

dal 4 al 6 novembre 2022



**Palazzo delle Stelline,
Milano**

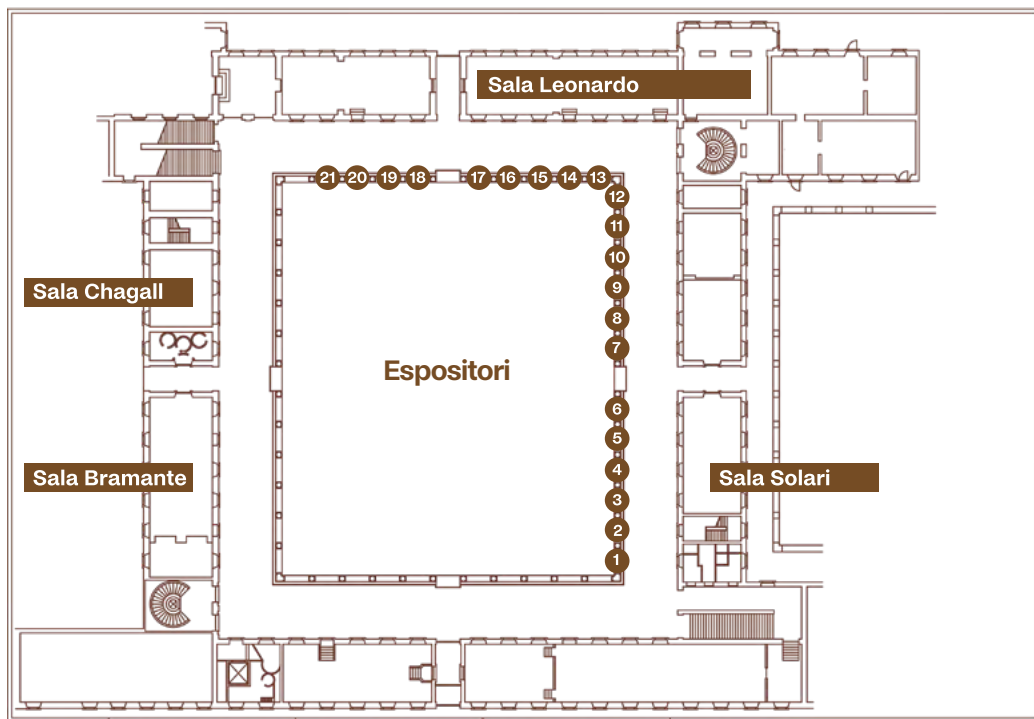


coppa del mondo del pancione



PROGRAMMA

EVENTO



Tre giorni di degustazioni, presentazioni, eventi, laboratori e workshop a Palazzo delle Stelline di Milano con ospiti internazionali.

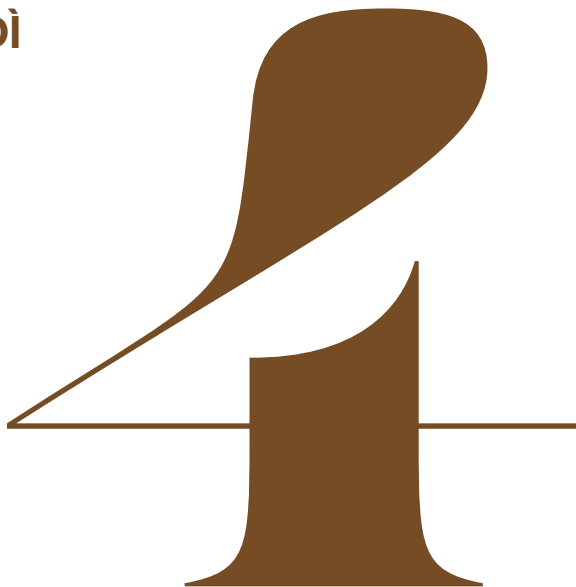
1 Molino Dallagiovanna	12 Espresso Café srl
2 Agrimontana	13 Grandi Lievitati Manzotti
3 Novacart	14 Pasticceria Ferrante
4 Corman	15 Eurovanille
5 Carma	16 Comipak
6 Pasticceria Internazionale	17 Pasticceria Buletti
7 Associazione Martino	18 Pasticceria Come una volta
8 Panettone Academy Award	19 Di Masso Scanno Dolci di natura
9 Vanelli e Bassani Viebi Group	20 Conait
10 Roberto Pastry and Bakery	21 Sister Island
11 Pasticceria Bazzoli	

in collaborazione con 	
gold sponsor	silver sponsor
   	
 	
executive sponsor	partner
	    
media partner	con il patrocinio di
       	  
per la donazione del panettone sospeso	



VENERDÌ

NOVEMBRE



12:00

APERTURA AL PUBBLICO
(DALLE 12 ALLE 18)

SALA LEONARDO

14:00

TAGLIO DEL NASTRO.

15:00

Pasticceria Internazionale presenta
Davide Comaschi, World Chocolate
Master, con il suo nuovo libro in
anteprima.

16:00

Iginio Massari incontra
Molino Dallagiovanna –
Talk “L’evoluzione del Panettone
in Italia e nel mondo”.

17:00

Milano incontra Davide Steffenini
(Svizzera) finalista
panettone al cioccolato.

17:30

Milano incontra Mario Arculeo (Italia)
finalista panettone al cioccolato.

SALA BRAMANTE

14:30

Milano incontra Samuele Bellini
(Belgio) finalista
panettone tradizionale.

15:00

Milano incontra Claudio Colombo
(Italia) finalista
panettone tradizionale.

15:30

Milano incontra Jozé Nilson
(Brasile) finalista
panettone tradizionale.

16:00

Milano incontra Roberto Moreschi
(Italia) finalista
panettone tradizionale.

16:30

Milano incontra Stefano Gobbi
(Svizzera) finalista
panettone tradizionale.

17:00

Milano incontra Beatrice Volta
(Italia) finalista
panettone al cioccolato.

SALA SOLARI

*Masterclass e Demo – Laboratorio
Cast Alimenti.*

15:00

Angelo Musolino (Italia) Torrone
Croccante mandorla, Miele e arancia
Belladonna.

16:00

Rogério Shimura (Brasile) Maestro
Panettiere e direttore della
Levain escola de panificação pane
al formaggio brasiliano.

17:00

Demo a sorpresa.

SALA CHAGALL

14:30

Laboratorio per bambini:
“Il paese dei balocchi” decorazione
in pasta di zucchero di omini in pan
di zenzero. *Durata 1.30h.*

16:30

Laboratorio per bambini:
“Il paese dei balocchi” decorazione
in pasta di zucchero di omini in pan
di zenzero. *Durata 1.30h.*

SABATO



NOVEMBRE

SALA LEONARDO

9:00–11:00

Lavori della Giuria internazionale
Panettone Tradizionale.

10:00

APERTURA AL PUBBLICO
(DALLE 10 ALLE 19)

11:00

Milano incontra Raffaele Vignola
(Italia) finalista
panettone tradizionale.

11:30

Milano incontra Roberto Gatti
(Svizzera) finalista
panettone tradizionale.

12:00

Milano incontra Vanna Scattolini
(Italia) finalista
panettone tradizionale.

13:00–15:00

Lavori della Giuria internazionale
Panettone al Cioccolato e Giuria
Stampa.

15:00

Milano incontra Andrea Visani (Italia)
finalista panettone al cioccolato.

15:30

Milano incontra Pasquale Iannelli
(Italia) finalista
panettone al cioccolato.

16:00

Milano incontra Jaime Martinez
(USA) finalista
panettone tradizionale.

16:30

Milano incontra Gari Rulli (USA)
finalista panettone tradizionale.

17:00

Milano incontra Claudio Perrando
(Romania) finalista
panettone tradizionale.

17:30

Francois Stahl (svizzera) Il mio World
Pastry Star 2022 - "Cocoa Tree"
(l'albero del cacao), una storia di vita
vera, molto emozionante che vi farà
scoprire un mondo magico.

18:30

Associazione Maestro Martino
presenta PAA – Panettone Academy
Award.

19:00

**Premiazione vincitore Panettone
al cioccolato.**

SALA BRAMANTE

10:15

Milano incontra Davide Fantuzzi
(Italia) finalista
panettone al cioccolato.

10:45

Milano incontra Valerio Gullo (Italia)
finalista panettone al cioccolato.

11:15

Milano incontra Diego Lo Verme
(Italia) finalista
panettone al cioccolato.

11:45

Milano incontra Severine Coulson
(Francia) finalista
panettone al cioccolato.

13:00

Milano incontra Ton Cortes (Spagna)
finalista panettone al cioccolato.

13:30

Milano incontra Annibale Memmolo
(Italia) finalista
panettone al cioccolato.

14:00

Milano incontra Bruno Andreoletti
(Italia) finalista
panettone al cioccolato.

14:30	Milano incontra Fiorenzo Ascolese (Italia) finalista panettone al cioccolato.
15:30	Milano incontra Rafel Aguilera (Spagna) finalista panettone al cioccolato.
16:00	Milano incontra Armando Pascarella (Italia) finalista panettone al cioccolato.
16:30	Milano incontra Cédric Alibert (Francia) finalista panettone al cioccolato.
17:00	Milano incontra Andrea Di Fabio (Italia) finalista panettone al cioccolato.
17:30	Milano incontra Marcio Orellana (Italia) finalista panettone al cioccolato.

SALA SOLARI	
	<i>Masterclass e Demo – Laboratorio Cast Alimenti</i>
10:30	Juan Pablo Colubri Pastry Chef (Argentina) Leiter Chocolate Academy Zurigo: <i>Dessert nel piatto moderno.</i>
11:30	Cast alimenti presenta: versatilità e semplicità in pasticceria (demo con degustazione)
13:00	Jonathan Mougel M.O.F. Pâtissier 2019 (Francia) presenta la ricetta di un prodotto presentato per l'esame finale per diventare M.O.F, da non perdere.
14:00	Jose Romero Barranco (Spagna) Presenta "Polvorenes" bisogna farli almeno una volta nella vita. Ci sarà un altro prodotto a sorpresa.

15:00	Iginio Massari (Italia) il più famoso pasticcere d'Italia vi svelerà tutti i segreti del suo famoso Maritozzo. La degustazione? Speriamo che basti per tutti.
16:00	Gimmy Griffin (Irlanda) Master of Baker, il più grande esperto della pasta laminata, presenta uno dei suoi prodotti più conosciuti: Raspberry pear Marinaded, lampone e pera marinata.
17:00	Gianbattista Montanari (Italia) il maestro del lievito madre presenta: <i>Omnia fermenta</i> , il libro più completo mai scritto sul tema lievito madre.

SALA CHAGALL	
10:30	Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero di omini in pan di zenzero. <i>Durata 1.30h.</i>
14:30	Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero di omini in pan di zenzero. <i>Durata 1.30h.</i>
16:30	Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero di omini in pan di zenzero. <i>Durata 1.30h.</i>

DOMENICA



NOVEMBRE

SALA LEONARDO

9:00–11:00	Lavori della Giuria internazionale Panettone Tradizionale.
10:00	APERTURA AL PUBBLICO (DALLE 10 ALLE 19)
11:00	Milano incontra Shinichiro Kojima (Giappone) finalista panettone tradizionale.
11:30	Milano incontra Tatiana Coluccio (Australia) finalista panettone tradizionale.
12:00	Milano incontra Thomas Teffri-Chambelland (Francia) finalista panettone tradizionale.
13:00	Milano incontra Raphaël Jubert (Francia) finalista panettone tradizionale.
13:30	Milano incontra Samuele Segala (Italia) finalista panettone tradizionale.
14:00	Europa Forni si presenta.

SALA BRAMANTE

14:30	Coppa del Mondo del Panettone (CMP) incontra Stanislao Porzio, scrittore e organizzatore di eventi tra cui "Re Panettone". Talk: "Ha cinque secoli e sembra appena sfornato. La storia e le storie del panettone con la collaborazione di Gabriele Braggion, lettore di poesia dialettale.
15:30	Corman Italia si presenta.
16:00	Premiazione Novacart Art Capsule Collection con Novacart.
17:00	Premiazione Maestro del panettone 2022, consacrazione del vincitore della Coppa del Mondo del Panettone Tradizionale 2022.
10:15	Milano incontra Andreide Borba (Portogallo) finalista panettone tradizionale.
10:45	Milano incontra Ahmed Nezzar (Algeria) finalista panettone tradizionale.
11:15	Milano incontra Brunno Malheiros (Brasile) finalista panettone tradizionale.
11:45	Milano incontra Stefano Ferrante (Italia) finalista panettone tradizionale.
12:15	Milano incontra Giuseppe Mascolo (Italia) finalista panettone tradizionale.
13:00	Milano incontra Luca Poncini (Svizzera) finalista panettone tradizionale.
13:30	Milano incontra Franck Collas (Francia) finalista panettone tradizionale.

14:00 Milano incontra Yann Duytsche (Spagna) finalista panettone tradizionale.

14:30 Agrimontana si presenta.

SALA SOLARI

11:00 Marco Lusso (Italia) Maestro APEI presenta *cake in vasocottura*.

12:00 Marco Paolo Molinari (Giappone) Pastry Chef presenta: *un risotto alla Giapponese*.

13:00 Jean François Devineau (Francia), fondatore del gruppo Pâtissiers dans le monde, presenta: *Lime Key Pie*.

14:00 Rogerio Shimura (Brasile) Maestro Panettiere e direttore della Levain escola de panificação presenta: *pane al formaggio brasiliano*.

15:00 Pierpaolo Magni (Italia) Maestro pasticciere presenta le tecniche per decorare un panettone tradizionale.

SALA CHAGALL

10:30 Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero di omini in pan di zenzero. *Durata 1.30h.*

12:30 Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero di omini in pan di zenzero. *Durata 1.30h.*

14:30 Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero di omini in pan di zenzero. *Durata 1.30h.*



The image is a vertical promotional graphic for Agrimontana's 50th anniversary. At the top, a circular logo features the number '50' with '1972' and 'anniversario 2022' around it, set against a background of various fruits like pineapples, oranges, and berries. Below this, the text 'IL GUSTO DELLA NATURA' is written in a large, elegant serif font. In the center, a vibrant orange cylindrical container with the 'agrimontana' logo is shown, with a variety of fresh fruits (lemons, limes, oranges, berries) appearing to float or fall from its top. Below the container, the text 'TERRITORIO, ARTIGIANALITÀ, TECNOLOGIA ED ECCELLENZA.' is displayed in a bold, sans-serif font. Underneath this, a paragraph of text describes the brand's commitment to quality ingredients and craftsmanship. At the bottom, the 'agrimontana' logo is repeated on a dark orange rectangular background.

IL GUSTO DELLA NATURA

TERRITORIO, ARTIGIANALITÀ,
TECNOLOGIA ED ECCELLENZA.

Il rispetto della materia prima e l'eccellenza sono i valori agrimontana. Marroni, frutta candita, confetture, passate, paste pure, ingredienti per la gelateria. Da cinquant'anni il riferimento per i professionisti dell'arte dolce più esigenti.

agrimontana



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


CORMAN
SINCE 1935



BURRO TRADIZIONALE CORMAN: FACILE DA LAVORARE, PER CREAZIONI DAL GUSTO UNICO



UN BURRO MULTIUSO DALLE ECCEZIONALI QUALITÀ

- > Gusto fresco lattiero, che conferisce ai prodotti finiti.
- > Facile da lavorare: si incorpora con facilità e si amalgama bene con gli altri ingredienti, senza fare grumi.
- > Una bella struttura, stabile e regolare tutto l'anno.
- > Prodotto da panna Premium.

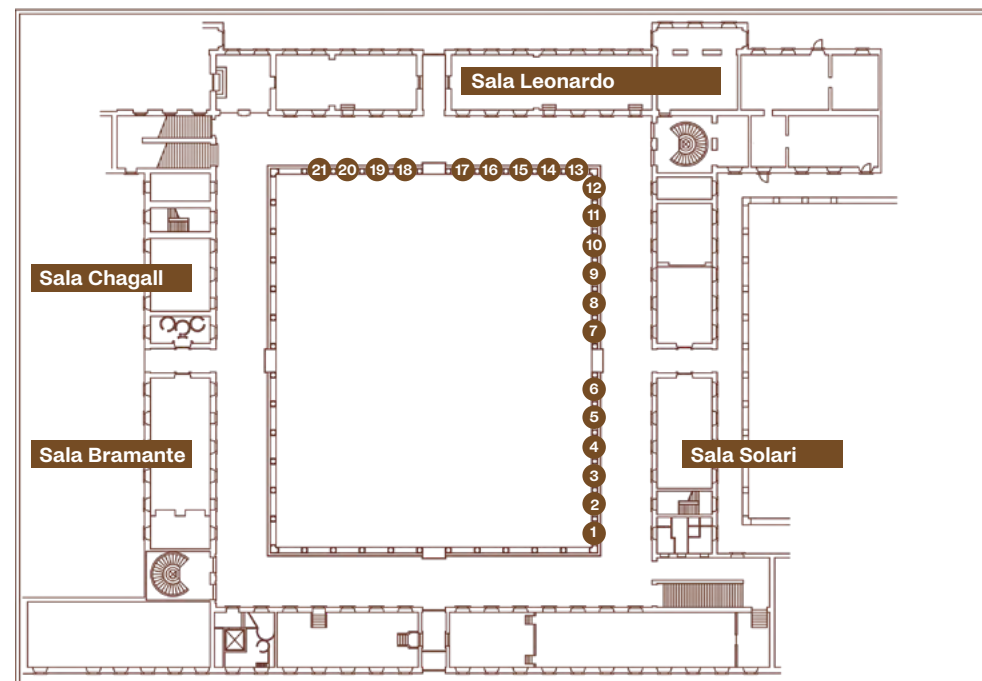
APPLICAZIONI

- > Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria.

#cormanitalia



www.corman-pro.it



Espositori

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Molino Dallagiovanna | 12 | Expresso Café srl |
| 2 | Agrimontana | 13 | Grandi Lievitati Manzotti |
| 3 | Novacart | 14 | Pasticceria Ferrante |
| 4 | Corman | 15 | Eurovanille |
| 5 | Carma | 16 | Comipak |
| 6 | Pasticceria Internazionale | 17 | Pasticceria Buletti |
| 7 | Associazione Martino | 18 | Pasticceria Come una volta |
| 8 | Panettone Academy Award | 19 | Di Masso Scanno Dolci di natura |
| 9 | Vanelli e Bassani Viebi Group | 20 | Conpait |
| 10 | Roberto Pastry and Bakery | 21 | Sistel Island |
| 11 | Pasticceria Bazzoli | | |