



PN24 FOOD - Food, Panettone Maximo 2024: trionfo per Solodamanduca di Aprilia e Vizio di Roma

**Roma - 04 dic 2024 (Prima Notizia 24) Gianfranco Pascucci è il
Miglior Panettone Gourmet.**

Si è svolta domenica 1 dicembre 2024, presso un gremitissimo Salone delle Fontane all'Eur di Roma, la VI edizione di Panettone Maximo, 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, l'evento ha goduto del patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma e il contributo di ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) 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 del festival. A trionfare sono stati Solodamanduca di Aprilia (LT), di Riccardo e Damiano Manduca, nella categoria "miglior panettone tradizionale" e, Vizio di Roma di Dalila Esposito e Simone Cavallo che, per il secondo anno consecutivo, hanno portato a casa il titolo di "miglior panettone al cioccolato". Novità di questa edizione è stata l'introduzione del "miglior panettone gourmet", titolo vinto da Gianfranco Pascucci, titolare del ristorante "stellato" Pascucci al Porticciolo. A decretare i vincitori è stata una super giuria composta da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Massimo Chierico (vice presidente Compait), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitaista), Davide Malizia (Campione del Mondo e Relais Dessert international) e i Mastri Pasticceri Felice Venanzi, Walter Musco e Angelo Di Masso per il tradizionale. E ancora, per il cioccolato, Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Luca Mannori (Campione del mondo 1997), Maurizio Frau (Miglior Maitre Chocolatier Italia), Eugenio Morrone (Maestro gelatiere, campione del mondo 2016), Cesare Murzilli (Executive Pastry Chef Portrait Milano), Dario Nuti (Executive Pastry Chef Rome Cavalieri Hotel), Andrea Fiori (Pastry Chef & Maitre Chocolatier), Marion Lichtle (Pastry chef e titolare de Il Pagliaccio**) e Valerio Esposito (Maitre Chocolatier). In giuria anche critici enogastronomici e rappresentanti del "gruppo del gusto" della stampa estera. A presentare brillantemente la kermesse è stata la giornalista e volto Barbara Politi, ovviamente di rosso vestita, con il suo brio, simpatia e bellezza "made in Salento". Un inebriante profumo di cioccolato, burro, uvetta e canditi, caratteristico della festività più amata dell'anno, ha dato il benvenuto al mese di dicembre e invaso per tutta la domenica il Salone delle Fontane dell'Eur, facendo da cornice all'attesissimo evento che ha premiato, di fronte a una platea entusiasta, i migliori panettoni artigianali d'Italia. Al banco degli assaggi per provare le novità della stagione natalizia, tantissimi content creators, appassionati

foodies e volti noti come Valentina Vignali, cestista, modella, attrice e già concorrente del Grande Fratello 2019, con la sua amica influencer Giulia Neccia. Tra le star del web non sono mancati nemmeno Gian Marco D'Eusebi (alias @azzykky), Desirée Kertesz (alias @violetta23), Noemi Silipo e Sara Vaiani. Fan del lievitato coi canditi anche gli instagramer Simone Siciliani, Claudia Ottaviani e Serena Brighelli. “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”. Il festival del panettone si riconferma family friendly, grazie al suo amatissimo Christmas Village dove, oltre a tanti banchi di assaggi, è stata allestita un'area a tema natalizio, dedicata all'intrattenimento dei più piccoli, con elfi animatori e l'immane Babbo Natale, per dei creativi laboratori a stimolare la fantasia. Tutti i premiati del contest A partecipare al contest sono state dunque 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. Ma vediamo i risultati, categoria per categoria. Miglior Panettone Tradizionale 1) Solodamanduca (Aprilia-LT) 2) Pasticceria Zest (Ardea-RM) 3) Pasticceria Macri (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) 3) 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 Macri (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) Bonfi (Santa Severa-RM)

La super giuria A valutare i panettoni (tradizionale, cioccolato e gourmet) secondo il disciplinare regolato nel decreto emanato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze il 22 luglio 2005, è stata una super giuria, composta da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria – come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Angelo Musolino (presidente Compait), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitaista), Davide Malizia (Campione del Mondo e Relais Dessert international) e i Mastri Pasticceri Felice Venanzi, Walter Musco e Angelo Di Masso per il tradizionale. Per il cioccolato figurano invece Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Luca Mannori (Campione del mondo 1997), Maurizio Frau (Miglior Maitre Chocolatier Italia), Eugenio Morrone (Maestro gelatiere, campione del mondo 2016), Cesare Murzilli (Executive Pastry Chef Portrait Milano), Dario Nuti (Executive Pastry Chef Rome Cavalieri Hotel), Andrea Fiori (Pastry Chef & Maitre Chocolatier), Marion Lichtle (Pastry chef e titolare de Il Pagliaccio**) e Valerio Esposito (Maitre Chocolatier). In giuria anche critici enogastronomici e rappresentanti del “gruppo del gusto” della stampa estera.

Gli show cooking tristellati Grande successo hanno riscosso gli show cooking, sempre super affollati, svolti da grandi pastry chef di ben quattro ristoranti “tristellati”, che hanno proposto altrettanti dolci realizzati per l'occasione partendo proprio dal panettone. Nell'ordine si sono alterati ai fornelli: Doina Paulesco, Pastry chef ristorante dell'Osteria Francescana, Modena (3 Stelle Michelin), con il dolce “Il pane è oro”; Michele Cremasco e Lidia Ferrara Sous Chef e Pastry chef de Le Calandre, Rubano-PD (3 Stelle Michelin) con “Il Panettone che non c'è”; Mattia Casabianca, Pastry chef del ristorante Uliassi, Senigallia-AN (3 Stelle Michelin) con “Panettone Tiramisù” e, infine, Francesco Federici e Leonardo Sperati, Pastry chef e sous pastry chef di Enoteca Pinchiorri - Firenze (3 Stelle Michelin) con “Gioco col panettone: basta un po' di lievito e un po' di fantasia”. Quattro piatti davvero gustosi e creativi. Ad aprire gli show cooking tri-stellati l'esibizione “quattro mani” di Luca Pezzetta, grande pizzaiolo e proprietario di Clementina (Fiumicino-RM) e Fabiano Bucci, noto bartender e latte artist certificato LAGS, testimonial di fattoria Latte Sano.

Solidarietà 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. Lievitati che saranno protagonisti dell'attesa festa conviviale di San Nicola organizzata dal parroco il 6 dicembre. Inoltre, ospite speciale della sesta edizione di Panettone Maximo è stato il comitato italiano di Unicef, il Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia che ha come missione quella di contribuire alla sopravvivenza, alla protezione e allo sviluppo delle potenzialità di ogni bambino e bambina, con speciale cura per quelli più fragili e vulnerabili. Unicef si ispira ai valori della Convenzione ONU sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza, della Carta delle Nazioni Unite e dei principali trattati sui diritti umani.

Ringraziamenti Last but not least un grande ringraziamento a tutti coloro che hanno reso possibile questa sesta edizione di Panettone Maximo. Detto già degli sponsor, ringraziamo i partner, a cominciare da Goeldin

Collection che ha realizzato le divise della giuria, Tecnoinox per la fornitura della cucina, Ittica Urbano per le sue favolose ostriche, Maschio dei Cavalieri per le sue fantastiche bollicine e acqua Filette per aver dissetato il folto pubblico. E ancora i media partner, Italia a Tavola, 2Night, MangiaBevi, Scatti di Gusto e Il Forchettiere e la radio ufficiale Dimensione Suono Roma. Appuntamento quindi a domenica 30 novembre 2025 con la settima edizione di Panettone Maximo.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 04 Dicembre 2024