



PN24 FOOD - Food: a Roma torna il Festival "Panettone Maximo"

Roma - 28 nov 2023 (Prima Notizia 24) Appuntamento domenica 3 dicembre, al Salone delle Fontane all'Eur.

Farina, zucchero, uova, burro, lievito madre, uvetta e canditi. Questi gli ingredienti principali del dolce più iconico delle festività natalizie in Italia. Soffice e goloso, dall'intenso profumo agrumato e vanigliato, il panettone in tavola è un vero e proprio must ed è per questo che, da ben cinque anni, a Roma si celebra con un evento esclusivo, organizzato da RistorAgency e Vero Events, tra show cooking, banchi di degustazione libera e, soprattutto, un contest mozzafiato: Panettone Maximo. La quinta edizione si svolgerà domenica 3 dicembre nella splendida location del Salone delle Fontane dell'Eur, dalle 11:30 alle 19:30, e porterà con sé una grande novità: l'apertura della partecipazione alla kermesse e alla competizione finalizzata ad eleggere il "miglior panettone artigianale d'Italia" - nelle categorie classico e al cioccolato - alle pasticcerie e ai forni di tutta Italia (nelle prime quattro edizioni infatti l'evento era regionale). Una chiave nazionale, dunque, ideata per dare spazio a quelle realtà artigianali che, in ogni regione, anno dopo anno lavorano per proporre alla propria clientela prodotti di altissimo livello, realizzati con amore, grande tecnica e materie prime d'eccellenza. "Visto il grande successo delle scorse edizioni di Panettone Maximo, era ormai inevitabile il passaggio della manifestazione da regionale a nazionale. Abbiamo quindi deciso di aprire la partecipazione al contest a pasticcerie, forni e gelaterie provenienti da tutta Italia", spiegano gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano. "È una manifestazione di successo – proseguono i due – perché le gare nel nostro paese sono molto sentite e i riconoscimenti sono sempre graditi. Al tempo stesso si tratta anche di un bellissimo e dolcissimo Christmas Market dove è possibile assaggiare e comprare non solo i panettoni in gara ma anche tante altre leccornie come torroni, miele, liquori, vini, tartufi e tanto altro". Il contest e i premi Sono ben 42 le pasticcerie e i forni in gara nelle due categorie principali: panettone tradizionale e panettone al cioccolato. I loro lievitati saranno valutati da competenti giurie secondo il disciplinare regolato nel decreto emanato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze il 22 luglio 2005, intitolato "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno", in cui esso specifica gli ingredienti obbligatori, quelli facoltativi e il processo produttivo di alcuni dolci tipici tra cui appunto il panettone, che viene qui definito "prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda, con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida". Saranno inoltre assegnati altri quattro riconoscimenti: Miglior Packaging, Miglior Comunicazione Digitale, Premio della Stampa Estera e Premio del Pubblico. I primi tre saranno frutto della valutazione di specifiche e competenti giurie, mentre il quarto sarà deciso dal pubblico presente all'evento, che potrà votare inserendo uno speciale coupon nel cestino corrispondente alla propria pasticceria preferita. Le diverse giurie sono composte dai più autorevoli esperti del settore, grandi pasticceri di

fama nazionale e internazionale, giornalisti gastronomici italiani ed esteri. Nella giuria dei pasticceri figurano: Angelo Musolino, Presidente Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani), Giuseppe Amato (Miglior Pasticcere del mondo 2021), Fabrizio Donatone e Francesco Boccia (Campioni del mondo pasticceria 2015), Fabrizio Fiorani (miglior pastry chef d'Asia 2019 per 50Best), Attilio Servi (maestro pasticcere e lievitaista), Marion Lichtle (pastry chef e titolare del bi-stellato Il Pagliaccio), Dario Nuti (pastry chef Rome Cavalieri Hotel), Andrea Fiori (pastry chef e maestro cioccolatiere), Walter Musco (maestro pasticcere), Angelo Di Masso (maestro pasticcere) e Valerio Esposito (maestro cioccolatiere). In quella dei giornalisti: Luigi Cremona, Andrea Cuomo, Luciano Pignataro, Vincenzo Pagano, Valeria Maffei, Annalisa Cavaleri, Pamela Panebianco, Marco Lombardi e Marco Gemelli. Il "premio della stampa estera" sarà assegnato da una commissione di quattro giornalisti dell'associazione composta da Alfredo Tesio, Elle Poulsen, Bernard Bedarida ed Elena Postelnicu. Designer e food designer compongono invece la giuria che valuterà il "miglior packaging": Sonia Massari, Nerina Di Nunzio, Matteo Giannini, Francesco Subioli e Nilushana Wijegunaratne. Ad assegnare il premio della "miglior comunicazione digitale" sarà un panel di esperti del settore, mentre il "premio del pubblico" sarà la risultanza dei voti espressi dai presenti attraverso un apposito coupon consegnato all'ingresso e lasciato al desk corrispondente del proprio panettone preferito. I 42 concorrenti in gara Le pasticcerie e i forni in gara sono ben 42, provenienti da diverse regioni d'Italia: Antico Forno Carbé (Siracusa) - Arà: è Sicilia (Firenze) - Belsito (Serrone, FR) - Bonfi (Tolfa, RM) - Bonfissuto (Canicattì, AG) - Caffè Masulli 1927 (Somma Vesuviana, NA) - Casa Cipollaro (Spigna Saturnia, LT) - Casa del Dolce (San Felice Circeo, LT) - Cocco Sweet Lab (Rieti) - Diamond Café (Fonte Nuova, RM) - Fornai Ricci (Montaquila, IS) - Fortini Lab (Albano Laziale, RM) - Fratelli Lattanzi (Roma) - Gerri Pasticceria (Agnone, Campobasso, Isernia) - Krapfen Café (Roma) - Il Frantoio (Colle di Val d'Elsa, SI) - La Dolce Ripetta (Orvinio, RI) - La Dolce Tuscia (Capranica, VT) - La Mou Dolce Lab (Falconara Marittima, AN) - Giano Pasticceria Contemporanea (Roma) - Lu Giustu Gelateria (Zagarolo, RM) - Maciste Pasticceria (Cori, LT) - Maison Lafé (Roma) - Pane e salumi (Latina Scalo, LT) - Panificio Mater (Salerno) - Pasticceria D'Antoni (Roma) - Pasticceria delle Rose (Roma) - Pasticceria Kevin D'Agaro (Tolmezzo, UD) - Pasticceria La Delizia (S. Maria la Carità, NA) - Pasticceria Max (Roma) - Pasticceria Panzini (Subiaco, RM) - Pasticceria Patrizi (Fiumicino, RM) - Pasticceria Sordoni (Campagnano, RM) - Pasticceria Veneziani (Roma) - Re di Dolci (Caserta) - Sabotino (Roma) - Solodamanduca (Aprilia, LT) - Spiga d'oro bakery (Roma) - Vany Pâtisserie (Carinaro, CE) - Vizio (Roma) - Zest Pasticceria (Ardea, RM) - Zuccherò & Cannella (Roma). Gli Show Cooking Come ogni anno non mancheranno entusiasmati show cooking con i pastry chef di importanti ristoranti stellati che si cimenteranno, davanti agli occhi degli spettatori, con straordinarie ricette di dolci basate sul gusto e l'aroma inconfondibile del panettone artigianale. Si esibiranno: Francesco De Padova, pastry chef ristorante Santa Elisabetta – Firenze (2 stelle Michelin); Iside De Cesare, chef/pastry chef ristorante La Parolina – Trevinano/VT (1 stella Michelin); Ferdinando De Simone, Pastry chef hotel-ristorante Lorelei – Sorrento/NA (1 stella Michelin); Giovanni Fedeli, pastry chef ristorante-resort La Madernassa – Guarene/CN (1 stella Michelin). Gli show cooking saranno aperti, alle ore 14:00, dal "4 mani" tra il gelatiere Stefano Ferrara e il latte

artist Fabiano Bucci, che proporranno rispettivamente un gelato ispirato al panettone e un cocktail a base di latte e panna in abbinamento. Christmas Market&VillageCome sempre, anche questa edizione di Panettone Maximo si confermerà un Christmas Market di alto rango con banchi di degustazione che daranno la possibilità di assaggiare – e anche di acquistare – non solo i panettoni ma anche altri prodotti artigianali tipici del Natale come pandori, torroni e cioccolata in varie declinazioni, tartufo, miele, amari, vini e bollicine.Sarà inoltre allestita una zona di accoglienza per i bambini, con l'animazione degli elfi, tanto zucchero filato e l'immane presenza di Babbo Natale per classica foto ricordo. Sponsor e Media PartnerL'organizzazione e la realizzazione di un grande evento come Panettone Maximo è stata possibile grazie al sostegno di importanti aziende del settore, come Azienda Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Torrefazione Dubbini, Cacao Barry, Fattoria Ariete Latte Sano e Circuito Made in Italy.Non da meno il supporto nella comunicazione di importanti testate come RomaToday, Scatti di Gusto, MangiaeBevi, Il Forchettiere e della radio ufficiale Dimensione Suono Roma. SolidarietàPer la sua quinta edizione di Panettone Maximo supporterà Airone, un progetto a sostegno degli orfani di femminicidio e delle famiglie affidatarie attraverso un aiuto concreto che si realizza, tra l'altro, con l'accoglienza e l'ospitalità temporanea nella Casa di Airone, l'utilizzo di una dote economica per realizzare un piano socio educativo personalizzato e corsi professionalizzanti.Ogni beneficiario di progetto è accompagnato nel suo percorso dal Tutor e da una equipe multidisciplinare: per aiutare i bambini e le bambine che restano a riprogettare il loro futuro. Non sono speciali, sono bambini come tutti gli altri

(Prima Notizia 24) Martedì 28 Novembre 2023