

Panettone Maximo 2024: Spiga D'Oro Bakery vince il Premio del Pubblico e conquista Roma

LINK: <https://www.gaeta.it/panettone-maximo-2024-spiga-doro-bakery-vince-il-premio-del-pubblico-e-conquista-roma>



Panettone Maximo 2024: Spiga D'Oro Bakery vince il Premio del Pubblico e conquista Roma by Fabio Belmonte 2 Dicembre 2024 Panettone Maximo 2024 ha consacrato ancora una volta il Salone delle Fontane dell'EUR come epicentro dell'arte dolciaria italiana. La sesta edizione del festival, che si è svolta domenica 1 dicembre, ha accolto circa quattromila appassionati, confermando il suo successo nonostante la concomitante 'domenica ecologica'. Un evento che non solo celebra i grandi lievitati artigianali, ma inaugura simbolicamente le festività natalizie nella Capitale. Una competizione dolce e prestigiosa Quest'anno, ben 45 pasticcerie e forni provenienti da tutta Italia si sono sfidati in due categorie principali: 'miglior panettone tradizionale' e 'miglior panettone al cioccolato'. La novità del 2024 è stata l'introduzione della categoria 'miglior panettone gourmet', che ha

premiato l'innovazione e la creatività nella reinterpretazione del dolce simbolo del Natale. Tra i vincitori, Solodamanduca di Aprilia si è aggiudicato il titolo per il miglior panettone tradizionale, mentre la pasticceria Vizio di Roma ha trionfato, per il secondo anno consecutivo, nella categoria dedicata al cioccolato. Gianfranco Pascucci, celebre chef stellato del ristorante Pascucci al Porticciolo, ha conquistato la giuria con la sua proposta gourmet. Spiga D'Oro Bakery: L'eccellenza artigianale di Roma-Acilia Tra i protagonisti di Panettone Maximo 2024, spicca la Spiga D'Oro Bakery di Roma-Acilia, insignita del Premio del pubblico grazie al suo straordinario panettone artigianale. Questo riconoscimento, assegnato direttamente dai visitatori del festival, conferma l'amore e l'apprezzamento del pubblico per una creazione che unisce tradizione e

innovazione. Il panettone di Spiga D'Oro si distingue per un impasto soffice e fragrante, arricchito da ingredienti di altissima qualità e una lavorazione che rispetta i tempi naturali di lievitazione. Un dolce che non solo celebra il Natale, ma racconta la passione e la maestria di un laboratorio che rappresenta un punto di riferimento nel panorama dolciario artigianale di Roma e dintorni. Una giuria d'eccezione A valutare le creazioni artigianali, una super giuria composta da grandi nomi della pasticceria e della gastronomia italiana. Tra i giurati, spiccano figure di rilievo come il Maestro Gino Fabbri, Claudio Gatti e Attilio Servi, oltre a pasticceri e chocolatier di fama internazionale, tra cui Giuseppe Amato e Luca Mannori. Non sono mancati rappresentanti della critica gastronomica e del mondo dei media, a conferma dell'importanza nazionale dell'evento. L'emozione degli show cooking e

un'atmosfera natalizia unica. Oltre alla competizione, Panettone Maximo ha offerto momenti di spettacolo con show cooking tri-stellati, protagonisti chef e pastry chef di ristoranti pluripremiati. I dolci proposti, tra cui il creativo 'Panettone Tiramisù' e l'originale 'Gioco col panettone', hanno entusiasmato il pubblico, sottolineando l'incredibile versatilità del panettone come ingrediente. Non solo dolci: il festival ha creato un'atmosfera magica per le famiglie con il suo Christmas Village, un'area dedicata ai più piccoli con laboratori creativi, elfi animatori e l'immane presenza di Babbo Natale. Solidarietà e inclusione al centro dell'evento. La manifestazione ha mantenuto il suo impegno solidale, destinando 50 panettoni alla comunità di Don Daniele Masciandri all'Albuccione. I dolci saranno protagonisti di una festa conviviale il 6 dicembre, regalando un sorriso ai bambini meno fortunati. Inoltre, la collaborazione con UNICEF Italia ha sottolineato l'importanza di sostenere i diritti e il benessere dei più piccoli. Un evento reso possibile grazie a sponsor e partner. Il successo di Panettone Maximo 2024 è stato possibile grazie al

sostegno di importanti sponsor come Banca del Fucino, Agrimontana e Molino Dallagiovanna, e al contributo di partner di prestigio tra cui Goeldin Collection e Ittica Urbano. La manifestazione si è avvalsa anche della collaborazione di media partner come Italia a Tavola e Dimensione Suono Roma, amplificando la risonanza dell'evento. Miglior Panettone Tradizionale Solodamanduca (Aprilia-LT) Pasticceria Zest (Ardea-RM) Pasticceria Macrì (Roma) Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM) König Café (Campobasso-CB) Miglior Panettone al Cioccolato Pasticceria Vizio (Roma) Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM) Visioni (Macerata Campania-CE) Pasticceria Chocolate (Mesagne-BR) Maison Lafé (Roma) Miglior Panettone Gourmet Gianfranco Pascucci - Pascucci al Porticciolo (Fiumicino-RM) Giuseppe Di Iorio - Aroma Restaurant (Roma) Fabio Dodero - ristorante Metis (Roma) Premio della Stampa Estera Assegnato da una commissione di quattro giornalisti del 'Gruppo del Gusto' presieduta da Alfredo Tesio Pasticceria D'Antoni (Roma) Solodamanduca di Aprilia (LT) Pasticceria Macrì (Roma) Roberto Pastry&Bakery (Chiavenna-SO) Zest (Ardea-RM)

Miglior Packaging Assegnato da una commissione di cinque food designer e architetti presieduta da Francesco Subioli e composta inoltre da Sonia Massari, Nerina Di Nunzio, Matteo Giannini e Nilushana Wijegunaratne. Le Levain (Roma) Pasticceria D'Antoni (Roma) Vizio (Roma) Dolcemascolo (Frosinone) Renato Bosco (San Martino Buon Albergo-VR) Miglior Comunicazione Digitale Assegnato da una commissione tecnica presieduta dalla digital strategist Claudiana Di Cesare. Le Levain (Roma) Covella Pasticceri (Gioia del Colle-BA) Dolcemascolo (Frosinone) Fortini Lab (Albano-RM) Cocciopesto (Calenzano-FI) Premio del pubblico Giurato d'eccezione è stato infine il pubblico stesso che, attraverso dei coupon, ha avuto modo di votare il proprio panettone preferito. Spiga d'Oro Bakery di (Roma-Acilia) Le Levain (Roma) Zest Pasticceria (Ardea-RM) Caffè Masulli 1927 (Somma Vesuviana-NA) Bonfì (Santa Severa-RM) Panettone Maximo si r i c o n f e r m a un appuntamento imperdibile per gli amanti della pasticceria e per chi desidera immergersi nello spirito natalizio. Tra sapori unici, spettacoli di alta cucina e un forte senso di comunità, il festival

continua a celebrare l'eccellenza dolciaria italiana, mantenendo viva la tradizione e guardando al futuro con innovazione e creatività. Ultimo aggiornamento il 2 Dicembre 2024 da Fabio Belmonte