



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.

«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. 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.

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 lievito "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.

Maggiori informazioni sul sito www.panettoneworldchampionship.com.