

08/11/2024 Palazzo Castiglioni, 09/11/2024 Corso Venezia 47, Nilano

10/11/2024



PROGRAMMA

Scatta la tua foto e taggaci! La foto più simpatica riceverà una sorpresa golosa © @coppadelmondodelpanettone

gold sponsor









silver sponsor







con il patrocinio di

















partner













media partner





































Tre giorni di degustazioni, presentazioni, eventi, laboratori e workshop a Palazzo Castiglioni Milano

Espositori

- Agrimontana
- Ambrogio Sanelli Coltelli
- Artecarta
- Carma
- Corman
- Europa Forni
- GIN-gle All the Way
 Degustazione di Gin
 proveniente dai 4 punti
 cardinali

- · La Bottega del Fornaio
- Mario Romani
- Molino Dallagiovanna
- Pasticceria Buletti
- Pasticceria Porrino
- Pasticceria Slama
- IFI Summer Edition: gelato al panettone
- Spazio bambini

VENERDÌ



NOVEMBRE

	14:00	Apertura evento
SALA ORLANDO	14:30	Milano incontra Vincenzo Marino (Australia), finalista panettone Tradizionale
ORLANDO	15:00	Milano incontra Jesús Machi (Spagna), finalista panettone Tradizionale
	15:30	Milano incontra Associazione Pasticceri Genovesi. L'associazione dei pasticceri genovesi sarà gradita ospite e ci presenterà il pan dolce, tipico prodotto genovese che viene proposto in due varianti: una senza lievito e la seconda con aggiunta di lievito ma- dre, un dolce con una lunga tradizione che a Genova fa concorrenza al panettone classico
	16:30	Milano incontra Francesco Lastra (Italia), finalista panettone Tradizionale
	17:00	Milano incontra Filipe Andre Santos Martins (Portogallo), finalista panettone Tradizionale
	17:30	Milano incontra Stefano Gobbi (Svizzera), finalista panettone Tradizionale
	18:00	Milano incontra Tim Tegtmeier (Germania), finalista panettone Tradizionale

SALA 15:00 COLUCCI	Milano incontra Damien Larderet (Francia), finalista panettone cioccolato
15:30	Milano incontra Pasquale Iannelli (Italia), finalista panettone cioccolato
16:00	Milano incontra Michele Somma (Italia), finalista panettone cioccolato
16:30	Milano incontra Francesco Favorito. Il maestro pasticcere è una figura di spicco della pasticceria e dell'arte bianca italiana esperto di prodotti senza glutine. Nasce in una famiglia di pasticceri e cresce tra stampi, creme e lievitati nella pasticceria di famiglia. Esperto di intolleranze alimentari e di alimentazioni vegana, spazia tra la tradizione e le intolleranze alimentari, specializzandosi infine nel Gluten Free.
17:30	Milano incontra Carlo Strobbe (Perù), finalista panettone cioccolato

SALA TURISMO

Masterclass e Demo – Laboratorio con degustazioni dei Maestri 15:30

Angelo Musolino (Italia), il Maestro pasticcere, presidente di Conpait vi presenterà il suo croccante e vi farà scoprire come il Bergamotto oltre ad essere un elemento essenziale nella produzione dei più pregiati profumi al mondo (70% dei profumi delle grandi marche contengono il Bergamotto di Reggio Calabria) è molto utilizzato anche nei prodotti di pasticceria calabrese.

16:30

Rogerio Shimura (Brasile) l'istrionico Maestro Brasiliano vi delizierà con una preparazione speciale che fa parte del repertorio delle colazioni alla brasiliana. Lasciatevi trasportare nel fantastico mondo fatto di colori e profumi che solo il Brasile sa regalare.

SABATO



NOVEMBRE

8:30-10:30

Lavori della Giuria internazionale Panettone Tradizionale (ingresso riservato agli addetti ai lavori)

10:00

13:30

Apertura al pubblico

SALA ORLANDO

10:30	Milano incontra Débora De Oliveira Sartori (Brasile), finalista panettone al cioccolato
11:00	Milano incontra Antonino Musumeci (Italia), finalista panettone Tradizionale
11:30	Milano incontra Ton Cortés (Spagna), finalista panettone Tradizionale
12:00	Milano incontra Pasquale Pesce (Italia), finalista panettone Tradizionale
12:30	Milano incontra Brunno Malheiros (Brasile), finalista panettone Tradizionale
13:00	Milano incontra Sander Camps (Belgio), finalista panettone Tradizionale

Milano incontra Roberto Moreschi (Italia),

finalista panettone al cioccolato

14:00	Milano Incontra Paco Torreblanca: è considerato uno dei più importanti e innovativi pasticceri degli ultimi trent'anni. Nato a Villena, nella provincia di Alicante ha avuto l'occasione di formarsi professionalmente come pasticcere quasi per caso, grazie a un'intuizione del padre. La sua passione assoluta per il dolce viene ben riassunta da questa sua affermazione: «L'arte culinaria va oltre la gioia dei sapori e diventa arte per gli occhi». Venite a scoprire la poesia della pasticceria.
15:00	Milano incontra Agrimontana, la storica azienda piemontese presenta: "Analisi senso- riale e degustazione del panettone artigianale" interverrà il Professor Luigi Odello
16:00	Milano incontra Roberto Gatti (Svizzera), finalista panettone al cioccolato
16:30	Milano incontra Jozé Nilson Diniz (Brasile), finalista panettone al cioccolato
17:00	Milano incontra Chikara Uehara (Giappone), finalista panettone cioccolato
17:30	Milano incontra Armando Pascarella (Italia), finalista panettone cioccolato
18:30	Cerimonia di premiazione panettone al cioccolato. Scopri il panettone al cioccolato più buono del mondo!

SALA 10:15	Milano incontra Daniel Häckler (Svizzera), finalista panettone cioccolato
10:45	Milano incontra Arturo Salvador Crespo (Spagna), finalista panettone al cioccolato
11:15	Milano incontra João Marques (Portogallo), finalista panettone cioccolato
11:45	Milano incontra Maki Koyanagi (Francia), finalista panettone al cioccolato
12:15	Milano incontra Jonny Pisanelli (Australia), finalista panettone al coccolato

12:45	Milano incontra Alessandro Slama (Italia), finalista panettone al cioccolato
13:30–15:30	Lavori della Giuria internazionale e della Giuria Stampa del Panettone al Cioccolato
16:00	Milano incontra Pasquale Marigliano (Italia) finalista panettone al cioccolato
16:30	Milano incontra Miguel Angel Castro Garcia (Spagna), finalista panettone cioccolato
17:00	Premiazione del circuito sportivo ITALIAN OPEN WATER TOUR Presentazione del Progetto Summer Edition
	Marta Giorgetti (Italia) Leiter Chocolate

SALA 10:30 TURISMO Masterclass e Demo –	Marta Giorgetti (Italia) Leiter Chocolate Academy Milano: la maestra cioccolatiera ci presenterà il percorso Bean to Bar, dalla fava alla tavoletta. L'evoluzione della cioccolateria moderna
Laboratorio Cast Alimenti 11:3	Vincenzo Santoro (Italia) Maestro Apei, Pasticceria Martesana Milano presenta la Torta Cappuccino.Il fondatore della famosa pasticceria milanese vi delizierà con la sua ultima creazione una torta con un frangi- pane e una crema spettacolare studiata per l'occasione.
13:00	Eugenio Morrone Campione del mondo di gelateria (Italia) accompagnerà i due vincitori della Panettone Summer Edition, Giuseppe Zerbato (Italia) e Gian Paolo Porrino (Italia). Fatevi sorprendere dalla complicità che solo due prodotti italiani conosciuti nel mondo possono dare: gelato e panettone. Sarà una piacevole scoperta.
14:00	Juan Carlos Lopez (Perù), il Maestro presenta l'unico bombon di ceviche premiato con la medaglia d'oro al International Choco- lete Award. Scoprirete un cioccolatino molto esclusivo
15:00	Iginio Massari (Italia): La Torta di Rose. Il Maestro dei Maestri vi porterà nel suo mondo con un prodotto che ha fatto la storia della pasticceria italiana.

16:00	Gianbattista Montanari (Italia) Maestro lievitista presenta la sua ultimo nuovo libro: "Mater fermentum, la genesi della pasta fer- mentata". Una nuova maniera di concepire il lievito madre
17:00	Jimmy Griffin (Irlanda), il re della pasta involta ci presenta un dolce spettacolare: Enriched Irish Brack, si tratta di un dolce lievitato a base di ciliegie, uva sultanina messa a bagno nel Whisky irlandese. Un'esperienza unica con un personaggio unico

SALA 10:30 COMITATI	Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero da applicare al panettone. Durata 1.30h. Prenota il laboratorio
12:30	Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero da applicare al panettone. Durata 1.30h. Prenota il laboratorio
14:30	Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero da applicare al panettone. Durata 1.30h. Prenota il laboratorio
16:30	Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero da applicare al panettone. Durata 1.30h.

Prenota il laboratorio



9:00-10:30

Lavori della Giuria internazionale Panettone Tradizionale (ingresso riservato agli addetti ai lavori)

10:00

Apertura al pubblico

SALA
ORLANDO

10:30 Milano incontra Maurizio Sarioli (Italia), finalista panettone tradizionale

11:00

Milano incontra Pompilio Giardino (Italia), finalista panettone tradizionale

11:30

Milano incontra Jaime Martinez (USA), finalista panettone tradizionale

12:00

Milano incontra Marcos Tarazona Trejo (Perù), finalista panettone tradizionale

12:30

Milano incontra Daniel Jorda (Spagna), finalista panettone tradizionale

13:00

Milano incontra i campioni del mondo:
Massimo Ferrante 2019 (Italia), Salvatore
Tortora 2021 (Italia), Giuseppe Mascolo 2022
(Italia). I campioni del mondo del panettone al
cioccolato: Luca Poncini 2021 (Svizzera), Annibale Memmolo 2022 (Italia). Un occasione unica per capire come è cambiato il loro modo
di lavorare dopo una vittoria così importante.
Modera Luigi Cremona, giornalista

14:00	Milano incontra Iginio Massari (Italia): L'Alta Pasticceria di lusso. Il Maestro si rac- conta al pubblico e spiega come è cambiato il modo di far pasticceria negli ultimi anni in Italia e nel mondo.
15:00	Molino Dallagiovanna presenta: La Colazione all'italiana, la veneziana che non ti aspetti. Luca Rubicondo, tecnico dell'azienda dimostrerà come con l'impasto delle veneziane si possono creare delle vere e proprie opere d'arte di pasticceria iperrealistica.
15:45	Milano Incontra Julien Alvarez Chef Ladurée Parigi (Francia), chef esecutivo internazionale di Ladurée. Una vera istituzione nel mondo della pasticceria dal 1862 e famosa per aver creato il macaron nel 1930. Ladurée ha più di 100 boutique in 20 paesi diversi e impiega oltre 2.000 persone. Nel 2021, Julien Alvarez, ex capo pasticcere dell'Hotel Bristol di Parigi e Campione del mondo di Pasticceria nel 2011, diventa il capo esecutivo internazionale della creazione di pasticceria dell'azienda.
17:00	Cerimonia di premiazione del Maestro del Panettone 2024, Artecarta Capsule Collection e del vincitore della Coppa del Mondo del Panettone Tradizionale

SALA 10:15 COLUCCI	Milano incontra Oliver Krieg (Francia), finalista panettone Tradizionale
10:45	Milano incontra Louis Vignals (Francia), finalista panettone Tradizionale
11:15	Milano incontra Damiano Pagani (Italia), finalista panettone Tradizionale
11:45	Milano incontra Anthony Daniele e Eric Goeury (Canada), finalista panettone Tradizionale
12:15	Milano incontra Francesco Coratella (Inghilterra), finalista panettone Tradizionale
12:45	Milano incontra Andrea Giacomini (Svizzera), finalista panettone Tradizionale

13:15	Milano incontra Tatsumi Yasuda (Giappone), finalista panettone Tradizionale
13:45	Milano incontra Boudewijn Nijmeijer (Olanda), finalista panettone Tradizionale
14:15	EUROPA OVENS: la tecnologia. Le anticipazioni di come sarà il nostro futuro
15:00	Corman. I segreti di un panettone WOW: dagli ingredienti alle qualità estetiche ed organolettiche di un grande lievitato d'eccellenza
16:00	Milano incontra Mario Romani (Italia) non è solo un grande Maestro, è un life-coach che sa prenderti per mano e portarti fino al podio, ti insegna ad essere migliore di quanto pensi. accompagnato da Manuela Taddeo (Italia) Maestra pasticcera, ci presenterà un nuovo progetto che va oltre i confini della realtà dove la pasticceria incontra l'arte. L'aerografo e l'evoluzione delle decorazioni nella pasticceria artistica dal 1990 ad oggi

SALA TURISMO	11:00	Francesco Favorito (Italia) gluten free: degustazione di prodotti gluten free ad opera del più grande esperto del settore in Italia
Masterclass e Demo – Laboratorio Cast Alimenti		Bruno Buletti (Svizzera) il Maestro ai piedi del Gottardo ci proporrà un chicca della sua produzione che fa parte della tradizione delle regioni di montagna: Le caramelle mou"
	13:00	Rogerio Shimura (Brasile) l'iconico Maestro brasiliano ci presenterà un dolce tipico natalizio che si trova su tutte le tavole del Brasile per Natale, non perdetevi queta occasione per scoprire i dolci che vengono prodotti in altre parti del mondo
	14:00	Markus Bohr (Inghilterra) Executive chef del Grande magazzino di lusso più famoso di Londra ci proporrà una degustazione dei fa- mosi cioccolati prodotti e venduti da Harrods. Dal 2008 dirige il reparto pasticceria di Har- rods, tra i migliori grandi magazzini del mondo con le sue Food Hall e oltre 25 ristoranti

15:	\mathbf{a}	\mathbf{a}
He P	w	w

Eugenio Morrone (Italia), Giuseppe Zerbato (Italia) e Angelo Porrino (Italia): panettone Summer Edition. il gelato incontra il panettone. In esclusiva il nuovo gusto panettone

SALA COMITATI

10:30 Laboratorio per bambini:

"Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero da applicare al panettone. Durata 1.30h.

Prenota il laboratorio

12:30 Laboratorio per bambini:

"Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero da applicare al panettone. Durata 1.30h.

Prenota il laboratorio

14:30 Laboratorio per bambini:

"Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero da applicare al panettone.

Durata 1.30h.

Prenota il laboratorio



La Coppa del Mondo del Panettone... nel mondo!







FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Da sempre laviamo il grano ad acqua per garantire un prodotto COSTANTE, SICURO e di QUALITÀ.

Prova Panettone, Panettone Z e tutta la linea leDolcissime.

dallagiovanna.it



BELL



YOUR BAKING SPECIALISTS

EUROPA srl Società Unipersonale

Via del Lavoro, 53 - 36034 Malo (VI) Italy Tel +39 0445 698969 europa@europa-zone.com www.europaovens.com

agrimontana

IL TUO PANETTONE GLI INGREDIENTI AGRIMONTANA

FRUTTA CANDITA



agricacao



COPERTURE E INGREDIENTI A BASE DI CACAO





SPALMABILI DA FARCITURA

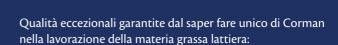














- Rrodotti da panna Premium
- Eccezionale gusto fresco lattiero
- Facili da incorporare ed amalgamare con gli altri ingredienti, senza fare grumi
- Stabili e regolari, per un risultato costante tutto l'anno

Successo garantito per l'artigiano

