



Concorsi

Quest'anno i maestri pasticceri si sono sfidati nei seguenti concorsi:

Miglior panettone tradizionale TORINESE

Miglior panettone tradizionale MILANESE

Miglior panettone CREATIVO

Miglior panettone SALATO

Miglior PACKAGING

Coordinatore della Giuria

Alessandro Felis – Agronomo e giornalista – Gambero Rosso, Latocritico.it

Giurati

Giovanni Dell'Agnese – Pasticcere – Vice presidente Ascom Torino – Presidente Pasticceri Ascom Torino -

Christian Trione – Ambassadeur du Pain – Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes

Anna Mastroianni – Chef pâtissier ristorante stellato Casa Vicina – Eataly Lingotto

Rosa Lupo – docente pasticceria Istituto Alberghiero "Bobbio" di Carignano

Giuseppe Delmastro - Critico Gastronomico

Matilde Sclopis di Salerano e Laura Severi – Dettagli Eventi, organizzazione evento.

I panettoni vincitori sono stati selezionati seguendo i seguenti criteri:

aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatabilità , acidità retrogusto.

VINCITORI OTTAVA EDIZIONE:

Miglior panettone tradizionale torinese:

- 1 - Farina & club bakery - Via Germonio 9
Torino - capo pasticcere Paolo D'errico
- 2- Frutti del Grano
Collegno (TO) - capo pasticcere Marco Voci
- 3- Hotel Ristorante Belsito
Serrone (FR) - capo pasticcere Gabriele Lolli

Miglior panettone tradizionale milanese:

- 1- Pasticceria-caffetteria La Gioia
Taranto (TA) - capo pasticcere Alessandro Spagnoletti
- 2- Infermentum
Stallavena (VR) - capo pasticcere Francesco Borrioli
- 3- Pasticceria De Vivo
Pompei (NA) - capo pasticcere Alfonso Schiavone

Miglior panettone salato:

- 1- Pasticceria Delizia
(NA) - capo pasticcere Michele Somma
- 2- Pasticceria Caffetteria Arleo
(GE) - capo pasticcere Edoardo Rossi
- 3- Ristorante Colle d'Ercole
Montesarchio (BN) - capo pasticcere Gabriella Oliviero

Miglior panettone creativo:

- 1- pasticceria fornai ricci
Montaquila (IS) - capo pasticcere Enza e Mattia Ricci
- 2- pausa patisserie
Lauria (PZ) - capo pasticcere Gian Rocco Forestieri
- 3- panificio d'angelo
Palermo (PA) - capo pasticcere Mario Arculeo

Miglior packaging:

- 1- d&g patisserie
Selvazzano Dentro (PD) - capo pasticcere Denis Dianin
- 2- ammore lievitati
Cava dei Tirreni (SA) - capo pasticcere Antonio Perrotta
- 3- infermentum
Stallavena (VR) - capo pasticcere Francesco Borrioli