

EVENTI



Il presidente di giuria del 10° Panettone Day Gino Fabbri durante le selezioni dei finalisti



Marco Pedron, head pastry chef dei ristoranti Cracco e membro di giuria durante le selezioni dei finalisti.

Panettone Day: ecco i finalisti!

SONO 33 I PROFESSIONISTI CHE HANNO SUPERATO LA SELEZIONE DELL'EDIZIONE 2022 DI PANETTONE DAY SVOLTASI IN **CAST** ALIMENTI IL 16 GIUGNO. QUELLA DI QUEST'ANNO SARÀ LA DECIMA EDIZIONE

- A cura della redazione
- Foto courtesy of Panettone Day

Il 16 giugno si è svolta in **Cast** Alimenti, Brescia, la fase di selezione della decima edizione di Panettone Day, il concorso ideato da **Braims**, brand parte del gruppo **CSM Ingredients**, e **Novacart**. Le due aziende, grazie alla collaborazione di sponsor come **Barry-Callebaut**, **Vitalfood**, e la partnership tecnica di **FB** e **Cast Alimenti**, s'impegnano a scoprire e premiare i migliori

panettoni artigianali d'Italia e i pasticceri che si dedicano all'arte dei lievitati.

LE SELEZIONI: IN GARA PANETTONI DI ALTA QUALITÀ

Dopo esser stati sottoposti a giudizio professionale e imparziale durante la degustazione, avvenuta in totale anonimato, sono ben 33 i finalisti – dei 253 panettoni in gara – che hanno convinto il presidente di giuria **Gino Fabbri** e **Marco Pedron**, head pastry chef dei Ristoranti Cracco e membro di giuria. I finalisti si contenderanno lo scettro di miglior panettone del concorso. I due giurati hanno condiviso la loro opinione sull'alta qualità dei panettoni in gara quest'anno e sull'importanza di custodire una tradizione che ci ha resi famosi in tutto il mondo: «Partecipare a un concorso di pasticceria a livello nazionale come Panettone Day è un'esperienza estremamente positiva, perché solo con il confronto si può crescere», racconta il maestro Gino Fabbri. «Nel nostro laboratorio possiamo sperimentare, creare e dialogare con i colleghi, ma è mettendoci in gioco in una sfida più grande che possiamo davvero fare il salto di qualità

I FINALISTI

Panettone Tradizionale:

Renato Paolo Frascio, pasticceria Fumagalli Casatenovo, Casatenovo (LC)
 Antonio Giannotti, pasticceria Perrotta Gigliola, Montella (AV)
 Adriano Anastasio, Pasticceria Adriano, Seriate (BG)
 Silvano Marchesi, Panettone Marchesi, Bergamo (BG)
 Antonio Cinque, Panificio 5, Vico Equense (NA)
 Lorenza Rizzi, Il Giardino Del Pane, San Felice Circeo (LT)
 Florica Livia Pop, Pasticceria Gustofino, Forlì (FC)
 Lorenzo Mattia, Pasticceria Da Angelina, Aquino (FR)
 Elisabetta Tucci, Crystal, Fonte Nuova Roma
 Marco Cattaneo, Dolci ad Arte, Ceriano Laghetto (MB)
 Vito Freda, Pasticceria Bar Lello, Cellole (CE)
 Matteo Motta, Pasticceria Svizzera, Milano (MI)
 Maurizio Orsi, Il Forno di Orsi, Missaglia (LC)
 Fabrizio Lanciotti, Pasticceria Dorina, Montefiore dell'Aso (AP)
 Giordano Berettini, Panificio Balducci, Gubbio (PG)
 Luigi Tramonte, Pasticceria Roxy, Martignano (LE)
 Walter Romualdi, Pasticceria Beltrami, San Casciano Val di Pesa (FI)
 Alessio Fabbro, Paneria-Cafè, Rezzato (BS)
 Federico Molinari, Pasticceria Molinari, Villafranca di Verona (VR)
 Astrit Feraj, L'Elysée, Avigliana (TO)

Santo Giarrusso, Pasticceria Pasubio, Catania (CT)
 Guerino Fabrizio Aurei, Momenti di Dolcezza, Alba Adriatica (TE)
 Emanuele Dessena, Pasticceria Caffetteria Latte e Miele, Olbia (OT)

Panettone Creativo:

Andrea Cannone, Mosca&Cannone, Ciampino Roma
 Massimo Vanoncini, Pasticceria Camyll, Bergamo (BG)
 Alberto Magistrali, Pasticceria Manzoni, Cavarina con Premezzo (VA)
 Raffaele Romano, Gran Caffè Romano, Solofra (AV)
 Massimiliano Palma, Punto Dolce, Cisterna di Latina (LT)

Panettone Cioccolato Ruby:

Barbara Ruscinito, Cosmo Restaurant, Pompei (NA)
 Niky Munaron, Innesto, Latina (LT)
 Nicolò Armellino, Pasticceria Il Borgo, Millesimo (SV)
 Luca Volpi, Pasticceria Panarari, Treviglio (BG)
 Gianluca Prete, Pasticceria Fumagalli Lurago, Lurago D'Erba (CO)



Gino Fabbri e Marco Pedron annunciano i 33 finalisti



Un momento di preparazione durante le semifinali di Panettone Day a **Cast** Alimenti

e percorrere nuove strade. Molti dei panettoni che ho assaggiato durante la fase di selezione erano interessanti e quello che ho deciso di premiare è la capacità di stupire con abbinamenti equilibrati, l'abilità tecnica e la capacità di ideare ricette nuove, rimanendo sempre

«fedeli alla tradizione del panettone».

Anche Marco Pedron è d'accordo con Fabbri e, dopo aver selezionato i panettoni che parteciperanno alla finale, ha dichiarato: «Il lavoro che abbiamo fatto durante la fase di selezione, come esperti, è quello che fanno anche tanti clienti. Sempre più persone, mesi prima del Natale, iniziano ad assaggiare panettoni cercando il migliore da portare in tavola nel giorno di festa. Noi, come pasticceri, abbiamo il dovere di continuare a lavorare per soddisfare le esigenze della clientela: il panettone è una cosa seria e questo concorso è una bellissima iniziativa per sfidare le proprie capacità, migliorarsi e realizzare un prodotto di qualità sempre superiore».

IL TEMPORARY STORE A MILANO: PER I 10 ANNI APERTO OTTOBRE E NOVEMBRE

Per concludere ci sarà un'altra grande novità: doppio appuntamento con il Temporary Store in Corso Garibaldi (angolo Via Palermo, 21) a Milano che quest'anno, per il decennale, rimarrà aperto due mesi. A ottobre lo store proporrà le creazioni firmate dai finalisti di questa decima edizione, mentre a novembre ci sarà una speciale sorpresa che coinvolgerà i vincitori dei 10 anni del concorso, che torneranno protagonisti nel cuore di Milano e creeranno il loro panettone "best of" per celebrare il decimo compleanno di Panettone Day. •