



**15 marzo 2021**  
**simposio "La Colomba tra tradizione e Innovazione"**  
**alla POLIN Group (Verona)**

**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**  
**Conpait e Richemont Club Italia**  
**assieme per un importante momento di dialogo, confronto, crescita e condivisione**

**Quindici Maestri del lievito madre e dell'arte bianca assieme**  
**sotto al simbolo della condivisione e dello scambio per dare un segnale di ripartenza**

Condivisione, dialogo, confronto, sinergia: sono queste le parole chiave del simposio che vedranno protagoniste tre fra la più importanti Associazioni e Club dedite alla lavorazione del lievito madre.

**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Conpait, e Richemont Club Italia** assieme il **15 marzo 2021, a partire dalle 9.30 da POLIN di Verona**, per un simposio dedicato a **"La Colomba tra tradizione e innovazione"**.

L'appuntamento si svolgerà nel rispetto delle norme Anti Covid-19. Sarà collegato ad un link per partecipare e assistere in diretta; è possibile iscriversi al webinar gratuito al link:  
<https://us02web.zoom.us/join/919121212121>

Ogni Associazione e Club avrà due Team, formati complessivamente da cinque Maestri. I due Team che rappresenteranno l'Associazione o il Club di riferimento saranno impegnati nella lavorazione ed esposizione della colomba tradizionale e innovativa. Ogni Maestro presenterà un elemento della Colomba tra tradizione e innovazione, toccando anche temi di attualità formativa: dagli ingredienti alla lavorazione del lievito madre, dall'impasto alla glassa, dal packaging alla digitalizzazione e all'e-commerce.

Ecco i Maestri protagonisti:

**- Team Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**

Referente

**Paolo Sacchetti, membro del Consiglio Direttivo**

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri:

**Achille Zoia, Vincenzo Santoro**

Colomba Innovativa, formata dai Maestri:

**Salvatore De Riso, Vincenzo Tiri, Denis Dianin**

**- Team Richemont Club Italia**

Referente

**Zucchi Fabrizio (Vicepresidente Richemont Club Italia)**

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri

**Beniamino Bazzoli, Patrick Zanesi**

Colomba Innovativa, Formata dai Maestri

**Paolo Piantoni, Daniele Scarpa, Stefano Priolo**

Exclusive Sponsor



Sponsor Tecnico





## - Team Conpait

Referente

**Angelo Musolino (Presidente Conpait)**

Colomba Tradizionale, formata dai Maestri

**Valerio Vullo, Filippo Cuttone**

Colomba Innovativa, formata dai Maestri

**Antonio Chiera, Angelo Di Masso, Giorgio Derme**

*«Le parole chiave saranno condivisione, ricerca di esaltare la qualità e l'eccellenza della nostra artigianalità, rinascita e ricostruzione. Speriamo - spiega il Maestro **Paolo Sacchetti**, responsabile dell'appuntamento per Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - di dare il nostro piccolo contributo: solo assieme e stando uniti si può guardare al futuro con maggiore speranza».*

La colomba racchiude in sé molti simboli: **condivisione, unione, pace e speranza**. Per questo l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** ha scelto questo lievitato per il primo importante appuntamento del 2021 invitando **Conpait e Richemont Club Italia per affermare che tutti siamo uniti per la ripartenza e per costruire un nuovo futuro assieme**.

*«Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre - spiega **Fabrizio Zucchi**, Vicepresidente Richemont Club Italia e responsabile dell'appuntamento per il Club - perché crediamo che dal confronto nascano nuove opportunità per tutti».*

Il 2021 sarà un anno delicatissimo. «Un anno che speriamo possa segnare la ripresa della normalità, nella vita quotidiana di ciascuno di noi, così come nell'attività professionale e lavorativa», continua **Angelo Musolino**, presidente Conpait il quale spiega: «*La condivisione delle conoscenze è l'autostrada per crescere e, in questo momento, sappiamo quanto sia importante analizzare, mettere in discussione, migliorare qualsiasi idea, scoperta mettendola a disposizione degli altri*».

Il simposio "La colomba tra tradizione e innovazione" è uno degli appuntamenti di avvicinamento previsti dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla finale di **Panettone World Championship** che si disputerà ad **HostMilano**, la fiera internazionale della ristorazione dell'accoglienza, a ottobre 2021. L'appuntamento sarà ospitato da **POLIN di Verona**, azienda scelta in quanto racchiude perfettamente i principi fondamentali dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Qualità, chiarezza, onestà: sono questi i principi dell'azienda che da tre generazioni fornisce attrezzature forni, macchine e attrezzature per pasticcerie di piccole e grandi dimensioni. Un'evoluzione che viaggia sui doppi binari della tradizione e dell'innovazione. Così come Accademia dei Maestri del Lievito Madre guarda al futuro, partendo dalla storia e dalla tradizione.

Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione

Micaela Scapin

Cell. 338 4293592

info@micaelascapin.it

www.micaelascapin.it

Exclusive Sponsor



Sponsor Tecnico

