

PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP



Panettone-Panettone World
Championship-Parma

Sarà una sfida mondiale alla lievitazione perfetta, all'eleganza delle forme, al metodo d'impasto e cottura, alla scelta degli ingredienti, alla finezza e all'equilibrio gustativo, all'originalità e al colore... Il gruppo **Maestri del Lievito Madre** lancia la prima edizione del “**Campionato mondiale del panettone**” e invita i migliori pasticceri italiani e del mondo a concorrere al titolo di “Re mondiale del panettone”. La **Panettone World Championship** nasce proprio con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza a livello internazionale del panettone artigianale, mettendo a confronto fra loro le differenti culture di chi produce il panettone partendo dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio.

Sono moltissime le competizioni dedicate alla riscoperta e al perfezionamento per preparare la migliore ricetta del “pan de Toni”. La passione verso questo dolce, consumato in tutte le stagioni, è oramai diventata una tendenza globale e ha superato i confini italiani, tanto che più della metà delle citazioni sul web non sono registrate dall'Italia, ma dall'estero (circa il 52,8%). Inoltre, è sufficiente pensare che in instagram digitando #panettone risultano circa 393mila post di foto a lui dedicate.



Panettone-Panettone World
Championship-Parma

Giuria tecnica di qualità per la selezione dei migliori panettoni

*«Abbiamo lanciato questa sfida – spiegano i pasticceri del gruppo **Maestri del Lievito Madre**, promotori dell’iniziativa – per avviare un momento di confronto e condivisione tra i professionisti del settore di tutto il mondo, premiando i migliori panettoni artigianali a livello internazionale e promuovendo l’eccellenza della pasticceria italiana in tutto il mondo. Siamo un gruppo molto coeso e vogliamo far crescere questo contest: deve diventare l’evento punto di riferimento per l’alta pasticceria nel mondo».*

In questa prima edizione le iscrizioni dei pasticceri esteri avverrà su invito del gruppo dei **Maestri del Lievito Madre**. Essi concorreranno direttamente per il titolo di “miglior panettone tradizionale artigianale al mondo”, alla finale a Milano. *«Si tratta di una scelta logistica e organizzativa. In questo momento cerchiamo di dare la massima visibilità all’estero per far crescere l’iniziativa oltre i confini italiani: in questo modo non penalizziamo nessuno e diamo la possibilità ai colleghi oltreconfine di confrontarsi con i più importanti pasticceri nazionali animando così la sfida».*

Una giuria tecnica di qualità, nominata dal gruppo **Maestri del Lievito Madre**, selezionerà i migliori panettoni artigianali tradizionali che concorreranno per la finale.



Panettone-Panettone World
Championship-Parma

Cinque parametri concorrono per la

valutazione

La valutazione avverrà su un'apposita scheda assegnando un punteggio da 0 a 10 a ciascuno dei cinque seguenti parametri:

- **caratteristiche visive:** eleganza della forma, omogeneità dell'impasto, colore della crosta e dell'impasto, alveolatura...;
- **caratteristiche olfattive primarie:** equilibrio olfattivo, intensità complessiva, molteplicità dei profumi, finezza (come eleganza nei profumi), persistenza;
- **caratteristiche gustative:** attributi reologici (sensazioni alla masticazione), intensità di gusto, ricchezza di gusti, complessità dei sapori, equilibrio gustativo, persistenza, naturalezza, finezza gustativa;
- **consapevolezza del partecipante:** conduzione lievito, metodo d'impasto, scelta degli ingredienti, metodo di cottura;
- **esperienza complessiva:** coerenza, personalità e originalità.



Panettone-Panettone World
Championship-Parma

La proclamazione dei finalisti nella splendida Parma

I nominativi dei pasticceri italiani e dei membri dei Maestri del Lievito Madre che passeranno alla finale, saranno resi noti **lunedì 22 luglio** durante la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, l'evento giunto alla sua V edizione, indicato come tra i più importanti nel settore del mondo del lievitato "fuori stagione". Nella bellissima cornice di **Piazza Garibaldi nel cuore storico di Parma** (a partire dalle 20.00), si svolgerà la proclamazione dei finalisti della prima edizione del "**Panettone World Championship**", promosso dal gruppo **Maestri**

del Lievito Madre.

L'incoronazione dei vincitori e la consegna dei premi ospitata il 20 ottobre 2019 alla **41esima edizione di Host a Milano**, il **Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale** (in programma dal 18 al 22 ottobre 2019 alla Fiera di Milano, Rho). I panettoni saranno assaggiati e giudicati da due differenti giurie: una giuria tecnica, formata dai più noti e qualificati pasticceri nazionali ed esteri, ed una giuria critica, formata da giornalisti ed esperti gourmet.

testo di Rudy De Pol

INFORMAZIONI:

<http://www.panettoneworldchampionship.com>