

Parte il countdown per Panettone Maximo 2024

LINK: <https://horecanews.it/parte-il-countdown-per-panettone-maximo-2024>



Parte il countdown per Panettone Maximo 2024 Il 27 e 28 novembre, presso Eataly Roma Ostiense, si terranno le prefinali della VI edizione di Panettone Maximo, festival nazionale del panettone artigianale. Eventi Redazione 5 19 Nov 2024 - 10:09 EVENTI - Panettone Maximo rappresenta ormai non solo il più grande evento nazionale dedicato ai grandi lievitati ma un appuntamento imperdibile del periodo natalizio. Del resto i numeri sempre crescenti delle precedenti cinque edizioni stanno a testimoniare e l'ultima è stato un autentico successo, con oltre 3.000 presenze. "Oggi il Panettone artigianale sta vivendo una popolarità straordinaria, tutti lo vogliono. Panettone Maximo ha una formula vincente perché unisce il contest alla degustazione degli 88 panettoni in gara (e tante altre tipologie non in gara) - spiegano gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano - e di tante altre

e c c e l l e n z e enogastronomiche in degustazione agli oltre 70 banchi di assaggio (45 dei quali pasticcerie e forni) provenienti da tutta Italia, gli show cooking con pastry chef iper stellati e il Christmas Village dedicato ai più piccoli. Insomma, Panettone Maximo può essere considerato a tutti gli effetti l'unico evento di Natale a Roma che unisce veramente adulti e bambini". LE PREFINALI Si terranno mercoledì 27 e giovedì 28 novembre, dalle 14.30 alle 17.30, presso Eataly Roma Ostiense (p.le 12 Ottobre 1492, Roma), le prefinali della VI edizione di Panettone Maximo, festival nazionale del panettone artigianale, organizzato dalla E20 Events Factory e Ristoragency, con il patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma, che avrà luogo domenica 1 dicembre 2024 presso il Salone delle Fontane (Via Ciro il Grande 10 - Roma Eur), dalle 11

alle 20. "Per le prefinali quest'anno abbiamo scelto Eataly perché è un simbolo del cibo italiano e, più in generale, del made in Italy, oltre a riferimento in tutto il mondo per l'eccellenza a tavola", continuano Fabio Carnevali e Stefano Albano. Qui le due giurie (in versione ridotta rispetto a quelle del 1° dicembre) avranno il non facile compito di valutare ben 90 panettoni - 45 il 27 per il panettone tradizionale e 45 il 28 per il panettone al cioccolato - e decretare i 20 finalisti per ogni categoria che saranno poi al vaglio della giuria domenica 1 dicembre nel corso dell'evento finale. Da Eataly, novità assoluta, il pubblico potrà assistere alle degustazioni della giuria e assaggiare loro stessi i panettoni in gara. LA SUPER GIURIA DELLA FINALE La giuria della finale, come sempre, sarà composta da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria - come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Angelo Musolino

(presidente Compait), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitaista), e i Mastri Pasticceri Felice Venanzi, Walter Musco e Angelo Di Masso per il tradizionale. Per il cioccolato figurano invece Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Luca Mannori (Campione del mondo 1997), Maurizio Frau (Miglior Maitre Chocolatier Italia), Eugenio Morrone (Maestro gelatiere, campione del mondo 2016), Cesare Murzilli (Executive Pastry Chef Portrait Milano), Dario Nuti (Executive Pastry Chef Rome Cavalieri Hotel), Andrea Fiori (Pastry Chef & Maitre Chocolatier), Marion Lichtle (Pastry chef e titolare de Il Pagliaccio**) e Valerio Esposito (Maitre Chocolatier). In giuria anche critici enogastronomici e rappresentanti del "gruppo del gusto" della stampa estera. L'assegnazione dei premi speciali «miglior packaging», «miglior comunicazione digitale» e «premio stampa estera» sarà frutto della valutazione di specifiche e competenti giurie; il «premio del pubblico» delle votazioni del pubblico intervenuto. Novità di questa edizione sarà anche l'assegnazione del premio per il "Miglior Panettone Gourmet" tra i

10 concorrenti in gara di una selezione di chef e pastry chef dell'alta ristorazione. LE 45 PASTICCERIE IN GARA Bonfi - Santa Severa (RM) Caffè Masulli 1927 - Somma Vesuviana (NA) Casa del dolce - San Felice Circeo (LT) Cesto Bakery - Torre del Greco (NA) Cocciopesto - Prato (FI) Covella Pasticceri - Gioia del Colle (BA) De Santis Santacroce - Roma Diamond Cafè - Fonte Nuova (RM) Dolcemascolo - Frosinone Fortini Lab - Albano (RM) Gerry Labate - Agnone (IS) Konig Café - Campobasso (CB) Krapfen Café - Roma L'Arte di Luciano - Apricena (FG) La Dolce Ripetta - Capranica (VT) La Dolce Terrazza - Roma Le Levain - Roma Lisita - Mondragone (CE) Lu Giustu - Zagarolo (RM) Maison Lafé - Roma Mauro La Pasticceria - Veduggio (TV) Mille Voglie - Alberobello (BA) Old Fashion - Taranto (TA) Pane e salumi - Latina Pasticceria Alba - Viterbo Pasticceria Chocolate - Mesagne (BR) Pasticceria D'Antoni - Roma Pasticceria La Torre - Torre del Greco (NA) Pasticceria Patrizi - Fiumicino (RM) Pasticceria Macrì - Roma Pasticceria Romana - Porto Recanati (MC) Pasticceria Tiramisu - Roma Pregiata Pasticceria Perrino - Grottaminarda (AV) Renato Bosco - San Martino Buon Albergo (VR) Roberto

Pastry&Bakery - Chiavenna (SO) Sabotino - Roma Sapori di Vinci - Campobello di Licata (AG) Solodamanduca - Aprilia (LT) Spiga d'Oro Bakery - Roma Tonka - Terni Visioni - Macerata Campana (CS) Vizio - Roma Woods Sweet Officina Dolciaria - Roma Zacaro - Sant'Antioco (SU) Zest - Ardea (RM) IL PROGRAMMA DELLA FINALE La finale del 1° dicembre sarà presentata da BARBARA POLITI, giornalista professionista e volto televisivo nazionale (Rai Premium, Rai Italia, Rai Play, Sport Italia e Gambero Rosso Channel) e come firma autorevole di testate come La Gazzetta del Mezzogiorno, dove cura la rubrica settimanale "Tour del Gusto". GLI SHOW COOKING TRISTELLATI Anche quest'anno "Panettone Maximo" ha in programma fantastici SHOW COOKING con grandi pastry chef dei migliori ristoranti d'Italia, tutti premiati dalle 3 stelle della Michelin e con uno dei migliori pizzaioli d'Italia. Ecco il programma: Ore 14.00: Luca Pezzetta - Proprietario e pizzaiolo di Clementina, Fiumicino-RM (3 spicchi Gambero Rosso) Ore 15.00: Doina Paulesco - Pastry chef ristorante Osteria Francescana, Modena (3 Stelle Michelin) Ore 16.00: Michele Cremasco + Lidia Ferrara

Sous Chef e Pastry chef Le Calandre, Rubano-PD (3 Stelle Michelin) Ore 17.00: Mattia Casabianca - Pastry chef ristorante Uliassi, Senigallia-AN (3 Stelle Michelin) Ore 18.00: Francesco Federici + Leonardo Sperati - Pastry chef Enoteca Pinchiorri - Firenze (3 Stelle Michelin) CHRISTMAS MARKET E CHRISTMAS VILLAGE Accanto a circa 200 tipologie di panettone, in gara e non, tutti disponibili per l'assaggio e l'acquisto al pubblico, troverà posto un vero e proprio "Christmas Market" delle eccellenze enogastronomiche che possono accompagnare le festività natalizie, come a voler confezionare un cesto di prelibatezze: vini, bollicine, amari e distillati, torrone e cioccolato in varie declinazioni, tartufi, nocciole e tante altre leccornie tipiche del Natale. Il pubblico di Panettone Maximo, molto spesso famiglie, a 20 giorni dal Natale, viene anche per acquistare i propri regali, in questo caso assolute prelibatezze. Il CHRISTMAS VILLAGE è invece l'area dedicata ai bambini, con giochi e animazione degli elfi, tanto zucchero filato e l'immane presenza di Babbo Natale per la classica foto ricordo. Qui i genitori potranno tranquillamente affidare i propri figli per delle attività ludiche

potendosi così dedicare in tranquillità alle degustazioni e allo shopping. SOLIDARIETÀ Ogni anno Panettone Maximo è anche l'occasione per regalare un sorriso ai bambini meno fortunati, selezionando strutture o case famiglia che si occupano di loro a cui consegnare i panettoni. Nelle edizioni precedenti lo abbiamo fatto con le case ospitalità dell'Ospedale Bambino Gesù, la So.Spe. di Suor Paola, la Casa della Mamma e altre strutture. Quest'anno, destinati dei panettoni donati dai pasticceri di Panettone Maximo, saranno i ragazzi di Don Daniele Masciadri, il giovane prete della chiesa Nostra Signora di Lourdes all'Albuccione, un territorio purtroppo dimenticato e ai margini, nel comune di Guidonia Montecelio. Inoltre, ospite speciale della sesta edizione di Panettone Maximo sarà il comitato italiano di UNICEF, il Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia che ha come missione quella di contribuire alla sopravvivenza, alla protezione e allo sviluppo delle potenzialità di ogni bambino e bambina, con speciale cura per quelli più fragili e vulnerabili. Unicef si ispira ai valori della Convenzione ONU sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza, della Carta delle Nazioni Unite e

dei principali trattati sui diritti umani. SPONSOR E MEDIAPARTNER Per rendere realizzabile un grande evento come Panettone Maximo è stato ovviamente necessario il supporto di diverse importanti aziende, dal main sponsor Banca del Fucino ai gold sponsor Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Torrefazione Dubbini, Fattoria Latte Sano, Irinox e Reviva. Dai partner Goeldline Collection (che ha realizzato le giacche della giuria) ed Eatly (che ha ospitato le prefinali) ai mediapartner Italia a Tavola, Scatti di Gusto, Mangia e Bevi, 2Night, Il Forchettiere e Dimensione Suono Roma, radio ufficiale. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!