

IL CONCORSO

Il panettone più buono lo fanno ad Aprilia

La gara "Solo da Manduca" vince ben due premi importanti Miglior Panettone Tradizionale e Premio Stampa Estera

Al secondo
posto
si piazza
la pasticceria
Zest di Ardea
Un bel
successo

— Come ogni anno presso un gremito Salone delle Fontane all'Eur con quattromila presenze registrate, si è svolta la VI edizione di Panettone Maximo, il festival nazionale del panettone artigianale, tra i più importanti a livello nazionale e senza dubbio il più importante evento di Natale della Capitale.

Organizzato dalla E20 Events Factory e Ristoragency, ha goduto del patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma, il contributo di Arsiat e l'importante sostegno del main sponsor Banca del Fucino, e ancora Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Irinox, Reviva e Fattoria Latte Sano, che hanno reso possibile lo svolgersi di questa fantastica sesta edizione.

A trionfare sono stati **"Solo da Manduca" di Aprilia**, di Riccardo e Damiano Manduca, primo posto. Si piazza seconda la **Pasticceria Zest di Ardea** nella categoria "miglior panettone tradizionale".

'Solo da Manduca' si è aggiudicato anche il premio della stampa estera, e quinto posto sempre per la Pasticceria Zest di Ardea che si classifica 3 anche nella sezione Premio del Pubblico. Novità di questa edizione è stata l'introduzione del "miglior panettone gourmet", titolo vinto da Gian-

franco Pascucci, titolare del ristorante "stellato" Pascucci al Porticciolo. Come sempre a decretare i premi è stata una super giuria composta da nomi di assoluto

prestigio come il Maestro Gino Fabbri, Massimo Chierico, Claudio Gatti, Attilio Servi, Davide

Malizia, e i Matri Pasticceri Felice Venanzi, Walter Musco e Angelo Di Masso, Giuseppe Amato, Luca Mannori, Maurizio Frau, Eugenio Morrone, Cesare Murzilli, Dario Nuti, Andrea Fiori, Marion Lichtle e Valerio Esposito.

«Ogni anno questa manifestazione, nata come una vetrina delle eccellenze prima laziali e poi nazionali, continua a crescere di valore sia in termini di presenze sia da parte delle pasticcerie partecipanti alla gara, arrivate a 45 – commentano soddisfatti gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano –. La kermesse è sempre più l'occasione per conoscere le tante novità della stagione delle feste». A partecipare sono state dunque 45 pasticcerie e forni d'Italia, provenienti da diverse regioni e grande successo hanno riscosso gli show cooking, sempre super affollati. Tra i partecipanti della provincia pontina, anche 'Casa del dolce' di San Felice Circeo e 'Pane e salumi' di Latina. Da Frosinone, "Dolcemascolo".

Anche quest'anno Panettone Maximo pensa alla solidarietà. In particolare, la manifestazione è sempre l'occasione per regalare un sorriso ai bambini meno fortunati.

A ricevere in dono i panettoni in gara 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 VI edizione di Panettone Maximo è stato il Comitato italiano di Unicef, da sempre impegnato per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza. ● L.A.R

© RIPRODUZIONE RISERVATA





In foto
la premiazione
con **Riccardo
Manduca**
e la Giuria