

Panettone Maximo 2024: vincono Solodamanduca, Vizio e Pascucci

LINK: <https://www.italiaatavola.net/horeca/2024/12/2/panettone-maximo-2024-vincono-solodamanduca-vizio-pascucci/109352/>



Panettone Maximo 2024: vincono Solodamanduca, Vizio e Pascucci Nella sesta edizione del concorso, la pasticceria Solodamanduca vince il premio per il miglior panettone tradizionale, Vizio conquista il titolo al cioccolato, mentre Pascucci si aggiudica la nuova categoria gourmet 02 dicembre 2024 | 17:44

Panettone Maximo 2024: vincono Solodamanduca, Vizio e Pascucci Nella sesta edizione del concorso, la pasticceria Solodamanduca vince il premio per il miglior panettone tradizionale, Vizio conquista il titolo al cioccolato, mentre Pascucci si aggiudica la nuova categoria gourmet 02 dicembre 2024 | 17:44

La sesta edizione di Panettone Maximo, il festival nazionale dedicato al panettone artigianale, ormai consolidato come uno degli eventi più rilevanti del settore a livello italiano e come appuntamento natalizio di riferimento nella Capitale, ha incoronato le pasticcerie Solodamanduca

(Aprilia, provincia di Latina) nella categoria tradizionale, Vizio (Roma) in quella al cioccolato e Pascucci al Porticciolo (Fiumicino, in provincia di Roma) per la competizione gourmet. Organizzato da E20 Events Factory e Ristoragency, l'evento ha ricevuto il patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma. Il festival ha beneficiato anche del contributo di Arsiat (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) e del supporto di sponsor come Banca del Fucino, Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Irinox, Reviva e Fattoria Latte Sano. A Roma si è svolta la sesta edizione di Panettone Maximo, l'edizione 2024 Il Salone delle Fontane è stato animato per tutta la giornata da un intenso profumo di cioccolato, burro e canditi, richiamando l'atmosfera tipica delle

festività natalizie. L'evento ha attirato un pubblico eterogeneo, tra cui molti content creators e influencer del mondo del food. Tra i volti noti presenti: Valentina Vignali, cestista e modella, e Giulia Neccia. Tra i food blogger e instagrammer, spiccano nomi come Gian Marco D'Eusebi e Claudia Ottaviani. Panettone Maximo ha invaso di profumi il Salone delle Fontane Anche quest'anno, Panettone Maximo ha avuto una forte connotazione solidale. I panettoni in gara sono stati donati alla parrocchia Nostra Signora di Lourdes di Guidonia Montecelio, dove verranno distribuiti durante la festa di San Nicola, il 6 dicembre, per regalare un momento di gioia ai bambini meno fortunati. Ospite d'onore della manifestazione è stato il comitato italiano di Unicef, che lavora per garantire i diritti fondamentali dei bambini e degli adolescenti, con particolare attenzione a

quelli più vulnerabili. Panettone Maximo, i risultati A partecipare al contest sono state dunque 45 pasticcerie e forni d'Italia, provenienti da diverse regioni: Sicilia, Campania, Molise, Marche, Toscana, Friuli e, principalmente, da Roma e dal Lazio. Tutte in gara nelle due categorie regine, panettone tradizionale e panettone al cioccolato, ma anche per altri importanti riconoscimenti. In gara inoltre per il premio "Miglior Panettone Gourmet" una selezione di dieci chef e pastry chef dell'alta ristorazione. Panettone Maximo, tutti i vincitori Eco i risultati di tutte le categorie. Miglior Panettone Tradizionale Solodamanduca (Aprilia-LT) Pasticceria Zest (Ardea-RM) Pasticceria Macrì (Roma) Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM) König Café (Campobasso-CB) Il Miglior Panettone Tradizionale è di Solodamanduca Miglior Panettone al cioccolato Pasticceria Vizio (Roma) Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM) Visioni (Macerata Campania-CE) Pasticceria Chocolate (Mesagne-BR) Maison Lafé (Roma) Il Miglior Panettone al Cioccolato è di Vizio Miglior Panettone Gourmet Gianfranco Pascucci - Pascucci al Porticciolo (Fiumicino-RM) Giuseppe Di Iorio - Aroma Restaurant

(Roma) Fabio Dodero - ristorante Metis (Roma) Il Miglior Panettone Gourmet è di Pascucci al Porticciolo 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) La Pasticceria D'Antoni ha ricevuto il Premio della Stampa Estera 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) Le Levain si aggiudica il premio per il miglior packaging 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) Le Levain ha conquistato il

riconoscimento per la miglior comunicazione digitale 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 (Roma-Acilia) Le Levain (Roma) Zest Pasticceria (Ardea-RM) Caffè Masulli 1927 (Somma Vesuviana-NA) Bonfì (Santa Severa-RM) Il premio del pubblico è andato a Spiga d'Oro Bakery Panettone Maximo, una giuria d'eccezione La giuria, come sempre, sarà composta da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria e del giornalismo specializzato, come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Angelo Musolino (presidente Compaît), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitista), Davide Malizia (Campione del Mondo e Relais Dessert international), i Mastri pasticceri Felice Venanzi, Walter Musco, Angelo Di Masso e Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola 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. Panettone Maximo, showcooking d'autore Grande successo hanno riscosso gli show cooking, che hanno visto la partecipazione di chef provenienti da quattro ristoranti tri-stellati Michelin. Ogni chef ha proposto una ricetta esclusiva, ispirata al panettone: Doina Paulesco (Osteria Francescana, Modena): Ha presentato il dolce "Il pane è oro", un'interpretazione creativa che esplora il valore degli ingredienti semplici. Michele Cremasco e Lidia Ferrara (Le Calandre, Rubano - PD): Hanno realizzato "Il Panettone che non c'è", un piatto che gioca sulle consistenze e sul concetto di sottrazione. Mattia Casabianca (Uliassi,

Senigallia - AN): Ha proposto il "Panettone Tiramisù", una rivisitazione di due grandi classici della pasticceria italiana. Francesco Federici e Leonardo Sperati (Enoteca Pinchiorri, Firenze): Hanno chiuso con "Gioco col panettone: basta un po' di lievito e un po' di fantasia", esplorando nuove possibilità culinarie con il lievito natalizio. Ad aprire gli show cooking è stata un'esibizione "a quattro mani" di Luca Pezzetta, pizzaiolo e proprietario di Clementina (Fiumicino - RM), e Fabiano Bucci, bartender e latte artist, testimonial di Fattoria Latte Sano. © Riproduzione riservata

