



SELEZIONE SQUADRA NAZIONALE ITALIA PWC 2027

QUANDO:

Dal 21 al 27 settembre 2026 e date successive da definire

DOVE:

Presso la INTERNATIONAL SCHOOL, Scuola di alta pasticceria di A.M.L.M. sita a Bologna.

CHI PUO' PARTECIPARE:

Tutti i pasticceri maggiorenni con cittadinanza italiana da almeno 15 anni e che hanno una comprovata esperienza con il lievito madre vivo.

COSTO E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Ogni partecipante dovrà scaricare il modulo di iscrizione dal sito accademia AMLMPI

www.accademiamestrilevitomadrepanettoneitaliano.it

ed inviarlo, compilato in ogni suo elemento, alla segreteria accademia AMLMPI: segreteria@accademiamestrilevitomadrepanettoneitaliano.it

Per poter partecipare alle selezioni si richiede il versamento della quota di € 200,00 + iva 22% ad A.M.L.M.P.I. SRL, entro e non oltre il 30.06.26, per ogni prodotto presentato. Tale quota comprende anche l'eventuale seconda selezione in presenza.

Il bonifico va intestato a: A.M.L.M.P.I. SRL – su Unicredit Banca -

Iban: IT 60 0 02008 65900 000107111469

con causale: Quota iscrizione selezione Panettone World Championship 2027 specificando il prodotto con cui si vuole concorrere e il nome del concorrente.

Successivamente sarà contattato dalla segreteria del PWC per le modalità e la data di consegna dei prodotti.



Regolamento Selezioni team Italia - Panettone World Championship (PWC) 2027

1. Finalità e Organizzazione

La selezione italiana mira ad individuare i componenti della Nazionale Italiana (tre concorrenti) che difenderà il titolo al Campionato Mondiale a Squadre del PWC 2027. La competizione è organizzata dall'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con partner tecnici d'eccellenza.

Le selezioni avranno luogo presso la scuola internazionale di Accademia MLMPI a Bologna, nel mese di settembre nella settimana che va dal 21 al 27 settembre 2026.

La giuria sceglierà 9 professionisti lievitisti alla prima selezione, sulla base del prodotto presentato e successivamente, con una seconda e definitiva selezione in presenza nella settimana successiva, deciderà quali saranno i 5 partecipanti al concorso mondiale: tre titolari e due riserve.

I finalisti selezionati faranno parte della squadra che parteciperà al PWC 2027 a Verona e Milano: dal 19 al 22 ottobre a Verona presso la sede Polin, con finale ad Host sabato 23 ottobre 2027.

La prima selezione determinerà i migliori prodotti presentati, con una scheda tecnica di valutazione predisposta.

Alla seconda selezione in presenza, verranno valutati i partecipanti anche in base alle loro capacità professionali come pasticceri lievitisti, decoratori e cioccolatieri, per poter dar modo di formare una squadra completa.

La selezione terrà conto anche della capacità di lavorare in gruppo, senza polemizzare le scelte del Team organizzativo nominato da Accademia MLMPI.

Ogni valutazione sarà ponderata e valutata soprattutto in base alle qualità del professionista nel gestire la preparazione, gli allenamenti e la costanza di mettersi in gioco per il fine comune. L'intento fondamentale della squadra selezionata sarà:

“la squadra prima di tutto”.

Una volta decretati i 5 professionisti finalisti ammessi in squadra, in base alla serietà e bravura di ciascun concorrente, tenendo conto della frequenza degli allenamenti programmati e in base alla volontà di fare gruppo con un modus operandi collaborativo e pacato, verrà scelta la squadra titolare che sarà composta da 3 elementi e ufficializzata nei tempi previsti dal regolamento di gara.

Gli allenamenti e la preparazione del campionato saranno sempre fatti da tutto il gruppo di lavoro (5 finalisti) in modo da avere delle riserve pronte ad entrare in campo anche all'ultimo momento per sopperire ad eventuali problemi non programmabili.



2. Requisiti di Partecipazione

- **Profilo:** Lievitisti/e pasticceri/e professionisti maggiorenni.
- **Modalità:** Iscrizione tramite modulo sul sito entro le scadenze comunicate.
- **Abbigliamento:** È obbligatoria la giacca professionale bianca.
- **Cittadinanza:** Italiana da almeno 15 anni
- **Lievito Madre:** Uso e padronanza di comprovata esperienza

3. Impegno economico e di tempo

Il candidato dovrà tenere presente che l'impegno economico per allenamenti, trasferimenti e competizione stessa, con tutti i costi che comporta, saranno a carico proprio e della squadra.

- il candidato dovrà tenere presente che il tempo che dedicherà agli allenamenti, alle riunioni con il team e gli allenatori, la settimana di tempo di durata della competizione, non avranno nessun ritorno economico e nessun rimborso spese.
- Tutte le minuterie, stampi, siliconi, piatti, tavolo di presentazione e suoi accessori, saranno a carico della squadra.
- Tutti gli allenamenti della squadra selezionata, si terranno presso la nostra scuola di Bologna dove ci sarà tutto il necessario per poter svolgere l'attività.
- Le materie prime necessarie per gli allenamenti verranno fornite dagli sponsor della scuola.

4. Caratteristiche del Prodotto (Disciplinare)

Il panettone che deve essere presentato e portato da casa deve rispettare il

DISCIPLINARE DEL PANETTONE ITALIANO

DM-22-luglio-2005-aggiornato-al-19-06-2017-prodotti-da-forno-panettone-colomba.pdf

<https://share.google/pSulfo1Vo2jOaw8v6>

- **Lievitazione:** esclusivo utilizzo di **lievito madre vivo naturale**. Sono vietati l'uso di lieviti preparati pronti, liofilizzati, in polvere, ecc.
- **Ingredienti:** Vietati conservanti, coloranti sintetici, aromi artificiali o emulsionanti.
- **Peso Standard:** 1.000 g (tolleranza + o - 50 g)
- **Tipologie in Gara:**
 - **Tradizionale:** Con uvetta, arancio e cedro canditi come da disciplinare allegato (Tipo Milano alto scarpato)



- **Al Cioccolato e caffè:** Impasto scuro al cioccolato e caffè senza glassa scarpato su pirottino basso.
- **Pandoro:** classico a lievito misto come da disciplinare allegato.

Ogni concorrente potrà partecipare portando uno, due o tutti e tre i prodotti in gara da sottoporre al giudizio della giuria. (2 pezzi per tipologia con le caratteristiche indicate). I prodotti presentati dovranno essere confezionati in modo anonimo su pirottino anonimo e sacchetto neutro. La scatola potrà essere marchiata.

I 9 concorrenti che passeranno la prima selezione, dovranno portare in occasione della seconda fase il loro lievito madre usato nelle proprie preparazioni.

Alla seconda selezione in presenza, in data da definirsi, verrà selezionata la squadra ufficiale.

5. Giuria e Criteri di Valutazione

La prima selezione avverrà in modo anonimo, sul prodotto presentato e sarà affidata ad una giuria tecnica composta da autorevoli rappresentanti della pasticceria italiana, dal profilo professionale indiscutibile.

La seconda selezione avverrà in presenza, presso la scuola Internazionale AMLMPI di Bologna, a cura di una giuria nominata dai Maestri AMLMPI dove, oltre alla valutazione del prodotto, saranno vagliate anche le altre caratteristiche tecniche del professionista, sopra menzionate.

I criteri principali di valutazione includono:

Tradizionale:

Aspetto e forma, alveolatura e ripartizione sospensioni, profumo e colore, gusto e naturalità del prodotto, masticazione e sofficietà, sapore complessivo.

Cioccolato e caffè:

Aspetto e forma, alveolatura e ripartizione sospensioni, profumo e colore, abbinamento caffè e cioccolato, sapore complessivo.

Pandoro:

Aspetto e forma, alveolatura e cottura, profumo e naturalità del prodotto, masticazione e morbidezza, sapore complessivo.



6. Prova "Live" di Gestione del Lievito Madre

Questa è la prova tecnica distintiva del PWC, per valutare la competenza del professionista, in caso di superamento della prova iniziale del lievitato.

- **Obiettivo:** I candidati devono presentarsi con il proprio lievito madre e sottoporlo a un "rinfresco" davanti alla giuria tecnica.
- **Focus:** Analisi del pH, profumo, alveolatura e forza del lievito prima dell'impasto, valutazione da parte della giuria senza voto ma solo come parere positivo o negativo.
- Prova tecnica del secondo impasto del prodotto presentato e cottura.
- Breve colloquio personale con la giuria per verificare le attitudini richieste dalla squadra.

Parametri di Squalifica Immediata:

- Utilizzo di **lievito di birra** o preparati tecnologici (mix) nei panettoni.
- Presenza di **conservanti** o aromi artificiali.
- Peso del prodotto finito fuori tolleranza (+/- 5% rispetto al peso dichiarato)
- Mancata presentazione materiale didattico di supporto.

7. Ordine cronologico di stesura del ricettario secondo il regolamento.

Queste sei (6) pagine obbligatorie dovranno essere presentate assieme ad ogni prodotto, ogni mancanza varrà la squalifica immediata dalla selezione.

Ogni prodotto deve essere descritto utilizzando obbligatoriamente 1 pagina (non importa se non la si utilizza tutta) in modo da separare gli argomenti.

1. Nome e presentazione del prodotto (1 pagina A4) e ricetta completa con tutti gli ingredienti **per 1000 gr. farina totale** tra 1° e 2° impasto.
2. Procedimento 1° impasto (1 pagina A4)
3. Procedimento 2° impasto con lievitazione e cottura (1 pagina A4)
4. Note e spiegazioni sui rinfreschi (1 pagina A4)
5. Note particolari su eventuali preparazioni che rientrano nella ricetta (creme, ganache, inerti, infusioni, etc.) (1 Pagina A4)
6. Indicazioni generali obbligatorie di supporto alla giuria da compilare per ogni prodotto presentato come da scheda seguente:

(Questa pagina è obbligatoria e dovrà essere presentata assieme ad ogni prodotto, ogni mancanza varrà la squalifica immediata dalla selezione).



TIPOLOGIA IMPASTATRICE USATA _____

TIPOLOGIA DI GESTIONE DEL LIEVITO MADRE _____

NUMERO DI IMPASTI _____

NUMERO DI RINFRESCHI _____

GRADI DI TEMPERATURA di LIEVITAZIONE DEI RINFRESCHI _____

Nr. DI ORE PER RINFRESCO _____

Nr. DI ORE LIEVITAZIONE 1° IMPASTO _____

TEMPERATURA DI LIEVITAZIONE 1° IMPASTO _____

NR DI ORE DI LIEVITAZIONE IN PIROTTINO _____

GRADI DI LIEVITAZIONE IN PIROTTINO _____

TIPOLOGIA DI FORNO STATICO / VENTILATO _____

MINUTI DI COTTURA _____

GRADI DI COTTURA _____

DATA DI PRODUZIONE DEL LIEVITATO _____



ALLEGATO 1

DOMANDA DI ISCRIZIONE ALLA SELEZIONE DELLA SQUADRA ITALIANA

PER LA PARTECIPAZIONE AL PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2027

da inviare alla Segreteria dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano all'indirizzo di posta elettronica: segreteria@accademiamastrilievitomadrepantoneitaliano.it

COGNOME E NOME DEL CONCORRENTE:	
Luogo e data di nascita	
Contatto telefonico	
Indirizzo e-mail:	

Ragione sociale della propria attività o di dove svolge la propria professione:	
Indirizzo: via e nr. civico	
CAP e città	

Dati fiscali per l'emissione della fattura relativa alla quota di iscrizione:

RAGIONE SOCIALE:	
SEDE LEGALE: via e nr. civico	
SEDE LEGALE: CAP – Città - Provincia	
CODICE FISCALE E PARTITA IVA	
CODICE SDI_	

La quota di iscrizione è pari a euro 244,00 (IVA inclusa) per ogni tipologia di prodotto presentata, da bonificare a

A.M.L.M.P.I. SRL – Unicredit Banca – IBAN: IT 60 O 02008 65900 000107111469

Causale: Quota iscrizione selezione PWC 2027 specificando il prodotto con cui si vuole concorrere e il NOME DEL CONCORRENTE.

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

Scheda di presentazione del Panettone Classico Italiano

Scheda di presentazione del Panettone al cioccolato e caffè

Scheda di presentazione del Pandoro classico

Modulo Privacy debitamente firmato