

Food & Agroalimentare - *Roma, il Natale comincia dal forno: all'Eur torna Panettone Maximo*

Roma - 20 nov 2026 () **Domenica 29 novembre il Salone delle Fontane ospita l'ottava edizione del festival del panettone artigianale. In gara 84 lievitati di 42 forni e pasticcerie. Oltre 200 proposte da assaggiare, show cooking e un premio assegnato dal pubblico. Prima Notizia 24 è media partner.**

C'è chi cerca il panettone di sempre, con uvetta e canditi, e chi al primo taglio vuole trovare il cioccolato. Domenica 29 novembre a Roma ci sarà tempo per assaggiare entrambi e, volendo, cambiare idea. Al Salone delle Fontane dell'Eur torna Panettone Maximo, il festival nazionale che per un giorno porta il lavoro di forni e pasticcerie italiane fuori dai laboratori, davanti a chi quel dolce lo porterà sulla tavola di Natale. L'ottava edizione si terrà dalle 11 alle 20 in via Ciro il Grande 10. A contendersi i titoli saranno 42 pasticcerie e forni, con 84 panettoni artigianali: 42 per il classico della tradizione e altrettanti per quello al cioccolato. Le prefinali del 24 e 25 novembre all'Hilton Rome Eur La Lama selezioneranno 20 finalisti per categoria. Domenica il verdetto spetterà alle giurie, tra cui figurano Davide Malizia, Fabrizio Donatone e Claudio Gatti per il classico, Giuseppe Amato, Francesco Boccia e Pasquale Marigliano per il cioccolato. Ai banchi, però, ci sarà un'altra giuria: quella dei visitatori. Il pubblico potrà assaggiare, acquistare e votare il proprio panettone preferito, scegliendo tra oltre 200 proposte, comprese quelle fuori concorso. Accanto ai due titoli principali saranno assegnati i premi per il panettone gourmet, il packaging e la comunicazione, oltre ai riconoscimenti della stampa estera e del pubblico. Torna per il secondo anno anche «Olea Dulcis», il concorso ideato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali per i lievitati preparati con olio extravergine di oliva. Il panettone secondo i pasticceri dei ristoranti stellati A condurre la giornata sarà la giornalista e presentatrice televisiva Barbara Politi. Il programma entra nel vivo a mezzogiorno con il talk «L'arte del panettone, il gusto della tradizione». Alle 13 lo show cooking del panificatore Daniele Di Grazia apre la serie delle dimostrazioni, seguito alle 14 da Alessandro Pietropaoli e Vincenzo Scognamiglio, chef e pastry chef dell'Hilton Eur La Lama, con un dolce dedicato al Lazio. Dalle 15, a intervalli di un'ora, si alterneranno Cristina Passini di Enoteca La Torre, Leonardo Sperati di Acquolina, Doina Paulesco dell'Osteria Francescana e Matteo Balloni di La Rei Natura. Ciascuno presenterà un dessert ispirato al panettone e ideato per il festival. Il mercato di Natale, le famiglie e la solidarietà Nel Christmas Market si troveranno torroni, cioccolato, nocciole, tartufi, vini e bollicine, oltre a panettoni senza glutine. Un'area ospiterà 14 imprese del Lazio, con il sostegno di ARSIAL, e darà ai visitatori la possibilità di conoscere direttamente i produttori di oli, formaggi, vini e specialità dolciarie. Nel Christmas Village ci saranno giochi, animazione con gli elfi e la possibilità di fare una foto con Babbo Natale. I panettoni

donati dai pasticceri saranno destinati al CIOFS FP Lazio ETS, impegnato nella formazione professionale dei giovani, e alla Fondazione Casa di Davide ETS, che sostiene progetti di assistenza psicosociale, educativa e ricreativa legati all'Oncoematologia dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù. Al Progetto Giardino Segreto, che offre assistenza legale e psicologica gratuita ai figli e ai familiari delle donne vittime di femminicidio, sarà riservato un banco. La manifestazione è ideata e organizzata da Fabio Carnevali e Stefano Albano per l'Associazione Vero, con il contributo della Presidenza della Regione Lazio e di ARSIAL e il patrocinio del Ministero delle Imprese e del Made in Italy e dell'Assessorato ai Grandi Eventi di Roma Capitale. L'ultima edizione ha sfiorato le cinquemila presenze. Prima Notizia 24 è tra i media partner. Il biglietto intero costa 20 euro e l'ingresso è gratuito per i bambini sotto i 12 anni. Informazioni e prevendita su panettonemaximo.it.

di Andrea Valenti Venerdì 20 Novembre 2026