

E' della provincia di Latina il miglior panettone tradizionale in Italia

LINK: <https://www.latinatoday.it/attualita/panettone-maximo-2024-solodamanduca-aprilia.html>



E' della provincia di Latina il miglior panettone tradizionale in Italia Solodamanduca di Aprilia trionfa nella quinta edizione di Panettone Maximo, festival nazionale del panettone artigianale, tra i più importanti a livello nazionale. Secondo posto anche nel premio della stampa estera. Tutti i premiati Redazione 03 dicembre 2024 16:23 Il miglior panettone tradizionale del 2024 è nella provincia di Latina. Solodamanduca di Aprilia ha trionfato infatti nella quinta edizione di Panettone Maximo, festival nazionale del panettone artigianale, tra i più importanti a livello nazionale. La cerimonia di premiazione c'è stata domenica 1 dicembre nel Salone delle Fontane all'Eur. Organizzato dalla E20 Events Factory e Ristoragency, la manifestazione ha goduto del patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai

Grandi Eventi del Comune di Roma e del contributo di Arsiat (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e dell'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 del festival Il trionfo di Solodamanduca di Aprilia La provincia di Latina ha avuto un ruolo di protagonista - insieme a quella di Roma - in questa quinta edizione del concorso grazie a Solodamanduca di Aprilia, di Riccardo e Damiano Manduca, che ha vinto la categoria "miglior panettone tradizionale" ed è stato premiato anche dalla stampa estera (secondo posto); il primo posto per il secondo anno consecutivo, nella categoria "miglior panettone al cioccolato" è andato invece a Vizio di Roma di Dalila Esposito e

Simone Cavallo. Novità di questa edizione è stata l'introduzione del "miglior panettone gourmet", titolo vinto da Gianfranco Pascucci, titolare del ristorante "stellato" Pascucci al Porticciolo. "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 (abbiamo sfiorato le 4.000) 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 in un unico spazio espositivo, le tante novità della stagione delle feste, tra varianti più classiche e farciture e accostamenti inconsueti e curiosi. Lustrò di questa edizione è stata anche la presenza di nomi pluristellati della scena gastronomica italiana, che

hanno intrattenuto e deliziato il pubblico con show cooking di assoluto livello. Ringraziamo tutti coloro che hanno contribuito al successo di Panettone Maximo, soprattutto i pasticceri e i giurati, chiamati ad una maratona di assaggi, per decretare le migliori proposte dell'anno". In 45 pasticcerie da tutta Italia A partecipare al contest sono state 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. I vincitori per ogni categoria

Miglior Panettone Tradizionale

1. Solodamanduca (Aprilia-LT)
2. Pasticceria Zest (Ardea-RM)
3. Pasticceria Macrì (Roma)
4. Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM)
5. Konig Café (Campobasso-CB)

Miglior Panettone al Cioccolato

1. Pasticceria Vizio (Roma)
2. Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM)
3. Visioni (Macerata Campania-CE)
4. Pasticceria Chocolate (Mesagne-BR)
5. Maison Lafé (Roma)

Miglior

Panettone Gourmet

1. Gianfranco Pascucci - Pascucci al Porticciolo (Fiumicino-RM)
2. Giuseppe Di Iorio - Aroma Restaurant (Roma)
4. Fabio Dodero - ristorante Metis (Roma)

Premio della Stampa Estera

Assegnato da una commissione di quattro giornalisti del "Gruppo del Gusto" presieduta da Alfredo Tesio

1. Pasticceria D'Antoni (Roma)
2. Solodamanduca di Aprilia (LT)
3. Pasticceria Macrì (Roma)
4. Roberto Pastry&Bakery (Chiavenna-SO)
5. 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.

1. Le Levain (Roma)
2. Pasticceria D'Antoni (Roma)
3. Vizio (Roma)
4. Dolcemascolo (Frosinone)
5. Renato Bosco (San Martino Buon Albergo-VR)

Miglior Comunicazione Digitale

Assegnato da una commissione tecnica presieduta dalla digital strategist Claudiana Di Cesare.

1. Le Levain (Roma)
2. Covella Pasticceri (Gioia del Colle-BA)
3. Dolcemascolo (Frosinone)
4. Fortini Lab (Albano-RM)
5. 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.

1. Spiga d'Oro Bakery di (Roma-Acilia)
2. Le Levain (Roma)
3. Zest Pasticceria (Ardea-RM)
4. Caffè Masulli 1927 (Somma Vesuviana-NA)
5. Bonfì (Santa Severa-RM)

© Riproduzione riservata