



***PN24 FOOD - Food, "Mastro Panettone": è  
campano il miglior prodotto artigianale  
tradizionale***

**Bari - 09 nov 2023 (Prima Notizia 24) Alla Campania anche il titolo  
di "Miglior panettone artigianale al cioccolato creativo".**

Vanno alla Campania i titoli per il "Miglior panettone artigianale tradizionale" e il "Miglior panettone artigianale al cioccolato creativo", mentre alla Lombardia va il premio per il "Miglior pandoro artigianale". E' quanto emerge dalla settima edizione di "Mastro Panettone", il concorso promosso dal portale delle pasticcerie e delle gelaterie italiane Goloasi.it, che ha l'intento di premiare i panettoni e i pandori artigianali più buoni dell'anno. La proclamazione dei vincitori è avvenuta a Bari, dopo una degustazione alla cieca di 42 tra panettoni e pandori giunti in finale (di cui 20 panettoni tradizionali, 15 creativi al cioccolato e 7 pandori). A vincere nelle due categorie relative al panettone è Pompilio Giardino del Panificio Pompilio di Ariano Irpino (Avellino), mentre il titolo per il pandoro va a Roberto Moreschi di Roberto Pastry & Bakery di Chiavenna (Sondrio). Vittoria anche per Pasquale Pesce della Pasticceria Pesce 1896 di Avella (Avellino) e Francesco Flammini del Caffè Pasticceria Sibilla di Visso (Macerata), che si sono classificati, rispettivamente, al secondo e al terzo posto per il "Miglior panettone artigianale tradizionale", mentre al secondo e al terzo posto per il "Miglior panettone artigianale al cioccolato creativo" sono arrivati Riccardo Manduca di Solodamanduca di Aprilia (Latina) e Luigi Vetrella de Il Forno Grani & Altre Visioni di Caserta. Il secondo e per il terzo posto nella categoria "Miglior pandoro artigianale", invece, è stato conquistato, rispettivamente, da Innocenzo Martuccio della Pasticceria Enzo Martuccio di Colle Sannita (Benevento) e Martina Moroni del Bar Gelateria Le Fate di Lariano (Roma).

*(Prima Notizia 24) Giovedì 09 Novembre 2023*