gli appassionati del settore dei prodotti lievitati. Qui si potrà apprendere dai migliori maestri del mondo.

Presenti sul palco anche **Massimo Carnio**, **Claudio Colombo** e **Manuel Scarpa**, responsabili del Settore Giovani dell'Accademia.

I tavoli tecnici per Panettoni a regola d'arte

Ultimi ma non ultimi, i tavoli tecnici, moderati da **Atenaide Arpone**, responsabile magazines Italian Gourmet. Qui diversi professionisti si sono confrontati su esperienze e tecniche di lavorazione, di cottura, ingredienti e nuove esigenze di consumo.

Per il *Panettone tradizionale e al cioccolato* sono intervenuti gli accademici **Maurizio Bonanomi** e **Aniello Di Caprio**.

Per il *Panettone senza glutine*, i maestri **Claudio Gatti** e **Giuseppe Pepe** insieme alla nutrizionista **Emiliana Giusti**. In questo talk sono stati affrontati i temi delle intolleranze alimentari e le nuove tendenze *healthy*, le innovazioni e le ultimissime sperimentazioni per cogliere nuove sfide e opportunità. Numerosi anche gli spunti: dal senza lattosio, al gluten free, al vegan, fino al panettone proteico, grazie a nuovi ingredienti, abbinamenti e consistenze.

Per il *Panettone salato*, **Luca Marchini**, chef stellato e imprenditore, **Aurora Mazzucchelli**, chef Casa Mazzucchelli e **Patrik Zanesi**, maestro pasticcere AMLM.

Gli abbinamenti: l'iconico lievitato ama il pairing!

Per concludere, nel corso del panel *New Pairing: nuovi trend e nuovi abbinamenti*, **Leonardo Ceschin**, Campione del Mondo Gelateria 2012, il maestro **Luca Diana**, sommelier e relatore Ais, **Davide Cavaglieri**, Italian Barista Champion 2018 e **Lucas Kelm**, mixologist barman, moderati da Lorenza Dalla Pozza si sono confrontati su panettone con gelato, caffè e alcolici.

a cura di Alessandra Sogni

[Convention Mondiale del Panettone 2024: il reportage](#)

Monza ospita la convention mondiale del panettone: eccellenza italiana tra tradizione e innovazione

Il 14 ottobre, l'Hotel de La Ville di Monza ospiterà la convention mondiale del panettone, esplorando storia, innovazioni e strategie di marketing per promuovere questo dolce italiano a livello globale.



by [Sara Gatti](#) 10 Ottobre 2024



Monza ospita la convention mondiale del panettone: eccellenza italiana tra tradizione e innovazione - Gaeta.it

Il 14 ottobre, l'**Hotel de La Ville** di **Monza** sarà il palcoscenico di un evento unico che celebra il **panettone**, simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana. La **convention mondiale del panettone**, organizzata dall'**Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano**, riunirà esperti e ospiti internazionali per discutere e analizzare il **panettone** da varie angolazioni. Si parlerà non solo del suo passato e presente, ma anche delle prospettive future per questo dolce che ha conquistato il mondo.

Il fenomeno panettone

L'evento si propone di esplorare il *'fenomeno panettone'* sotto ogni punto di vista. Saranno analizzati temi come la **destagionalizzazione del prodotto**, che ha visto il **panettone** diventare un dolce apprezzato tutto l'anno, e le ultime frontiere del gusto. Ci si chiederà come cambiano le dinamiche di consumo, sia in **Europa** che in altri continenti, e si valuteranno le **evoluzioni delle tecniche di lavorazione**, i nuovi materiali e le **tecnologie** disponibili per gli artigiani del settore. I partecipanti avranno l'opportunità di scoprire le **sperimentazioni attualmente in corso** e le nuove tendenze voltate verso opzioni più salutari, come i **panettoni senza glutine**, senza lattosio, vegani e quelli arricchiti di proteine.

Un'importante sezione dell'incontro sarà dedicata al **business**, esplorando **modelli di commercializzazione** e le **strategie di marketing** che stanno dietro il successo del **panettone**. Oltre a questo, si analizzeranno anche i **trend emergenti** legati al consumo, che si sono evoluti in risposta a un pubblico sempre più attento alla salute e al benessere. La convention non si limiterà quindi a discutere storia e tradizione, ma tratterà anche come questi dolci stiano seguendo *l'evoluzione dei gusti* dei consumatori.

Internazionalizzazione e premi

Un altro aspetto cruciale della convention sarà l'**internazionalizzazione** dell'**Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano**. Si parlerà di come il **panettone** stia guadagnando terreno anche oltre i confini nazionali e di come esperti e produttori italiani stiano portando la tradizione e la qualità del **panettone** in tutto il mondo. Durante l'evento, saranno assegnati riconoscimenti agli *'ambasciatori del panettone nel mondo'*, figure che hanno contribuito a diffondere e valorizzare il prodotto in contesti internazionali.

Questo riconoscimento servirà non solo a omaggiare l'impegno di queste persone, ma anche a incentivare altri professionisti a partecipare attivamente alla causa del **panettone**. La serata culminerà con la presentazione delle novità e dei team attesi al **Panettone World Championship 2025**, un evento che promette di essere spettacolare.

Il nuovo progetto dell'Accademia

Non meno importante sarà la presentazione della nuova **International School** dell'**Accademia dei maestri del lievito madre**. Questo progetto ambizioso si propone di diventare un punto di riferimento per tutti quei professionisti e appassionati dei prodotti lievitati. Attraverso corsi, workshop e attività pratiche, l'**Accademia** intende formare una nuova generazione di esperti che possano portare avanti l'arte del **panettone**, garantendo così la continuità di questa tradizione culinaria.

La scuola offrirà opportunità formative per imparare tecniche innovative ma anche per mantenere viva la tradizione. Si parlerà di come questo progetto riesca a coniugare *formazione e pratica*, così da permettere ai partecipanti di apprendere direttamente da chi già opera con successo nel settore.

Questo evento si preannuncia non solo come un momento di festa per gli appassionati del **panettone**, ma come una vera e propria occasione di crescita e sviluppo per un prodotto che rappresenta l'**orgoglio culinario italiano**. I promotori sperano che la convention possa fungere da *trampolino di lancio* per altre iniziative simili, stimolando un ulteriore interesse verso questo dolce iconico.

[Monza ospita la convention mondiale del panettone: eccellenza italiana tra tradizione e innovazione](#)

AGENZIE

14 OTTOBRE CONVENTION CON CITAZIONE PWC

FOOD: 14 OTTOBRE A MONZA CONVENTION MONDIALE DEL PANETTONE = ADN0743 7 CRO 0
ADN CRO RLO NAZ

Giornata internazionale dedicata al grande lievito organizzata
da Accademia dei Maestri del Lievito Madre

Monza, 23 lug. (**Adnkronos/Labitalia**) - È in programma il 14 ottobre all'Hotel de La Ville a Monza 'La Convention Mondiale del Panettone' 2024 organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: dalle ore 10, un'intera giornata con esperti di settore e ospiti internazionali per confrontarsi sul grande lievito

icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, analizzandone passato, presente e futuro. I Maestri dell'Accademia MLM, guidati dal presidente Claudio Gatti dialogheranno con prestigiosi giornalisti, addetti ai lavori e specialisti, mentre tra gli special guests sono attesi nomi di primo piano della pasticceria internazionale come Angelo Musa, Eric Ortuno e Roy Shvartzapel. Dagli interventi a tutela di un vero e proprio patrimonio del nostro Paese ai nuovi scenari, il "fenomeno Panettone" sarà esaminato in ogni sfaccettatura: destagionalizzazione e ultime frontiere del gusto, produzione, dinamiche di consumo e trend in Europa e Oltreoceano; e ancora, evoluzione delle tecniche di lavorazione, dei prodotti e delle tecnologie al servizio dell'artigiano, sempre nel più rigoroso rispetto della tradizione. Fino alle ultimissime sperimentazioni per affrontare nuove sfide e opportunità - dal gluten free al vegan - grazie a nuovi ingredienti, abbinamenti e consistenze.

La convention sarà anche l'occasione per approfondire l'internazionalizzazione dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, assegnare riconoscimenti agli 'Ambasciatori del Panettone nel mondo' e scoprire le novità e i team del **Panettone world championship 2025**.

(Pal/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

23-LUG-24 15:33

NNNN *****

- A Monza la convention mondiale del panettone Saranno analizzate la produzione e le tendenze di mercato

(ANSA) - ROMA, 10 OTT - Un'intera giornata con esperti di settore e ospiti internazionali per confrontarsi sul panettone, icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, analizzandone passato, presente e futuro: è quanto viene proposto il 14 ottobre all'Hotel de La Ville a Monza con 'La convention mondiale del panettone' 2024 organizzata dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano. Il 'fenomeno panettone' sarà esaminato in ogni sfaccettatura:

destagionalizzazione e ultime frontiere del gusto, produzione, dinamiche di consumo e trend in Europa e Oltreoceano, evoluzione delle tecniche di lavorazione, dei prodotti e delle tecnologie al servizio dell'artigiano, sperimentazioni e opportunità e le nuove tendenze healthy ,dal senza lattosio, al gluten free, al vegan, fino al panettone proteico. La convention sarà anche l'occasione per approfondire l'internazionalizzazione dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, assegnare riconoscimenti agli 'ambasciatori del panettone nel mondo' e scoprire le novità e i team del **Panettone world Championship 2025**. Sarà inoltre presentata la nuova International school dell'Accademia dei maestri del lievito madre, progetto che si propone di essere il punto di riferimento per i professionisti e gli appassionati del settore dei prodotti lievitati. (ANSA).

2024-10-10T13:45:00+02:00

Y39-DCL

FOOD: 14 OTTOBRE A MONZA CONVENTION MONDIALE DEL PANETTONE, ANNUNCIATO IL PROGRAMMA =ADN1158 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano Monza, 8 ott. (Adnkronos/Labitalia) - Tutto pronto per la Convention mondiale del panettone organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. L'appuntamento è per lunedì 14 ottobre all'Hotel de la Ville di Monza (Viale Regina Margherita, 15), dove si terrà un'intera giornata con esperti di settore e ospiti internazionali per confrontarsi sul grande lievitato icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, analizzandone passato, presente, futuro e sua tutela, e per esaminare il "fenomeno Panettone" in ogni sua sfaccettatura. La convention, giunta alla IV edizione, si aprirà con i saluti del maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia MIm, insieme a Francesco Briglia, direttore della casa editrice Italian Gourmet a cui è affidata la regia dell'evento e la direzione scientifica, e all'intervento di Carlo Abbà, Assessore alle Attività Produttive Comune di Monza. Ad aprire i lavori alle 10.20 la tavola rotonda 'Da prodotto artigianale a business globalizzato: quale futuro e quali tutele per il panettone italiano?' con Claudio Gatti, l'On. Daniela Dondi promotrice della proposta di legge per l'Istituzione della Giornata nazionale del panettone italiano, Barbara Mazzali, assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda della Regione Lombardia impegnata nel rilancio delle eccellenze agroalimentari lombarde anche in considerazione della candidatura della cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'Unesco, e con un contributo di Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della fondazione UniVerde e già Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente. Alle 10.50, Carlo Meo, direttore del corso brand & retail experience Design presso POLI. design Politecnico di Milano, approfondirà gli scenari futuri con il panel Il fenomeno panettone oggi, tra costume e mercato. (segue)

(Red-Lab/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

08-OTT-24 17:21

NNNN

FOOD: 14 OTTOBRE A MONZA CONVENTION MONDIALE DEL PANETTONE, ANNUNCIATO IL PROGRAMMA (2) = ADN1159 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

(Adnkronos/Labitalia) - Dalle 11.10 spazio agli attesissimi special guest internazionali della convention: Angelo Musa, MOF – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier e campione del mondo, e Fabrizio Galla, Membro Relais Desserts e di Apei, in dialogo con Angela Frenda, responsabile editoriale di Cook del Corriere della Sera, racconteranno le rispettive visioni nel panel Italia e Francia unite nel segno del panettone. Musa presenterà il suo ultimo progetto: una creazione personale ed eccezionale, realizzata con il supporto del suo amico Fabrizio Galla. Pur essendo Musa una figura emblematica della pasticceria francese, infatti, ha sempre ammirato il panettone, punto fermo della tradizione italiana. Così ha ideato una ricetta unica e, per ottenere un risultato che rispondesse alle sue esigenze, ha scelto Fabrizio Galla per dirigere la produzione. Riconosciuto per il suo know-how, Galla era il partner ideale, poiché era fondamentale il coinvolgimento dell'artigianato italiano, esperto in questo settore. Alle 11.40 sarà la volta di Roy Shvartzapel che con Angela Frenda affronterà L'Avvisione americana: il panettone negli Stati Uniti e la querelle sull'alveolatura, con una panoramica generale sul fenomeno del Grande Lievitato negli Usa, i trend e le opportunità, e un approfondimento sul celebre Panettone alveolato, sinonimo di 'Panettone from Roy'. Alle 12.10 è in programma lo speech dall'imprenditore monzese Marco, creator del dolce istituzionale del Giubileo della Regina Elisabetta, 'Il Panettone della Regina' – A business case reale e regale. Il panettone ha infatti conquistato negli ultimi anni anche il Regno Unito, confermandosi protagonista delle tavole delle Feste di fine anno. Subito dopo saranno presentati i nuovi riconoscimenti di Accademia Maestri del Lievito Madre con la consegna dei premi per gli ambasciatori del panettone italiano nel mondo e verranno rivelate le prime novità del **panettone world championship 2025**. I lavori riprenderanno dalle 14.30 con l'osservatorio internazionale e le diverse interpretazioni del panettone nel mondo: forme e formati, dinamiche di consumo, nuove tendenze. Nel talk, moderato da Lorenza Dalla Pozza,

giornalista Italian Gourmet, si confronteranno Marco Miglio, Samuel Gonzalez (Argentina), Giovanna Shih Chieh Chen (Taiwan), e Giorgio Mecca (Germania); a seguire La visione dell'artigiano e la continua ricerca dell'eccellenza: tavoli tecnici, con la conduzione di Atenaide Arpone, responsabile magazines Italian Gourmet, che vedranno grandi maestri lievisti confrontarsi su esperienze e tecniche di lavorazione, di cottura, ingredienti e nuove esigenze di consumo. (segue) (Red-Lab/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

08-OTT-24 17:21

NNNN*****

FOOD: 14 OTTOBRE A MONZA CONVENTION MONDIALE DEL PANETTONE, ANNUNCIATO IL PROGRAMMA = LAB0385 7 LAV 0 LAB LAV NAZ

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano Monza, 9 ott. **(Labitalia)** - Tutto pronto per la Convention mondiale del panettone organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. L'appuntamento è per lunedì 14 ottobre all'Hotel de la Ville di Monza (Viale Regina Margherita, 15), dove si terrà un'intera giornata con esperti di settore e ospiti internazionali per confrontarsi sul grande lievito icona dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, analizzandone passato, presente, futuro e sua tutela, e per esaminare il "fenomeno Panettone" in ogni sua sfaccettatura. La convention, giunta alla IV edizione, si aprirà con i saluti del maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia MIm, insieme a Francesco Briglia, direttore della casa editrice Italian Gourmet a cui è affidata la regia dell'evento e la direzione scientifica, e all'intervento di Carlo Abbà, Assessore alle Attività Produttive Comune di Monza. Ad aprire i lavori alle 10.20 la tavola rotonda 'Da prodotto artigianale a business globalizzato: quale futuro e quali tutele per il panettone italiano?' con Claudio Gatti, l'On. Daniela Dondi promotrice della proposta di legge per l'Istituzione della Giornata nazionale del panettone italiano, Barbara Mazzali, assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda della Regione Lombardia impegnata nel rilancio delle eccellenze agroalimentari lombarde anche in considerazione della candidatura della cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'Unesco, e con un contributo di Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della fondazione UniVerde e già Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente. Alle 10.50, Carlo Meo, direttore del corso brand & retail experience Design presso POLI. design Politecnico di Milano, approfondirà gli scenari futuri con il panel Il fenomeno panettone oggi, tra costume e mercato. (segue)

(Tri/Labitalia)

ISSN 2499 – 3166

09-OTT-24 17:57

NNNN*****

FOOD: 14 OTTOBRE A MONZA CONVENTION MONDIALE DEL PANETTONE, ANNUNCIATO IL PROGRAMMA (2) = LAB0386 7 LAV 0 LAB LAV NAZ

(Labitalia) - Dalle 11.10 spazio agli attesissimi special guest internazionali della convention: Angelo Musa, Mof - Meilleur Ouvrier de France Pâtissier e campione del mondo, e Fabrizio Galla, Membro Relais Desserts e di Apei, in dialogo con Angela Frenda, responsabile editoriale di Cook del Corriere della Sera, racconteranno le rispettive visioni nel panel Italia e Francia unite nel segno del panettone. Musa presenterà il suo ultimo progetto: una creazione personale ed eccezionale, realizzata con il supporto del suo amico Fabrizio Galla. Pur essendo Musa una figura emblematica della pasticceria francese, infatti, ha sempre ammirato il panettone, punto fermo della tradizione italiana. Così ha ideato una ricetta unica e, per ottenere un risultato che rispondesse alle sue esigenze, ha scelto Fabrizio Galla per dirigere la produzione. Riconosciuto per il suo know-how, Galla era il partner ideale, poiché era fondamentale il coinvolgimento dell'artigianato italiano, esperto in questo settore. Alle 11.40 sarà la volta di Roy Shvartzapel che con Angela Frenda affronterà La visione americana: il panettone negli Stati Uniti e la querelle sull'alveolatura, con una panoramica generale sul fenomeno del Grande Lievito negli Usa, i trend e le opportunità, e un approfondimento

sul celebre Panettone alveolato, sinonimo di 'Panettone from Roy'. Alle 12.10 è in programma lo speech dall'imprenditore monzese Marco Miglio, creator del dolce istituzionale del Giubileo della Regina Elisabetta, 'Il Panettone della Regina' - A business case reale e regale. Il panettone ha infatti conquistato negli ultimi anni anche il Regno Unito, confermandosi protagonista delle tavole delle Feste di fine anno. Subito dopo saranno presentati i nuovi riconoscimenti di Accademia Maestri del Lievito Madre con la consegna dei premi per gli ambasciatori del panettone italiano nel mondo e verranno rivelate le prime novità del **panettone world championship 2025**. I lavori riprenderanno dalle 14.30 con l'osservatorio internazionale e le diverse interpretazioni del panettone nel mondo: forme e formati, dinamiche di consumo, nuove tendenze. Nel talk, moderato da Lorenza Dalla Pozza, giornalista Italian Gourmet, si confronteranno Marco Miglio, Samuel Gonzalez (Argentina), Giovanna Shih Chieh Chen (Taiwan), e Giorgio Mecca (Germania); a seguire La visione dell'artigiano e la continua ricerca dell'eccellenza: tavoli tecnici, con la conduzione di Atenaide Arpone, responsabile magazines Italian Gourmet, che vedranno grandi maestri lievitisti confrontarsi su esperienze e tecniche di lavorazione, di cottura, ingredienti e nuove esigenze di consumo.

(segue) (Tri/Labitalia) ISSN 2499 – 3166

09-OTT-24 17:57

NNNN *****

4 GIUGNO OSPITI FINALISSIMA PWC

FOOD: ECCO STELLE PASTICCERIA INTERNAZIONALE A FINALISSIMA PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025 = ADN0545 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

Roma, 4 giu. (**Adnkronos/Labitalia**) - Mentre fervono i preparativi e gli intensi allenamenti delle nazionali in vista della competizione, sono stati annunciati i primi grandi ospiti della finalissima del 'Panettone World Championship 2025' in programma il 18 ottobre a Host Milano. Special guest sarà il maestro Iginio Massari, e non mancherà un parterre d'eccellenza con Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel. Vere e proprie icone della pasticceria mondiale, che arricchiranno ulteriormente l'imperdibile Campionato organizzato dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano in collaborazione con HostMilano.

Iginio Massari è considerato il più grande maestro pasticcere italiano nel mondo, ha ricevuto nel 2025 il titolo di 'Maestro dell'arte della pasticceria italiana' dal Governo italiano. Con oltre 300 premi e riconoscimenti dal 1964, Massari ha elevato la cultura della pasticceria italiana a livelli ineguagliabili. Antonio Bachour, tre volte World Best Pastry Chef (2018, 2019, 2022) e Pastry Innovator 2024, è uno dei pastry chef più influenti al mondo. Con oltre 1,5 milioni di follower e attività in Florida, Messico e Brasile, è un punto di riferimento globale per innovazione e formazione.

Angelo Musa, Mof e campione del mondo, è una figura emblematica della pasticceria francese. Ammiratore del panettone italiano, continua a distinguersi a livello internazionale per la sua ricerca di perfezione e autenticità. Roy Shvartzapel, dopo aver lavorato con maestri come Pierre Hermé e Ferran Adrià, ha fondato 'From Roy', luxury bakery dedicata al panettone di cui è considerato il 'Re americano'. Guidato da Iginio Massari, ha trasformato la sua ossessione per il lievito italiano in un'icona mondiale. (segue)

(Pal/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

04-GIU-25 12:44

NNNN *****

FOOD: ECCO STELLE PASTICCERIA INTERNAZIONALE A FINALISSIMA PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2025 (2) = ADN0546 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

(Adnkronos/Labitalia) - A guidare la giuria tecnica, composta dai team manager delle 12 squadre, sarà il maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano e già capitano della squadra azzurra vincitrice del titolo mondiale nel 2023 che, come da regolamento, non sarà in gara quest'anno, insieme a Roy Shvartzapel. Dopo la prima edizione a squadre nel 2023 e due campionati individuali nel 2019 e 2021, quest'anno la sfida si fa ancora più ardua ed appassionante con i team in gara che passano da 8 a 12: Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela si confronteranno presso i laboratori del Gruppo Polin - main sponsor della competizione - dove dal 14 al 17 ottobre, dovranno realizzare completamente "dal vivo" le tre tipologie di lievitato in concorso, sotto gli occhi vigili degli ispettori e con il supporto delle telecamere a filmare le attività nei laboratori in diretta h 24.

Unendo maestria, tradizione e creatività dovranno cimentarsi nella preparazione di panettone classico italiano, 'Panettone al cioccolato' e, altra sorpresa dell'edizione 2025, con il 'Panettone Innovativo al Gelato', sperimenteranno inediti accostamenti, combinazioni, sfumature e sentori in grado di soddisfare e conquistare gli esigenti palati dei giurati e conquistare il titolo. Ma non basta: le squadre dovranno misurarsi nella creazione di una Monoporzione 'Circolare', a base di impasto panettone tradizionale, pensata secondo i principi dell'economia circolare per minimizzare gli sprechi alimentari.

Dovranno poi realizzare un 'Fiore di lievito madre', lavorato con il proprio lievito madre da rinfresco, e un 'Panettone a decorazione libera', dove creatività, originalità e tecnica faranno la differenza nel punteggio finale. Sei le giurie chiamate a votare la miglior squadra e assegnare i riconoscimenti: giuria tecnica, giuria dei commissari di gara, giuria italia, giuria delle stelle, giuria dei giornalisti e giuria dei campioni del mondo del gelato.

Panettone World Championship 2025 è sostenuto e realizzato grazie al contributo di: Afa Arredamenti, Agugiario & Figna Molini e Le Sinfonie, Brazzale, Carpigiani, Cesarin, Eurovo, Fabbri 1905, Mielizia, Pavoni, Gruppo Polin, Ambrogio Sanelli, Selmi, Uvella, Valrhona. Event partner Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Cook, il mensile di cucina del Corriere della Sera, è media partner ufficiale del Panettone world championship 2025.

(Pal/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

04-GIU-25 12:44

NNNN *****

25 LUGLIO – CITAZIONE PWC NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

FOOD: NOTTE MAESTRI DEL LIEVITO MADRE 2025A PARMA, TRA GUSTO, CREATIVITA' E PARTECIPAZIONE = ADN1003 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

Parma, 25 lug. (Adnkronos/Labitalia) - Si è conclusa con uno straordinario successo e una partecipazione senza precedenti la decima Notte dei maestri del lievito madre organizzata dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley e con la partecipazione di Alma - La scuola internazionale di cucina italiana. L'evento ha trasformato il cuore di Parma in una festa del gusto e dell'eccellenza artigianale italiana con oltre 5000 visitatori - tra appassionati, turisti e addetti ai lavori - che hanno affollato la città per celebrare i grandi protagonisti della lievitazione naturale, in

un'edizione che ha superato ogni aspettativa. Il ricavato della serata sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma, associazione che assiste le famiglie in difficoltà.

Più di 1400 lievitati proposti, tra cui il protagonista indiscusso è stato il panettone, presentato in una varietà sorprendente di interpretazioni: dai classici intramontabili alle versioni più innovative e creative, fino ai panettoni salati ed estivi, perfetti per proporre il dolce simbolo del Natale in chiave contemporanea e stagionale. Dal tradizionale, al proteico, passando per il gluten free e tante creazioni gourmet, La Notte è stata un vero e proprio viaggio sensoriale tra profumi, consistenze e sapori, guidato dai migliori maestri pasticceri italiani e non solo.

Come da tradizione, prima delle degustazioni in Piazza, gli Accademici si sono ritrovati al Palazzo del Governatore per il saluto delle autorità, con il sindaco Michele Guerra e l'assessore alla Città Creativa Unesco del Comune di Parma Marco Bosi. Presente anche l'onorevole Daniela Dondi che ha ribadito, insieme ai Maestri dell'Accademia, il ruolo centrale del panettone come simbolo del made in Italy, ambasciatore della nostra tradizione gastronomica nel mondo, proprio mentre prosegue il proprio iter in commissione Agricoltura la proposta di legge per istituire la 'Giornata nazionale del panettone': un'occasione ufficiale per celebrare questo capolavoro dell'arte dolciaria italiana come fattore culturale, riconosciuto e apprezzato a livello internazionale. Un'iniziativa volta a valorizzare il lavoro dei maestri pasticceri e dell'eccellenza italiana nel mondo, rafforzando il legame tra tradizione, innovazione e identità nazionale. (segue)

(Pal/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

25-LUG-25 17:04

NNNN ***** *

FOOD: NOTTE MAESTRI DEL LIEVITO MADRE 2025A PARMA, TRA GUSTO, CREATIVITA' E PARTECIPAZIONE (2) = ADN1004 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

(Adnkronos/Labitalia) - L'incontro è stato anche l'occasione per assegnare uno speciale riconoscimento da parte dell'Accademia Mlm ad alcune tra le più prestigiose testate giornalistiche del settore - Cook-Corriere della Sera, Dissapore, Dolcesalato, Gambero Rosso e Italian Gourmet - per il loro prezioso contributo "per aver nutrito con passione e sapienza la cultura del panettone, del lievito madre vivo e dell'arte della lievitazione".

Durante la serata, al termine di un percorso di crescita e confronto, sono stati inoltre premiati i nuovi giovani lievitisti che insieme ai Maestri senior, hanno realizzato in sinergia nuovi prodotti lievitati, per valorizzare il progetto formativo dell'Accademia, da sempre attenta al futuro dei giovani lievitisti, come dimostra anche la recente inaugurazione della prestigiosa International school di Bologna, presieduta dal maestro Stefano Laghi.

Il maestro Claudio Gatti, presidente di Accademia Mlm ha quindi dato appuntamento a tutti al **Panettone World Championship 2025**, il Campionato mondiale a squadre che si terrà dal 14 al 17 ottobre a Verona con la finalissima il 18 ottobre a Host Milano e che vedrà

sfidarsi le nazionali di Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba, Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Tra i grandi ospiti della finale sono stati già annunciati il maestro Iginio Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel, vere e proprie icone della pasticceria internazionale. La Notte dei maestri del lievito madre è organizzata con il sostegno di Afa Arredamenti, Agugiaro & Figna Molini e Le Sinfonie, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Domori, Don Vanilla, Estados Cafè, Eurovo, Goeldlin, Mielizia, Gruppo Polin, Reviva Group, Ricette in cloud, Ambrogio Sanelli, Uvella. Event partner Alma - La scuola internazionale di cucina italiana; media partner Dolcesalato.

(Pal/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

25-LUG-25 17:04

NNNN ***** *

FOOD: NOTTE MAESTRI DEL LIEVITO MADRE 2025A PARMA, TRA GUSTO, CREATIVITA' E PARTECIPAZIONE = LAB0250 7 LAV 0 LAB LAV NAZ

Parma, 25 lug. (**Labitalia**) - Si è conclusa con uno straordinario successo e una partecipazione senza precedenti la decima Notte dei maestri del lievito madre organizzata dall'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley e con la partecipazione di Alma - La scuola internazionale di cucina italiana. L'evento ha trasformato il cuore di Parma in una festa del gusto e dell'eccellenza artigianale italiana con oltre 5000 visitatori - tra appassionati, turisti e addetti ai lavori - che hanno affollato la città per celebrare i grandi protagonisti della lievitazione naturale, in un'edizione che ha superato ogni aspettativa. Il ricavato della serata sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma, associazione che assiste le famiglie in difficoltà.

Più di 1400 lievitati proposti, tra cui il protagonista indiscusso è stato il panettone, presentato in una varietà sorprendente di interpretazioni: dai classici intramontabili alle versioni più innovative e creative, fino ai panettoni salati ed estivi, perfetti per proporre il dolce simbolo del Natale in chiave contemporanea e stagionale. Dal tradizionale, al proteico, passando per il gluten free e tante creazioni gourmet, La Notte è stata un vero e proprio viaggio sensoriale tra profumi, consistenze e sapori, guidato dai migliori maestri pasticceri italiani e non solo.

Come da tradizione, prima delle degustazioni in Piazza, gli Accademici si sono ritrovati al Palazzo del Governatore per il saluto delle autorità, con il sindaco Michele Guerra e l'assessore alla Città Creativa Unesco del Comune di Parma Marco Bosi. Presente anche l'onorevole Daniela Dondi che ha ribadito, insieme ai Maestri dell'Accademia, il ruolo centrale del panettone come simbolo del made in Italy, ambasciatore della nostra tradizione gastronomica nel mondo, proprio mentre prosegue il proprio iter in commissione Agricoltura la proposta di legge per istituire la 'Giornata nazionale del panettone': un'occasione ufficiale per celebrare questo capolavoro dell'arte dolciaria italiana come fattore culturale, riconosciuto e apprezzato a livello internazionale. Un'iniziativa volta a valorizzare il lavoro

dei maestri pasticceri e dell'eccellenza italiana nel mondo,
rafforzando il legame tra tradizione, innovazione e identità
nazionale. (segue)

(Red-Lab/Labitalia)

ISSN 2499 - 3166

25-LUG-25 17:21

NNNN ***** *

FOOD: NOTTE MAESTRI DEL LIEVITO MADRE 2025A PARMA, TRA GUSTO, CREATIVITA' E
PARTECIPAZIONE (2) = LAB0251 7 LAV 0 LAB LAV NAZ

(Labitalia) - L'incontro è stato anche l'occasione per assegnare uno
speciale riconoscimento da parte dell'Accademia Mlm ad alcune tra le
più prestigiose testate giornalistiche del settore - Cook-Corriere
della Sera, Dissapore, Dolcesalato, Gambero Rosso e Italian Gourmet -
per il loro prezioso contributo "per aver nutrito con passione e
sapienza la cultura del panettone, del lievito madre vivo e dell'arte
della lievitazione".

Durante la serata, al termine di un percorso di crescita e confronto,
sono stati inoltre premiati i nuovi giovani lievitisti che insieme ai
Maestri senior, hanno realizzato in sinergia nuovi prodotti lievitati,
per valorizzare il progetto formativo dell'Accademia, da sempre
attenta al futuro dei giovani lievitisti, come dimostra anche la
recente inaugurazione della prestigiosa International school di
Bologna, presieduta dal maestro Stefano Laghi.

Il maestro Claudio Gatti, presidente di Accademia Mlm ha quindi dato
appuntamento a tutti al **Panettone World Championship 2025**, il
Campionato mondiale a squadre che si terrà dal 14 al 17 ottobre a
Verona con la finalissima il 18 ottobre a Host Milano e che vedrà
sfidarsi le nazionali di Argentina, Australia, Brasile, Cina, Cuba,
Francia, Germania, Giappone, Perù, Spagna, Taiwan e Venezuela. Tra i
grandi ospiti della finale sono stati già annunciati il maestro Iginio
Massari, Antonio Bachour, Angelo Musa e Roy Shvartzapel, vere e
proprie icone della pasticceria internazionale. La Notte dei maestri
del lievito madre è organizzata con il sostegno di Afa Arredamenti,
Agugiaro & Figna Molini e Le Sinfonie, Bombonette, Brazzale, Cesarin,
Domori, Don Vanilla, Estados Cafè, Eurovo, Goeldlin, Mielizia, Gruppo
Polin, Reviva Group, Ricette in cloud, Ambrogio Sanelli, Uvella. Event
partner Alma - La scuola internazionale di cucina italiana; media
partner Dolcesalato.

(Red-Lab/Labitalia)

ISSN 2499 - 3166

25-LUG-25 17:21

NNNN ***** *