



«Stiamo cercando proprio te!»

Panettone World Championship cerca i membri della giuria popolare attraverso un messaggio, sui social, pubblicato su Facebook e Instagram

Il maestro Maurizio Bonanomi, presidente di giuria:  
«Il pubblico non deve essere solo spettatore, ma anche protagonista»

Il Presidente dell'Accademia Claudio Gatti:  
«Cerchiamo persone appassionate di pasticceria e lievitati, che amano cucinare e preparare prodotti con il Lievito Madre a casa, che si documentano e studiano per diletto tutti i segreti della piccola e grande pasticceria»

Il vicepresidente Stefano Laghi:  
«La giuria popolare rappresenta una grande apertura e una preziosa opportunità: è proprio il pubblico di consumatori a decretare il successo, o no, dei nostri lievitati. Quindi, perché escluderlo?»



La giuria popolare della **seconda edizione di Panettone World Championship** si cerca con un annuncio sui social. «*Stiamo cercando proprio te!*». Inizia così il messaggio contenuto nel post del profilo social di Facebook e di Instagram della manifestazione, ideata e organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. Appuntamento domenica 24 ottobre ad HostMilano, la fiera internazionale del food e della ristorazione, dove **si eleggerà il migliore panettone al mondo**.

In realtà le giurie saranno tre: esperti chef e pasticceri professionisti di fama internazionale, stampa, pubblico; sono queste le tre giurie che contemporaneamente, assaggeranno i 20 panettoni finalisti per eleggere il miglior lievitato rispettivamente per la giuria tecnica, critica e popolare.

Per formare la giuria con membri del pubblico è stata scelta l'autocandidatura: «*In un momento storico in cui assistiamo a sempre nuove competizioni dedicate al panettone artigianale e tradizionale, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano apre al pubblico la competizione che eleggerà il panettone più buono al mondo attraverso precisi canoni indicati dai Maestri del Lievito*





*Madre. Il pubblico non deve essere solo spettatore, ma anche protagonista», spiega il Maestro del Lievito Madre **Maurizio Bonanomi**. E lo fa cercando i membri della giuria popolare attraverso un annuncio pubblicato sui social in maniera democratica: i primi sette candidati che, entro il 19 settembre, invieranno un'email con una foto e una breve biografia potranno sedere sulle sette postazioni a loro dedicate fra i big della pasticceria mondiale e fra giornalisti esperti. Il sistema di votazione racchiuso in semplici schede, sarà spiegato alla perfezione dallo stesso Presidente di Giuria Bonanomi, conosciuto per il suo rigore professionale. Nell'annuncio si legge: «Cerchiamo te: appassionato di **pasticceria e lievitati, ami cucinare** e preparare prodotti con il **Lievito Madre** a casa, ti documenti e studi per diletto tutti i segreti della **piccola e grande pasticceria... Cerchiamo i 7 giurati** che faranno parte della **Giuria Popolare** della finale della seconda edizione di **Panettone World Championship** ad **HostMilano 2021**. La giuria affiancherà quella **Tecnica** con i più importanti nomi della pasticceria e della ristorazione internazionale e quella **Critica** con esperti gourmet e famosi giornalisti di settore. Il **24 ottobre dalle 10.30 alle 13.30** (con ritrovo alle 9.30) potresti essere tu **fra i protagonisti della finale del Campionato del mondo dedicato al panettone artigianale e tradizionale**. Attendiamo la tua candidatura a [info@panettoneworldchampionship.com](mailto:info@panettoneworldchampionship.com)».*

*«L'idea - ha spiegato il Presidente dell'Accademia **Claudio Gatti** - è nata proprio con la finalità che questo gruppo possa rappresentare i consumatori, appassionati gourmet, grandi divoratori di libri e programmi di pasticceria. Per questo motivo è una giuria per noi ampiamente rappresentativa ». L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano è nata proprio con l'obiettivo di tutelare il panettone italiano artigianale, promuove la conoscenza del Lievito Madre e sensibilizzare il pubblico riguardo alla qualità delle eccellenze lavorate dagli artigiani italiani. «In quest'anno di manifestazioni pubbliche e private - spiega il vicepresidente **Stefano Laghi** - abbiamo riscontrato grande interesse da parte delle persone verso il panettone tradizionale e artigianale e il lievito madre. Per noi questa è un'apertura: anche perché alla fine è proprio il pubblico di consumatori a decretare il successo, o no, dei nostri lievitati».*

I sette giurati esprimeranno il loro voto direttamente ad HostMilano avendo la possibilità di vedere dal vivo i big della pasticceria e di sedere vicino, rispettando le normative Covid, al pasticciare spagnolo di fama internazionale Paco Torreblanca, oppure di parlare dal vivo allo chef Davide Oldani. Una bellissima occasione per vivere dal vivo un'esperienza unica. Prima però il **22 ottobre** si svolgerà la semifinale all'**ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** con sede nella food Valley. Questa volta la giuria sarà composta di soli professionisti: i Maestri del Lievito Madre **Maurizio Bonanomi, Anna Sartori, Mario Bacilieri**, saranno affiancati da **Matteo Berti**, direttore didattico di ALMA, dal panificatore e consulente di fama internazionale **Simone Rodolfi** (campione mondiale di panificazione nel 2007 al Sirha di Lione e nel 2010 al Siab Bakery Award di Verona).

Exclusive Sponsor				Partner	



**Ecco l'elenco dei 34 semifinalisti che si sfideranno all'ALMA il 22 ottobre 2021. Di questi soltanto 20 andranno alla finale del 24 ottobre ad HostMilano2021.**

- Andrea Sacchetti** - Pasticceria Nuovo Mondo - Prato (PO)
- Andrea Zino** - Canepa - 1862 S.r.l. - Rapallo (GE)
- Aniello Di Caprio** - Lombardi Pasticceri - Maddaloni (CE)
- Antonio Follador** - Panificio Follador - Pordenone (PN)
- Antonio Pianese** - Pasticceria Crem - Batignano (GR)
- Antonio Pistoni** - Saporè - Verona (VR)
- Carmen Vecchione** - Dolciarte - Avellino (AV)
- Daniele Lorenzetti** - Pasticceria Lorenzetti - San Giovanni Lupatoto (VR)
- Davide Muro** - Antica Pasticceria Castino - Pinerolo (TO)
- Emanuele Comi** - Pasticceria Comi - Missaglia (LC)
- Fabio Menconi** - Giamberlano - Pavullo nel Frignano (MO)
- Gabriele Lolli** - Ristorante Belsito - Serrone (FR)
- Giuseppe Mascolo** - Al Sombrero - Visciano (NA)
- Giuseppe Pepe** - Pasticceria Pepe - Pagani (SA)
- Grazia Mazzali** - Pasticceria Mazzali - Governolo (MN)
- Lorenzo Cristiani** - Pasticceria Cristiani - Livorno (LI)
- Marco Avidano** - Avidano Pasticceria - Chieri (TO)
- Mario Colombo** - Pasticceria all'Angolo - Pontirolo Nuovo (BE)
- Mattia Premoli** - La Primula - Treviglio (BG)
- Michele Somma** - La Delizia - Santa Maria la Carità (NA)
- Nicola Obliato** - Mille Dolcezze - Frattamaggiore (NA)
- Oscar Pagani** - Non Solo Pane - Palazzolo sull'Oglio (BS)
- Paolo Livrieri** - Consulente - Roma (RM)
- Raffaele Vignola** - Caffè Vignola - Solofra (AV)
- Roberto Cosmo** - Pasticceria Cosmo - Giussano (MB)
- Roberto Rigacci** - Rigacci '48 - Cerbaia Val di Pesa (FI)
- Rosetta Lembo** - Pasticceria La Ruota - Perdifumo (SA)
- Salvatore De Riso** - Sal De Riso - Minori (SA)
- Vincenzo Santoro** - Pasticceria Martesana - Milano (MI)
- Vincenzo Tiri** - Tiri 1957 - Acherenza (PZ)
- Daniel Jorda Peña** - Panes Creativos - Barcellona - Spagna
- Fredrico Tomé** - Padaria e Confeteria Tomé - Brasile
- Juan Manuel Alfonso Rodriguez** - Confiteria Artiaga - Zapiola - Argentina
- Wu Pao Chun** - Wu Pao Chun Bakery - Taiwan

**Panettone World Championship** è supportato da: Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artecarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl lo sponsor tecnico *Goeldlin* Chef, HOSTMilano.

Exclusive Sponsor			Partner	
Media Partner				
			Official Radio	Organizzatore
			Sponsor Tecnici	Organizzatore