AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Regioni & Città - *Roma: D'antoni e Vizio vincono la seconda edizione di "panettone Maximo"*

Roma - 08 dic 2020 (Prima Pagina News) **La kermesse capitolina dedicata al dolce della tradizione natalizia si è tenuta ieri al Sofitel Rome Villa Borghese con una diretta streaming a suon di assaggi golosi valutati da una giuria d'eccellenza, composta da importanti pasticceri ed esperti lievitisti a livello nazionale e internazionale, insieme a giornalisti di settore.**

La II° edizione di "Panettone Maximo", il festival del panettone di Roma, con una coinvolgente diretta streaming dal Sofitel Rome Villa Borghese, durante la quale si sono sfidati i più valenti pasticceri di Roma e del Lazio per aggiudicarsi il titolo di Miglior panettone tradizionale e Miglior panettone al cioccolato. Organizzato da RistorAgency con il sostegno di Agrimontana, Molini Bongiovanni e Circuito – Made in Italy, "Panettone Maximo" ha visto la partecipazione di ben 21 pasticcerie di Roma e di tutto il Lazio. Nella categoria Miglior panettone tradizionale ha trionfato la pasticceria D'Antoni di Roma, che ha prevalso sulla pasticceria Grué (Roma) seconda classificata e vincitrice lo scorso anno in entrambe le categorie, e su Dolcemascolo (Frosinone) al terzo posto. Quarto posto per Luna (Rieti), e al quinto posto, a pari merito, pasticceria Patrizi di Fiumicino e Vizio di Roma. Nella categoria Miglior Panettone al cioccolato ha invece conquistato la vittoria la Pasticceria Vizio (Roma), seguita al secondo posto da Grué (Roma) con il suo celebre Gianduioso e da Max Pasticceria (Roma) terza classificata.A completare il podio allargato la pasticceria Patrizi (Fiumicino) quarto e Officina Dolciaria Woods (Roma), quinta. Due i premi speciali che sono andati a Max Pasticceria per il Miglior Packaging e a Pasticceria Barberini per la Migliore Comunicazione Digitale. A seguire le altre pasticcerie partecipanti (20 nella categoria "tradizionale" e 17 nella categoria "al cioccolato"), tra le più rinomate, selezionate tra le decine di candidature pervenute: Barberini (Roma), Bompiani (Roma), Cakao (Cisterna LT), Casa del Dolce (Circeo LT), Cocco Sweet Lab (Rieti), Cristalli di Zucchero (Roma), Divino (Aprilia, LT), Panificio Nazzareno (Roma), Panzini (Subiaco), Pasticceria Fiori (Rieti), Roscioli Caffè (Roma), Valentini (Roma), Zest (Ardea).I verdetti sono stati decretati da una prestigiosa giuria di 16 esperti, 8 per categoria, tra i quali ben tre campioni del mondo di pasticceria, vincitori nel 2015 a Lione: Fabrizio Donatone, Francesco Boccia ed Emmanuele Forcone. Ancora, tra i "tecnici", c'erano 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 La Pergola, 3* Michelin, Giuseppe Amato e il "padrone di casa" e chef del ristorante Settimo Giuseppe D'Alessio, del Sofitel Roma Villa Borghese. Tra gli esperti della stampa di settore il critico enogastronomico Luigi Cremona (Guida Touring Club), i giornalisti Valeria Maffei (Il Pasticcere), Marco Lombardi (Gambero Rosso Channel e Il Messaggero), Vincenzo Pagano (Scatti di Gusto), Marina Betto (Luciano Pignataro Blog), Pamela Panebianco (Agrodolce), Annalisa Cavaleri, docente di antropologia del cibo presso lo IULM e la food

designer Nerina Di Nunzio (Food Confidential).A condurre il contest è stata la brava e frizzante Sara De Bellis, giornalista e direttrice del magazine online MangiaeBevi.it. Media Partner dell'evento sono stati MangiaeBevi, RomaToday, ScattidiGusto, GustoSano e Food Confidential.

(Prima Pagina News) Martedì 08 Dicembre 2020

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it