

dal 4 al 6 novembre 2022



*Palazzo delle Stelline,
Milano*

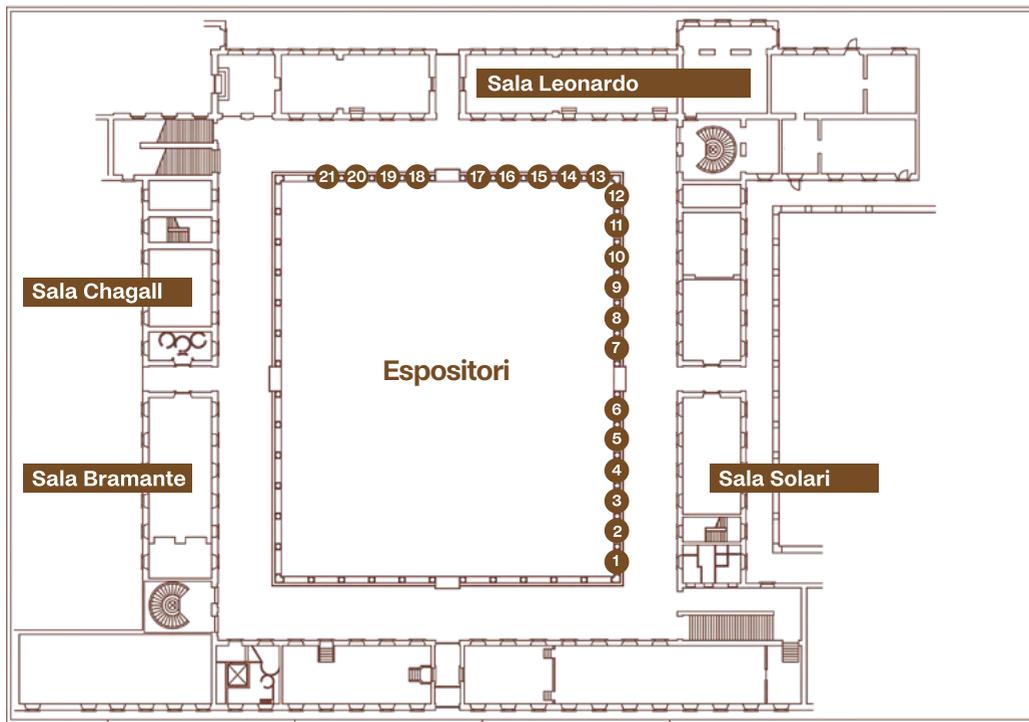


coppa del mondo del pancione



PROGRAMMA

EVENTO



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

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1 Molino Dallagiovanna | 12 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 Conait |
| 10 Roberto Pastry and Bakery | 21 Sister Island |
| 11 Pasticceria Bazzoli | |

in collaborazione con



gold sponsor



silver sponsor



executive sponsor



partner



con il patrocinio di



media partner

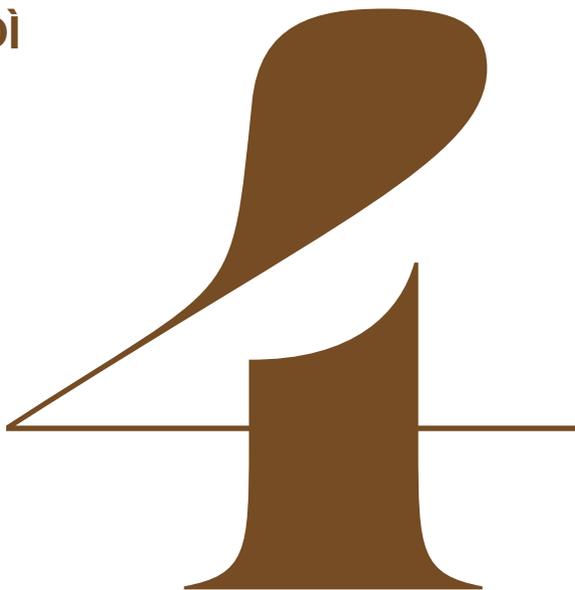


per la donazione del panettone sospeso



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 Rogerio 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.

SALA BRAMANTE

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.

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

- Masterclass e Demo – Laboratorio Cast Alimenti*
- 10:30** Juan Pablo Colubri Pastry Chef (Argentina) Leiter Chocolate Academy Zurigo: *Dessert nel piatto moderno.*
- 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: *Omnia fermenta*, 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. *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.*
- 16:30** Laboratorio per bambini: "Il paese dei balocchi" decorazione in pasta di zucchero di omini in pan di zenzero. *Durata 1.30h.*

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.*



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.






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.



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**.

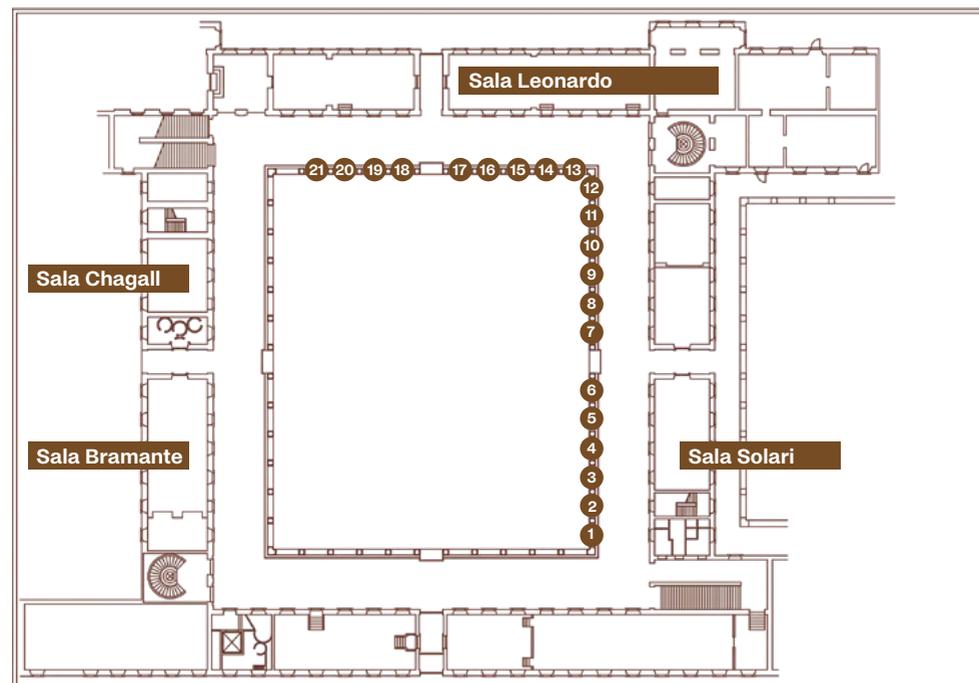
dallagiovanna.it



#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 | | |