

«Panettone Maximo», Puglia in vetrina

A Roma sono stati protagonisti ben quarantacinque pasticcerie e forni provenienti da tutta Italia

● Le quasi quattromila presenze al Salone delle Fontane dell'Eur per la sesta edizione di "Panettone Maximo", nonostante la "domenica ecologica" nella Capitale, hanno decretato ancora una volta il grande successo del dolce natalizio più amato in assoluto: il panettone. Protagonisti ben quarantacinque pasticcerie e forni provenienti da tutta Italia, in gara con le loro creazioni nelle due categorie "regine", tradizionale e cioccolato; ai banchi di degustazione, inoltre, tante altre varianti creative, per la gioia di migliaia di appassionati, foodies e intere famiglie con bambini al seguito. Durante la giornata, ad allietare il pubblico, gli show cooking dei pastry chef di importanti ristoranti tri-stellati Michelin, valore aggiunto del programma di una manifestazione sui grandi lievitati divenuta ormai riferimento nazionale. Organizzato da "E20 Events Factory" e "Ristoragency", l'evento ha goduto del patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma, con il contributo di ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e l'importante sostegno di sponsor

come Banca del Fucino, Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Irinox, Reviva e Fattoria Latte Sano. A trionfare, quest'anno, sono stati "Solodamanduca" di Aprilia, nella categoria "miglior panettone tradizionale" e, "Vizio" di Roma che, per il secondo anno consecutivo, ha portato a casa il titolo di "miglior panettone al cioccolato". Novità di questa edizione, inoltre, è stata l'introduzione del "miglior panettone gourmet", titolo vinto da Gianfranco Pascucci, titolare del ristorante "stellato" Pascucci al Porticciolo. A selezionare i vincitori, una super giuria composta da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria, capeggiata dal maestro Gino Fabbri e composta da pastry chef e giornalisti del gusto della stampa estera. Sicilia, Puglia, Campania, Molise, Marche, Toscana, Friuli, Roma e Lazio, i territori di provenienza dei concorrenti. Per la Puglia, in particolare, erano presenti la "Pasticceria Chocolate" di Mesagne, "Covella Pasticceri" di Gioia del Colle, "L'Arte di Luciano" di Apricena, "Old Fashion" di Taranto e "Mille Voglie" di Alberobello.

"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 che per le pasticcerie partecipanti alla gara - hanno commentato, 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 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". Anche quest'anno "Panettone Maximo" ha guardato alla solidarietà: a ricevere in dono i panettoni in gara, i ragazzi di Don Daniele Masciadri, il giovane prete della chiesa Nostra Signora di Lourdes all'Albuccione, un territorio dimenticato e ai margini nel comune di Guidonia Montecelio. Inoltre, ospite speciale, il comitato italiano di UNICEF, il Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia, impegnato nella missione quella di contribuire alla sopravvivenza e alla protezione dei bambini più vulnerabili.

[b.pol.]



ROMA
Il Salone delle Fontane dell'Eur ha ospitato la sesta edizione di "Panettone Maximo"

