



## **PPN FOOD - Food, Roma: la Pasticceria Vizio trionfa al "Panettone Maximo" 2023**

**Roma - 04 dic 2023 (Prima Pagina News) Un tripudio di golosità ha preso vita ieri al Salone delle Fontane che ha ospitato la quinta edizione del Festival.**

Si è conclusa ieri sera con un grande successo di pubblico la quinta edizione di Panettone Maximo, Festival del Panettone Artigianale che ha avuto come protagoniste, sia della gara che ai banchi d'assaggio, ben 42 pasticcerie e forni provenienti da diverse le regioni d'Italia. Un inebriante profumo di cioccolato, burro, uvetta e canditi ha invaso per tutta la domenica il Salone delle Fontane dell'Eur, facendo da cornice all'attesissimo evento che ha premiato, di fronte a una platea entusiasta, i migliori panettoni artigianali d'Italia. Panettone Maximo, organizzato da RistorAgency e Vero Events con il patrocinio della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi Sport e Turismo di Roma Capitale, il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e il sostegno di Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Torrefazione Dubbini, Fattoria Latte Sano, Cacao Barry e Circuito Made In Italy, è stato impeccabilmente presentato dalla direttrice del magazine online MangiaeBevi, Sara De Bellis. Grande soddisfazione dei due organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano che, al termine di questa prima edizione nazionale del festival hanno commentato: "Siamo molto felici del grande riscontro ottenuto per questa quinta edizione di Panettone Maximo. È stata certamente una sfida allargare la partecipazione alle pasticcerie e forni di tutta Italia ma il nostro obiettivo era valorizzare tutte le realtà artigianali di pregio che, anno dopo anno, lavorano per fornire alla propria clientela prodotti di altissimo livello. Siamo certi di esserci riusciti e ci impegneremo a fare sempre di più nelle prossime edizioni". Punto di forza di Panettone Maximo si è confermato il Christmas Market, con i banchi di degustazione che hanno dato la possibilità di assaggiare – e anche di acquistare – non solo i panettoni ma anche altri prodotti artigianali tipici del Natale come pandori, torroni e cioccolato in varie declinazioni, caffè, miele, amari, vini e bollicine. A rendere ancora più magica l'atmosfera, inoltre, è stata la zona allestita per i più piccoli con animazione di elfi, tanto zucchero filato e l'immancabile presenza di Babbo Natale per la classica foto-ricordo. Anche per questa quinta edizione di Panettone Maximo, non è mancata la solidarietà, stavolta doppia. Il supporto del Festival è infatti andato ad Airone, un progetto a sostegno degli orfani di femminicidio, e alla So.Spe. l'Associazione Solidarietà e Speranza di Suor Paola, alla quale saranno consegnati nei prossimi giorni i panettoni non utilizzati per la gara delle pasticcerie partecipanti. I vincitori del ContestA partecipare al contest sono state dunque 42 pasticcerie e forni d'Italia, provenienti da diverse regioni: Sicilia, Campania, Molise, Marche, Toscana, Friuli e, principalmente, da Roma e dal Lazio. Tutte in gara nelle due categorie regine, panettone tradizionale e panettone al cioccolato. I lievitati sono stati valutati da competenti giurie secondo il disciplinare regolato nel decreto emanato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze il 22 luglio 2005. Trionfatrice, in

entrambe le categorie, è stata la Pasticceria Vizio di Roma, che nel Panettone Tradizionale ha prevalso su Spiga d'Oro Bakery (Roma) – vincitrice lo scorso anno – Maison Lafé (Roma), Bonfi (Tolfa-RM) e Gerry Pasticceria (Agnone-IS). Miglior Panettone al Cioccolato, come detto di nuovo Vizio di Roma, seguita da Solo da Manduca (Aprilia-LT), Pane e Salumi (Latina), Fortini Lab (Albano Laziale-RM) e Bonfi (Tolfa-RM). Sono stati dunque i pasticceri Dalila Esposito e Simone Cavallo, proprietari della pasticceria Vizio, produzione a San Cesareo e punto vendita in via del Mascherino 32 a Roma, ad aver convinto le due prestigiose giurie di esperti riuniti al Salone delle Fontane per la finalissima del contest, che hanno valutato i lievitati in maniera totalmente anonima. Tra loro illustri pastry chef come Angelo Musolino, Presidente Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani), Giuseppe Amato (Miglior Pasticcere del mondo 2021), Fabrizio Donatone e Francesco Boccia (Campioni del mondo di pasticceria 2015), Attilio Servi (maestro pasticcere e lievitaista), Walter Musco (maestro pasticcere), Marion Lichtle (pastry chef e titolare del bi-stellato Il Pagliaccio), Dario Nuti (pastry chef Rome Cavalieri Hotel), Andrea Fiori (pastry chef e maestro cioccolatiere), Angelo Di Masso (maestro pasticcere) e Valerio Esposito (maestro cioccolatiere). In giuria, come sempre, anche importanti giornalisti del settore come Luigi Cremona, Andrea Cuomo, Valeria Maffei, Vincenzo Pagano, Luciano Pignataro, Pamela Panebianco, Marco Gemelli e Nerina Di Nunzio (in giuriata anche per il miglior packaging). Sono stati inoltre assegnati altri importanti riconoscimenti. Il Premio della Stampa Estera, assegnato da una commissione di quattro giornalisti del “Gruppo del Gusto composta da Alfredo Tesio, Elle Poulsen, Bernard Bedarida ed Elena Postelnicu, ha visto trionfare Solo da Manduca di Aprilia (LT), davanti a Sabotino (Roma), Bonfi (Tolfa-RM), Fortini Lab (Albano Laziale-RM) e Maciste Pasticceria (Cori-LT). La Pasticceria Panzini di Subiaco si è aggiudicata, invece, il premio per il Miglior Packaging, attribuito da una giuria composta da designer e food designer di prim'ordine come Sonia Massari, Nerina Di Nunzio, Matteo Giannini, Francesco Subioli e Nilushana Wijegunaratne. Nella graduatoria di nuovo Vizio (Roma), Fratelli Lattanzi (Roma), Pane e Salumi (Latina) e Pasticceria Max (Roma). Il premio per la Miglior Comunicazione Digitale è stato assegnato da una commissione tecnica capitanata dalla digital strategist Claudiana Di Cesare a Il Frantoio di Colle di Val d'Elsa (SI), seguito da Giano Pasticceria Contemporanea (Roma), Pasticceria Panzini (Subiaco), Pasticceria D'Antoni (Roma) e La Dolce Tuscia (Capranica). Giurato d'eccezione è stato infine il pubblico stesso che, attraverso dei coupon, ha avuto modo di votare il proprio panettone preferito. Ad aggiudicarsi il Premio del Pubblico è stato quindi Spiga d'Oro Bakery di Roma (laboratorio ad Acilia), seguito da Caffè Masulli 1927 (Somma Vesuviana-NA), Zest Pasticceria (Ardea-RM), Antico Forno Carbé (Siracusa) e Pasticceria D'Antoni (Roma). Gli show cooking seguitissimi, come sempre, sono stati gli show cooking tenuti dai pastry chef di importanti ristoranti stellati della penisola che si sono cimentati, nel corso della giornata, in straordinarie ricette di dolci basate sul gusto e l'aroma inconfondibile del panettone artigianale. Ad esibirsi sono stati Francesco De Padova, pastry chef del ristorante Santa Elisabetta di Firenze (2 stelle Michelin), che ha preparato una sua rivisitazione del panettone al cioccolato; Ferdinando De Simone, Pastry chef dell'hotel-ristorante Lorelei di Sorrento (1 stella Michelin), che ha proposto il suo “panettone perdu” d'ispirazione francese; Giovanni Fedeli, pastry chef del ristorante-resort La Madernassa di Guarene, Cuneo (1 stella Michelin), con la sua “inedita



croccantezza” e Stefano Ferrara, il maestro gelatiere che, insieme al latte artist Fabiano Bucci, hanno proposto un gelato di lievito madre in abbinamento al cocktail “Xmas Punch” a base di latte e panna. Panettone Maximo si è dunque confermato non solo uno dei principali appuntamenti in materia di grandi lievitati a livello nazionale, ma anche uno dei più attesi eventi prenatalizi della Capitale. Un ringraziamento finale ai mediapartner che hanno contribuito al successo dell’evento: RomaToday, Scatti di Gusto, MangiaeBevi, Il Forchettiere e alla radio ufficiale Dimensione Suono Roma.

*(Prima Pagina News) Lunedì 04 Dicembre 2023*