



## LE SQUADRE

### ARGENTINA

#### Team Manager

**Mariano Zichert**, tecnico professionale e insegnante di scuola di pasticceria, è un consulente in pasticcerie, panifici, cioccolaterie e gelaterie. Finalista alla Coppa del Mondo di Pasticceria nel 2017, ha vinto l'oro nel Campionato latino-americano di Pasticceria nel 2015 e ha conquistato il bronzo all'Americas Pastry Cup.

#### Capitano-portavoce

**Juan Manuel Alfonso Rodríguez**, panettiere e pasticcere da tre generazioni, ha come passioni il lievito madre e i panettoni. Proprietario di due panetterie, è stato finalista del Panettone World Championship di Milano e vincitore del Campionato Argentino del Panettone.

**Samuel Gonzales**, diplomato in conservazione di alimenti, è tecnico pasticcere di Italmill spa. Frequentati numerosi corsi di pasticceria e panificazione, ha lavorato come chef pasticcere in Italia e Spagna ed ha collaborato con Yohan Ferrant per la preparazione del campionato del Mof.

**Nicolàs Welsh**, pasticcere per professione e passione, ha lavorato in diversi paesi conoscendo i segreti gastronomici di tutte le culture.

### FRANCIA

#### Team Manager

**Quentin Berthonneau** è stato finalista nel 2021 del Campionato francese del Panettone, qualche mese più tardi ha partecipato alla Coppa del Mondo del Panettone. Formatore aziendale di professionisti sulla panificazione a lievitazione naturale, soprattutto sul lievito madre, passione scoperta da bambino, lavora come responsabile di produzione e gestione dei team.

#### Capitano-portavoce

**Manuel Barthélémy**, esperto maestro di panificazione, pizza e panettone, è stato Ambassadeur pizzaiolo per le Farines Decollogne e ha tenuto corsi sulla panetteria e pizza. È vicecampione di Francia di pizza etica, pizza vegan e campione del mondo di pizza dessert

**Raphaël Jubert**, artigiano, panettiere e dirigente di una panetteria biologica nelle Alpi francesi, è stato capo panettiere occupandosi anche di comunicazione social e gestione interna, vicecampione di Francia del panettone tradizionale milanese e finalista alla Coppa del Mondo del Panettone di Milano.

**Matthias Arbion**, artigiano panettiere biologico, ha lavorato presso la Scuola Internazionale di Panetteria ed ora è consulente e formatore di panetteria/ pasticceria a lievitazione naturale.

## GERMANIA

### **Team Manager**

**Arnd Erbel**, maestro panificatore e pasticcere, il “Freibäcker” (panificatore libero), è autore di pubblicazioni e proprietario del prestigioso panificio Erbel di Dachsbach, fondato nel 1680 e tra i più antichi della Germania. Tra i suoi prodotti più conosciuti pane, pan di zenzero e pretzel, preparati in modo tradizionale, lavorati a mano e curati con passione fin dalla scelta delle materie prime: naturali, senza lievito di birra né additivi.

### **Capitano-portavoce**

**Giorgio Mecca**, di nazionalità italiana, inizia come pasticcere a Torino per poi recarsi in Germania e diventare capo pasticcere e manager della Giomecca GmbH.

**Leonardo Scala**, diplomato nella scuola specializzata in gastronomia e arte culinaria a Brescia, ha insegnato presso l’Alma, Scuola di Cucina Italiana, per poi trasferirsi in Germania come pasticcere e responsabile di reparto in numerosi hotel.

**Steve de Filippo**, esperto nella lavorazione e cottura dei prodotti da forno, intraprende un corso di alta formazione per pizzaioli di secondo livello e lavora come pizzaiolo.

## GIAPPONE

### **Team Manager**

**Hiroki Sato** entra in DONQ per dirigere alcuni suoi negozi. Attualmente si occupa di orientamento tecnico in Giappone e all'estero. Nel 1995 ha partecipato come capitano della squadra del suo paese al Coupe du Monde de la Boulangerie a Parigi e nel 2019 al Panettone World Championship a Milano.

### **Capitano-portavoce**

**Kanako Takada** 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** si occupa per DONQ di orientamento tecnico in Giappone e all'estero. Ha partecipato al concorso nazionale e ottenuto un riconoscimento.

**Yoshihiro Fujisawa** si occupa per DONQ di produzione del panettone e del pandoro a Kobe (Giappone) nello stabilimento specializzato.

## ITALIA

### **Team Manager**

**Davide Malizia** è il fondatore della Aromacademy, l’Accademia di Pasticceria e di Zucchero Artistico. Vanta un ricchissimo medagliere tra cui: quattro medaglie d’oro e altrettante menzioni per il massimo punteggio ottenuto nella categoria artistica ai Campionati Mondiali di Lussemburgo (World Culinary Cup) nel 2006. Nel 2008 fa un ulteriore passo ai Campionati Europei di Stoccarda, vincendo sei medaglie d’oro e il titolo assoluto di categoria artistica. Nello stesso anno vince il primo premio per lo zucchero artistico alle Olimpiadi di Erfurt in Germania. Nel 2010 è membro della Nazionale Pasticcieri Italiana per la Coppa del Mondo di Pasticceria a squadre in America, a Phoenix, dove vince il titolo di vicecampione del mondo 2010. Nel 2020 riceve il titolo mondiale “Sucre D’Or – Miglior artista al mondo dello zucchero” per il decennio e nel 2021 “Stella del World Pastry Star” dedicato ai migliori pasticceri del mondo e “I Migliori Pasticcieri del Mondo” by Iginio Massari.

## **Allenatori**

**Ezio Marinato** è uno dei massimi esperti italiani di panificazione. Nato con le “mani in pasta” in una famiglia di panificatori da ben 3 generazioni, è artigiano-artista della lievitazione e titolare del Panificio Marinato di Cinto Caomaggiore. Campione Europeo di Panificazione a Bulle, in Svizzera, e del Mondial du Pain a Lione, è stato nominato MAM, Maestro di Arte e Mestieri. Profondo conoscitore della materia, è docente presso diverse scuole di formazione e consulente di aziende multinazionali del settore.

**Maurizio Bonanomi**, proprietario della pasticceria Merlo alle porte di Milano, è un vero e proprio perfezionista della pasticceria. Grazie all’amore e dedizione totale verso il panettone, a partire dalla cura e attenzione degli ingredienti e materie prime, nel 2017 conquista, nella competizione “La Gazza Golosa”, il primo posto per il miglior panettone in Italia.

### **Capitano-Portavoce**

**Claudio Gatti**, presidente e fondatore dell’Accademia MLM, è uno dei protagonisti di primo piano nel mondo dei grandi lievitati. Nel 1973 entra nel laboratorio di Roberto Scalenghe e si appassiona ai segreti della lievitazione, tanto da passare anni applicandosi allo studio di questa disciplina insieme al maestro e mentore Achille Zoia. La filosofia con cui pratica il suo mestiere è l’utilizzo di materie prime biologiche, combinando la perfezione e la tecnica dell’arte pasticceria con il rispetto per il cliente: la riscoperta dei grani antichi ha portato all’invenzione di un impasto per la sua focaccia, prodotto che lo ha portato alla fama.

**Aniello di Caprio** si affaccia al mondo della pasticceria quasi per gioco, diventando 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, ha brevettato, da qualche anno, Felix Panettone Campano con tre ingredienti del territorio: burro di bufala, albicocche del Vesuvio e pasta di mandorla profumata ai limoni di Amalfi.

**Giuseppe Mascolo** è il capo-pasticciere della Pasticceria Mascolo di Visciano. La sua è una storia di successi: Ambasciatore del Panettone a Roma, Milano e Napoli; vincitore del premio Divina Colomba a Bari nel 2018 e 2019; premiato alla Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro a Milano e nello stesso anno nominato Re Panettone e Mastro Panettone; negli ultimi anni si è laureato Campione del Mondo Categoria Popolare e Campione del Mondo del Panettone.

**(R) Beniamino Bazzoli** intraprende un percorso di studi, corsi e ricerche, fin all’elaborazione di un metodo innovativo di creazione e gestione del lievito madre in acqua, che dimezza i tempi di lavorazione. È consulente tecnico per Italmill e uno dei soci fondatori di Richemont Club. Tanti successi che testimoniano la sua maestria: il primo premio nella categoria Lievitati Innovativi al Concorso Nazionale Premio Roma; nel 2019 vince al The Best Panettone of the World, con la sua variante al cioccolato; l’argento al concorso “Miglior Panettone al mondo” promosso da FIGPC e nel 2020 l’oro per il Panettone Classico.

## **POLONIA**

### **Team Manager**

**Raffaele Derosa**, consulente tecnico e organizzatore di corsi di cucina, fiere e seminari, si è occupato di presentazioni relative alla gelateria e pasticceria, coordinatore di produzione e direttore di vendite.

### **Capitano-portavoce**

**Cesare Candido**, fotografo professionista, diventa titolare dell’azienda Cesarepolo, in cui si occupa della formazione nel settore gastronomico, come chef, e gestisce una scuola di cucina, l’Accademia della cucina italiana. Ad oggi è coordinatore di produzione Food Service e consulente culinario e tecnologico.

**Kamil Holeksa** è un pasticciere esperto con oltre 15 anni di esperienza, specializzato nella creazione di torte, e pasticceria. Amante anche della panificazione, dimostra eccezionali capacità nel preparare, cuocere e decorare torte, dessert e pani. Gestisce quotidianamente il team Gryzmi assicurandosi che tutti i prodotti siano realizzati e consegnati in tempo e con i più alti standard e qualità.

**Jacek Wiarek** è un panettiere con una passione per la professione, nata quando era ancora bambino. Con i suoi 15 anni di esperienza nel settore e nella produzione di pane di qualità crea sapori unici nei suoi prodotti da forno. È specializzato in prodotti a base di frumento e di segale e le fermentazioni lunghe e fredde.

## **SPAGNA**

### **Team manager**

**José Romero Barranco**, è chef e insegnante in una scuola di pasticceria, si definisce chef panettiere ed ha cominciato a formarsi da autodidatta. Oltre al PWC, si sta preparando per il Forum Gastronomic e il Campionato del Panettone di Spagna

### **Capitano-portavoce**

**Tonatiuh Cortés**, scoperta la passione per la panetteria, apre un'attività che ha guadagnato vasta clientela e popolarità grazie alla vittoria di premi prestigiosi come il Miglior Panettone di Spagna. Tra i suoi successi, anche il Top Panadero nella Ruta del Buenz Pan e la partecipazione a "Il grande libro sul pane integrale".

**José Manuel Marcos Candela**, maestro pasticcere, gelataio e cioccolatiere, è responsabile della produzione. Si è classificato al secondo posto alla Coppa del Mondo della Gelateria 2018 con la squadra spagnola a Rimini e vinto il premio gastronomia Cadena Ser.

**Rafel Aguilera** si immerge nel mondo della pasticceria una decina di anni fa con la propria famiglia, diventando proprietario della Pasticceria Cal Jan e specializzandosi attraverso corsi ed esperienza sul campo. Ha partecipato al Campionato spagnolo di Panettoni risultando il miglior Panettone al Cioccolato dalla Spagna. Dal 2020 al 2022 ha vinto il premio Fava de Cacao. Inoltre, sia nel 2022 che nel 2023 ha vinto il Fava de Oro de Cacao come miglior pasticceria del campo di Tarragona e le terre dell'Ebro.

## **TAIWAN**

### **Team manager**

**I-Chun Lin**, componente del gruppo di lavoro del celebre lievitaista **Wu Pao Chun**. A lei il compito di coordinare le attività della squadra taiwanese.

### **Capitano-portavoce**

**Giovanna Shih Chieh Chen** ha frequentato un corso di panificazione che le ha suscitato non solo interesse ma un grande amore per il Lievito Madre. Ha fatto parte del team del Masters de la Boulangerie nel 2018 e alla Coupe du Monde de la Boulangerie nel 2016.

**Wu Pao Chun** inizia l'apprendistato in panetteria all'età di 15 anni. Nel 2008 ha creato il "Taiwan Longan with Red Wine Bread", con cui vinse il secondo premio alla Coupe du Monde de la Boulangerie, e due anni dopo, vince il titolo di Maestro Fornaio nella categoria pane del concorso Bakery Masters tenutosi a Parigi.

**Chung Yu Hsieh** ha lavorato nel campo della panificazione già a sedici anni. Manager di Wu Pao Chun Bakery, ama combinare e confrontare ciò che ha imparato dai professionisti con l'esperienza pratica lavorativa. Ha vinto nel 2014 la Coupe du Monde de la Boulangerie nella selezione di Taiwan e ottenuto il secondo posto nel 2016 alla Coupe du Monde de la Boulangerie.