



## Brazzale è main sponsor della prima edizione del Panettone World Championship a squadre

*Il Burro Superiore Fratelli Brazzale sarà l'ingrediente utilizzato dalle otto squadre, formate dai migliori maestri pasticceri di tutto il mondo, che partecipano alla competizione internazionale organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, al via il 9 ottobre.*

Zanè (Vi), 13 settembre 2023 – Sempre più protagonista nel mondo dell'arte bianca, Brazzale è main sponsor della prima edizione del Campionato Mondiale del Panettone a Squadre, l'evento internazionale organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con Host Milano e con Italian Gourmet in qualità di Official Media Partner, che prenderà il via il 9 ottobre. Otto team, 5 europei e 3 extra europei, che si sfideranno nella preparazione del miglior "grande lievitato di Natale nel mondo", per aggiudicarsi la prima edizione del Panettone World Championship. Un'avvincente competizione tra squadre formate dai migliori Maestri lieviti che, in perfetto stile olimpionico, sfileranno alla cerimonia di apertura in programma il 9 ottobre presso Eataly Verona, e che dovranno competere per realizzare il miglior panettone artigianale del mondo insieme al proprio team e aggiudicarsi il primo titolo PWC a squadre. Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan sono le otto nazionali che si sfideranno a colpi di lievito madre, farina, burro e altri ingredienti pregiati con un unico obiettivo: preparare il Panettone più buono del mondo.

Roberto Brazzale, Presidente Brazzale Spa, dichiara:

*"Ci appassionano le sfide e siamo convinti che questo progetto lascerà il segno nel mondo dell'arte bianca, per questo abbiamo deciso di sponsorizzare l'evento. Ma non solo, la nostra è una realtà che esporta in oltre 60 paesi. Quelli rappresentati a PWC sono tutti mercati con grandissimo potenziale dove siamo già fortemente presenti, come Giappone, Germania e Spagna, con relazioni talmente fitte e profonde che per noi è un orgoglio poter essere ambasciatori del nostro fare anche per altri prodotti per cui siamo meno conosciuti. PWC inoltre sarà l'occasione per aprire le porte aziendali a professionisti di grandissimo profilo, che verranno a visitare i nostri stabilimenti.*

*Il fatto che la sfida sia corale, con squadre che insieme daranno vita a creazioni eccezionali, lo rende ancora più interessante e vicino alla nostra filosofia. Vedere maestri da tutto il mondo preparare le loro creazioni con il nostro Burro Superiore Fratelli Brazzale ci emoziona. E ancora una volta ci fornirà idee e spunti di lavoro per quello che ormai è diventato, per noi, un vero e proprio ramo d'azienda, con tanto di stabilimento e centro di ricerca dedicati. Partecipare a PWC rappresenta un*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 66669388 +39 335 5819675 [pressoffice@aeagency.it](mailto:pressoffice@aeagency.it) –



*ulteriore elemento di visibilità internazionale, apertura e volontà di farsi conoscere. E proprio per l'importanza del Panettone World Championship, abbiamo cercato in tutti i modi di supportare l'organizzazione per la realizzazione di un evento di tale portata".*

Brazzale sarà presente come sponsor e fornirà uno dei più importanti ingredienti per la realizzazione del panettone, il Burro Superiore Fratelli Brazzale, a dimostrazione di una storia che si consolida ogni giorno di più. Con il Burro Superiore Fratelli Brazzale e i prodotti dedicati ai professionisti del bakery e dell'alta pasticceria, infatti, l'azienda è sempre più apprezzata dal settore. Nell'ultimo periodo, oltre ai già consolidati rapporti con i pastrychef dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, si è aggiunta l'adesione ad Apei, l'associazione che raccoglie professionalità ed eccellenze della pasticceria e del mondo del dolce, con Iginio Massari che sarà Special Guest della prima edizione del Panettone World Championship a squadre.

**Cosa farà Brazzale al Panettone World Championship**

Per poter realizzare i migliori panettoni per il Panettone World Championship, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha selezionato le materie prime che saranno utilizzate da tutte le otto squadre durante la gara. Materie prime esclusive che gli sponsor metteranno a disposizione di ogni squadra e che garantiranno a tutti gli stessi ingredienti di altissima qualità. Fra questi ingredienti, ovviamente, c'è il burro, che nei panettoni artigianali rappresenta almeno il 16% dell'impasto. Per questa materia prima così delicata e importante, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano ha scelto il Burro Superiore Fratelli Brazzale. Alle squadre, inoltre, è stato inviato anche Burro Aroma Naturale, l'innovativa preparazione alimentare costituita da burro e aromi naturali stabilizzati, per una migliore resa durante la cottura.

**Come si svolgerà la prima edizione del Panettone World Championship**

Presso i laboratori del gruppo Polin a Verona, dopo la prima giornata dedicata ai rinfreschi di adattamento del lievito madre fresco per la competizione, il 10 e l'11 ottobre si terrà il primo turno di gara che vedrà contrapposte 4 squadre europee, mentre il 12 e 13 ottobre sarà la volta delle altre nazionali. Sotto gli occhi attenti di una giuria d'eccezione, che effettuerà un'ispezione pre-gara su laboratorio, attrezzature, ingredienti che dovranno rispettare inflessibili norme, e lievito madre esclusivamente fresco e proveniente dal paese rappresentato, i concorrenti dovranno dimostrare le proprie competenze per il confezionamento di 10 panettoni identici, prodotti in tre versioni: panettone classico italiano, panettone al cioccolato con impasto al cioccolato, lievitato innovativo "panettone salato".

Le giurie saranno tre: quella tecnica, che decreterà la squadra vincitrice, composta dai team manager delle nazionali e da giudici esterni, quella composta da chef stellati e infine quella dei giornalisti nazionali e internazionali, che assegneranno i premi speciali. Ci saranno rigidi criteri di

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 66669388 +39 335 5819675 [pressoffice@aevagency.it](mailto:pressoffice@aevagency.it) –



valutazione che riguarderanno i lievitati prodotti, la riduzione dei rifiuti, il lavoro di squadra, la pulizia e la presentazione finale. La classifica sarà data dalla somma dei punteggi ottenuti dalle squadre nelle diverse categorie. Il 14 ottobre all'HostMilano di Fiera Milano, dalle ore 17, avrà luogo la proclamazione del vincitore del primo trofeo PWC a squadre, insieme alla consegna dei premi speciali assegnati dai Presidente di Giuria.

Gli otto team del Panettone World Championship

Otto le squadre che animeranno la prima edizione del Panettone World Championship: Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan. All'interno di ciascun team sono rappresentati i migliori maestri panettieri e pasticceri dei rispettivi Paesi.

#### ARGENTINA

Mariano Zichert, tecnico professionale e insegnante di scuola di pasticceria; Juan Manuel Alfonso Rodríguez, panettiere e pasticciere da tre generazioni e vincitore del Campionato Argentino del Panettone; Samuel Gonzales, diplomato in conservazione di alimenti; Nicolàs Welsh, pasticciere per professione e passione.

#### FRANCIA

Quentin Berthonneau, finalista nel 2021 del Campionato francese del Panettone, Manuel Barthélémy, esperto maestro di panificazione, pizza e panettone e campione del mondo di pizza dessert; Raphaël Jubert, artigiano, panettiere e dirigente di una panetteria biologica nelle Alpi francesi; Matthias Arbion, artigiano panettiere biologico.

#### GERMANIA

Arnd Erbel, maestro panificatore e pasticciere, proprietario del prestigioso panificio Erbel di Dachsbach, fondato nel 1680; Giorgio Mecca, di nazionalità italiana, capo pasticciere e manager della Giomecca GmbH; Leonardo Scala, diplomato nella scuola specializzata in gastronomia e arte culinaria a Brescia, responsabile di reparto in numerosi hotel; Steve de Filippo, esperto nella lavorazione e cottura dei prodotti da forno.

#### GIAPPONE

Hiroki Sato, esperto di orientamento tecnico in Giappone e all'estero; Kanako Takada, che si occupa per DONQ di sviluppo dei prodotti e del marchio, di ricerca e controllo dei prodotti e di orientamento tecnico sulla preparazione del panettone e del pandoro; Seiji Yamanaka, che si occupa per DONQ di orientamento tecnico in Giappone e all'estero; Yoshihiro Fujisawa, che si occupa per DONQ di produzione del panettone e del pandoro a Kobe (Giappone) nello stabilimento specializzato.

#### ITALIA

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 66669388 +39 335 5819675 [pressoffice@aeagency.it](mailto:pressoffice@aeagency.it) –



Davide Malizia (team manager), fondatore della Aromacademy, l'Accademia di Pasticceria e di Zucchero Artistico, vincitore di numerosi premi; Ezio Marinato (allenatore), uno dei massimi esperti italiani di panificazione e titolare del Panificio Marinato di Cinto Caomaggiore; Maurizio Bonanomi (allenatore), proprietario della pasticceria Merlo alle porte di Milano; Claudio Gatti, presidente e fondatore dell'Accademia MLM;

Aniello di Caprio, una delle eccellenze in Italia nel campo dei grandi lievitati, proprietario della rinomata pasticceria Lombardi di Maddaloni e fondatore e co-proprietario della scuola di cucina Dolce&Salato con Giuseppe Daddio; Giuseppe Mascolo, capo-pasticciere della Pasticceria Mascolo di Visciano che, negli ultimi anni, si è laureato Campione del Mondo Categoria Popolare e Campione del Mondo del Panettone; Beniamino Bazzoli (riserva), ideatore di un sistema innovativo di creazione e gestione del lievito madre in acqua, che dimezza i tempi di lavorazione.

#### POLONIA

Raffaele Derosa, consulente tecnico e organizzatore di corsi di cucina; Cesare Candido, fotografo professionista, titolare dell'azienda Cesarepolo, in cui si occupa della formazione nel settore gastronomico, e responsabile dell'Accademia della cucina italiana; Kamil Holeksa, pasticciere con oltre 15 anni di esperienza; Jacek Wiarek, panettiere di grande esperienza specializzato nelle fermentazioni lunghe e fredde.

#### SPAGNA

José Romero, chef e insegnante in una scuola di pasticceria; Tonatiuh Cortés, panettiere, che si è aggiudicato il premio di Miglior Panettone di Spagna; José Manuel Marcos Candela, maestro pasticciere, gelataio e cioccolatiere; Rafel Aguilera si immerge nel mondo della pasticceria una decina di anni fa con la propria famiglia, proprietario della Pasticceria Cal Jan che ha vinto il titolo di miglior Panettone al Cioccolato dalla Spagna.

#### TAIWAN

I-Chun Lin, componente del gruppo di lavoro del celebre lievitista Wu Pao Chun; Giovanna Shih Chieh Chen, membro del team del Masters de la Boulangerie nel 2018 e alla Coupe du Monde de la Boulangerie nel 2016; Wu Pao Chun ideatore del "Taiwan Longan with Red Wine Bread", con cui vinse il secondo premio alla Coupe du Monde de la Boulangerie; Chung Yu Hsieh, manager di Wu Pao Chun Bakery che ottenuto il secondo posto nel 2016 alla Coupe du Monde de la Boulangerie.

#### Brazzale nel mondo dell'arte bianca

Brazzale è il più antico e al tempo stesso il più innovativo burrifficio italiano. Attiva fin dal 1784, negli ultimi anni l'azienda si è posta ai vertici dell'innovazione anche per il settore della pasticceria e del bakery, con diverse novità di prodotto realizzate grazie al supporto del BRAZZALE SCIENCE CENTER, il suo centro di ricerca interno dedicato allo sviluppo e diretto da due autorità indiscusse nel campo

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 66669388 +39 335 5819675 [pressoffice@aevagency.it](mailto:pressoffice@aevagency.it) –



della tecnologia alimentare, il professor Fernando Tateo e la professoressa Monica Bononi, e al nuovo stabilimento per i burri speciali. Dal Burro Superiore Fratelli Brazzale al nuovissimo BurroAroma Naturale, passando per il suo cavallo di battaglia, il formaggio Gran Moravia, la gamma Brazzale dedicata ai professionisti è sempre più completa e frutto di un lavoro profondo che coinvolge anche i diretti interessati. Artisti del bakery, della gelateria, della pasticceria e della ristorazione collaborano con l'azienda, sotto la guida scientifica del Brazzale Science Center, per realizzare prodotti che consentano di aggiungere valore, semplificare i processi e, al tempo stesso, siano strumenti adatti, rigorosamente naturali, per accompagnare l'innovazione.

### Brazzale spa

Brazzale spa è la più antica impresa lattiero casearia italiana, attiva senza interruzioni almeno dal 1784 (esistono documenti che attestano l'attività di famiglia già dalla metà del Seicento). La famiglia Brazzale originaria dell'altopiano di Asiago scende dal Monte di Calvene a Zanè nel 1898 per avvicinarsi a Thiene, importante centro di mercato e di logistica ferroviaria. Negli anni 20 del Novecento costruisce il primo burrificio industriale con macchine confezionatrici e celle frigorifere, utilizzate anche dagli ospedali del comprensorio. Tra le due guerre la famiglia Brazzale, che ha depositi a Roma ed in Istria, oltre alla storica produzione di burro che prende il marchio Burro delle Alpi, inizia la stagionatura e commercializzazione dei formaggi grana piacentini e lodigiani, che per prima inizia a produrre nel Veneto da dopo la Seconda guerra mondiale. Nel 1954 fonda il Consorzio del Grana Padano ed in quegli anni realizza il nuovo burrificio industriale di Zanè. Gli anni del boom economico sono incalzanti e nel 1968 la famiglia Brazzale realizza il grande caseificio da grana a Campodoro (Pd), con annesso allevamento suinicolo. Nel 1979 nasce il marchio Alpilatte per identificare la linea di prodotti UHT. Il comm. Giovanni Brazzale, patriarca novecentesco, è per molti anni presidente della Banca Popolare di Thiene. Mentre le attività crescono in Italia ed all'estero, si susseguono le generazioni ed all'inizio degli anni 2000 i fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano Brazzale, cresciuti fra Thiene ed Asiago, prendono il controllo del gruppo realizzando un piano di internazionalizzazione in sintonia con le straordinarie opportunità offerte dai cambiamenti storici di fine '900. Dal 2000 danno il via al progetto Gran Moravia, in Repubblica Ceca, ed al progetto "Ouro Branco" in Brasile. Nel 2002 realizzano la fusione delle attività industriali con la famiglia di Antonio e Roberto Zaupa di Monte di Malo, specialisti nelle paste filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi circa 1.000 addetti, dei quali la metà in Italia, il triplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 250 milioni di litri di latte all'anno, produce circa 35.000 tonnellate di prodotti finiti, esportati in oltre 70 paesi nel mondo. Ha creato una propria catena di vendita al dettaglio di 25 negozi per 1,5 mln di clienti (La Formaggeria Gran Moravia) ed esercita l'attività in 10 stabilimenti tra Italia, Repubblica Ceca, Brasile e Cina, dove ha realizzato un proprio caseificio per il vasto mercato locale. Proprio di recente ha rafforzato la sua presenza nell'alto vicentino con l'apertura a Cogollo del Cengio di Sant'Agata, il magazzino robotizzato per il Gran Moravia, alimentato da energia solare, il più grande al mondo nel suo genere. Sempre a Cogollo del Cengio ha recentemente realizzato il nuovo stabilimento di burri speciali per i professionisti ed il retail di alta gamma, mentre a Marano Vicentino ha in programma la costruzione del nuovo centro logistico automatizzato per i prodotti finiti. Brazzale rappresenta un caso unico in Italia di azienda lattiero casearia fortemente innovativa, perfino rivoluzionaria, capace di espandere la propria catena produttiva su scala internazionale con la creazione di nuovi prodotti e l'evoluzione della tradizione fuori dalle limitanti logiche corporative nazionali, pur mantenendo un fortissimo radicamento e una prevalente creazione di valore aggiunto locale. Nel 2011 ha creato la prima Filiera Ecosostenibile certificata, nel 2013 quantificato per prima il Waterfootprint, nel 2018 ha raggiunto per prima nel settore la neutralità di carbonio grazie alla piantagione di una foresta di 1,5 milioni di alberi sui propri terreni in Brasile. Nel 2021, prima azienda del settore, ha creato il dipartimento scientifico tecnologico Brazzale Science Center assieme all'Università Statale di Milano. Grazie anche all'apprezzamento internazionale delle originali innovazioni realizzate dal gruppo, il dr. Piercristiano Brazzale, responsabile tecnologico del gruppo, è stato eletto nel 2020 presidente della Federazione Mondiale del Latte FIL-IDF, la prima volta per un italiano, e Gian Battista è presidente nazionale di Assocasari.

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 66669388 +39 335 5819675 [pressoffice@aeagency.it](mailto:pressoffice@aeagency.it) –