



Eventi - Food: A Roma arriva la seconda edizione di Panettone Maximo

Roma - 02 dic 2020 (Prima Pagina News) il Festival che premia i migliori panettoni artigianali della Capitale e del Lazio. L'appuntamento è per domenica 6 dicembre, in diretta

streaming dalle ore 15. A decretare i vincitori delle 2 categorie in gara, panettone tradizionale e al cioccolato, una giuria di esperti composta da nomi illustri della pasticceria e del giornalismo gastronomico. A decretare i vincitori delle 2 categorie in gara, panettone tradizionale e al cioccolato, una giuria di esperti composta da nomi illustri della pasticceria e del giornalismo gastronomico, ospitata da Settimo • Roman Cusine & Terrace, il roof garden del Sofitel Roma Villa Borghese. Premi speciali per il miglior packaging e la miglior comunicazione digitale

Dopo il successo della scorsa edizione, il 6 dicembre tornerà in scena uno dei più attesi festival dell'inverno dedicato al dolce lievitato, simbolo delle festività natalizie e protagonista indiscusso delle tavole imbandite degli italiani: Panettone Maximo. Organizzato da RistorAgency con il sostegno di Agrimontana, Molini Bongiovanni e Circuito da Lavoro, l'evento riunirà anche quest'anno tutti i più abili pasticceri della regione per una competizione al cardiopalma finalizzata a eleggere il miglior panettone artigianale di Roma e del Lazio. Si tratterà però di un'edizione ridotta rispetto a quella del 2019, a causa delle restrizioni imposte dall'ultimo DPCM. "Un'edizione speciale, molto diversa dalla precedente, perché forzosamente privata del pubblico e dei suoi protagonisti. – spiega l'organizzatore Fabio Carnevali – Ci siamo a lungo interrogati se saltare quest'anno e passare direttamente al prossimo, ma avrebbe significato disperdere quanto di buono fatto nella prima fortunata edizione. Panettone Maximo 2020" si terrà dunque regolarmente, seppur senza pubblico e con i pasticceri collegati in streaming. Gli unici in presenza saranno i membri di una qualificatissima giuria." Per garantire la sicurezza di tutti i partecipanti, Panettone Maximo 2020 si svolgerà quindi con i dovuti distanziamenti e con la sola presenza della giuria di esperti che avrà il compito di decretare i vincitori delle differenti categorie in gara. In giuria ben tre campioni del mondo di pasticceria, vincitori nel 2015 a Lione con il Team Massari: Fabrizio Donatone, Francesco Boccia ed Emmanuele Forcone. Ancora tra i "tecnici" il Maestro Lievitista Attilio Servi, il pasticcere Angelo Di Masso, il miglior pastry chef d'Asia 2019 per i "50Best" Fabrizio Fiorani, il pastry chef del ristorante tri-stellato La Pergola Giuseppe Amato e il "padrone di casa" e chef di Settimo Giuseppe D'Alessio. Completano la giuria la docente antropologia del cibo allo IULM Annalisa Cavaleri, il critico enogastronomico Luigi Cremona, i giornalisti ed esperti di panettone Valeria Maffei, Marco Lombardi, Vincenzo Pagano, Luciano Pignataro e Pamela Panebianco e, infine, la food designer Nerina Di Nunzio. A ospitare le degustazioni della giuria, il prossimo 6 dicembre dalle 15:00 alle 17:00, sarà una location d'eccezione, Settimo Roman Cusine & Terrace, il ristorante-roof garden del Sofitel Roma Villa Borghese, uno dei luoghi più affascinanti della Capitale, dotato di una terrazza mozzafiato con vista sulle bellezze della Città



Eterna. I pasticceri partecipanti e tutti gli appassionati avranno l'opportunità di assistere in diretta alla degustazione e al voto della giuria grazie al collegamento live in streaming sulla pagina Facebook dell'evento. La diretta sarà condotta da Sara De Bellis, giornalista e direttrice del magazine online MangiaeBevi.it. I partecipanti Al concorso parteciperanno ben 23 tra le più rinomate pasticcerie di Roma e del Lazio, selezionate tra le decine di candidature pervenute all'organizzazione. Ognuna di loro avrà l'opportunità di concorrere per entrambe le categorie. Saranno in gara: Barberini (Roma), Bompiani (Roma), Cakao (Cisterna LT), Cantiani (Roma), Casa del Dolce (Circeo LT), Cocco Sweet Lab (Rieti), Cristalli di Zucchero (Roma), D'Antoni (Roma), Divino (Aprilia LT), Dolcemascolo (Frosinone), Grué (Roma), Luna (Rieti), Marazza (Priverno LT), Max Pasticceria (Roma), Officina Dolciaria Woods (Roma), Panificio Nazzareno (Roma), Panzini (Subiaco), Pasticceria Fiori (Rieti), Patrizi (Fiumicino), Roscioli (Roma), Valentini (Roma), Vizio (Roma), Zest (Ardea). Bompiani sarà in gara solo per il panettone tradizionale, Divino solo per il panettone al cioccolato. Gli Sponsor AGRIMONTANA Agrimontana è un'azienda simbolo di qualità ed eccellenza nella produzione di marmellate, confetture e composte, ma anche frutta candita, marron glacé e creme spalmabili, ideali per la produzione di dolci e gelati, in casa e in laboratori professionali. MOLINI BONGIOVANNI Nato nel 2003 a Cambiano (TO), Molini Bongiovanni è un grande impianto molitorio all'avanguardia. L'azienda è fortemente legata al territorio e produce farine di grano tenero macinate a pietra per l'industria alimentare e per i professionisti dell'Arte Bianca. CIRCUITO DA LAVORO Nato dalla creatività e dall'intraprendenza di Laura Bottomei e Fabrizio Silvestri, Circuito da Lavoro è un'azienda che si occupa della realizzazione di abbigliamento professionale, con particolare attenzione per il settore dell'HORECA, 100% made in Italy.

(Prima Pagina News) Mercoledì 02 Dicembre 2020