

Torrefazione Dubbini diventa partner dell'Accademia dei Maestri del lievito madre

20230524094448dubbiniimg1-c3f2d11f

Torrefazione Dubbini, progetto dell'azienda padovana [Diemme](#), entra a far parte dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, organizzazione nata con l'obiettivo di **valorizzare e divulgare la produzione artigianale dei lievitati** con Lievito Madre e del panettone. Una **partnership significativa** poiché l'insegna Torrefazione Dubbini rivestirà il **ruolo di exclusive sponsor** dell'Accademia per tutto il 2023.

*"Crediamo fortemente nei valori fondanti dell'Accademia nei quali noi stessi ci ritroviamo" afferma **Giannandrea Dubbini**, presidente di Diemme S.p.A. "Valorizzare l'artigianalità, non perdere mai di vista la formazione e l'aggiornamento che ti permettono di andare lontano e, non per ultimo, lavorare nella trasparenza valorizzando le relazioni personali a noi tanto care".*

La scelta di essere partner di un'istituzione autorevole come Accademia non è casuale: il progetto Torrefazione Dubbini è **vocato esclusivamente al mondo dell'Alta Pasticceria**. le miscele e monorigini accuratamente ricercate puntano a offrire in tazza **sentori e sapori che ben si sposano con le creazioni dolci**, esaltandone il bouquet aromatico e la percezione gustativa.

Tra le iniziative di Torrefazione Dubbini, a corollario della partnership con Accademia, il **sostegno alla manifestazione [Panettone World Championship](#)**, l'importante competizione dedicata al lievitato che si terrà a HOST (FieraMilano) il prossimo ottobre. Un evento di risonanza internazionale per dare prestigio e lustro alle eccellenze dell'italianità.