

Panettone Maximo 2021, Agrimontana. Il festival del panettone di Roma

PANETTONE MAXIMO 2021 • AGRIMONTANA

IL FESTIVAL DEL PANETTONE DI ROMA

“Il Valore dell’Artigianalità” è il tema della terza edizione di Panettone Maximo, il festival che premia i migliori panettoni artigianali della Capitale e del Lazio, in programma domenica 5 dicembre presso il Boscolo Circo Massimo di Roma.

Un Christmas Market di assoluta eccellenza tra degustazioni e vendita di panettoni, talk di approfondimento, show cooking e la competizione che eleggerà “Il miglior panettone di Roma”. A decretare i vincitori delle 2 categorie in gara, tradizionale e al cioccolato, una giuria di esperti composta da nomi illustri della pasticceria e del giornalismo gastronomico. Quattro i premi speciali: miglior packaging, miglior comunicazione, premio del pubblico e premio della stampa estera. Non mancherà dell’ottimo vino laziale, birra artigianale, cioccolato in varie declinazioni, caffè e del pregiatissimo caviale.

Infine, per i più piccoli, zucchero filato e foto ricordo con Babbo Natale!

Domenica 5 dicembre 2021

Boscolo Circo Massimo – Via dei Cerchi 87, Roma

Ore 11:30 – 19:30

Ingresso: 10 euro adulti, gratuito per bambini fino a 12 anni

Acquisto biglietti sul sito

www.panettonemaximo.it

Per celebrare il panettone, straordinario prodotto artigianale che racchiude in sé tutto il calore, la ricchezza e la bontà delle Feste Natalizie, domenica 5 dicembre – dalle 11:30 alle 19:30 – al Boscolo Circo Massimo si terrà Panettone Maximo 2021 • Agrimontana, la terza edizione del Festival del Panettone di Roma e del Lazio, organizzato da RistorAgency con il supporto di Azienda Agrimontana, Molino Dallagiovanna e Caviale Giaveri.

Tante saranno le attività in programma per questa terza edizione della kermesse – presentata da Sara De Bellis, direttrice del magazine online Mangia e Bevi – che coinvolgerà adulti e bambini alla scoperta delle migliori produzioni artigianali di Roma in materia di grandi lievitati delle Feste. Un incantevole Christmas Market di alto rango che comprenderà, oltre ai banchi di degustazione dei panettoni, show cooking di grandi pastrychef della ristorazione, talk di approfondimento sul tema dell’artigianalità e un contest mozzafiato che vedrà in gara le migliori pasticcerie della Capitale e del Lazio le quali, oltre ad essere valutate da una giuria di pasticceri di calibro mondiale, giornalisti ed esperti di pasticceria, potranno essere votate anche dal pubblico presente per l’assegnazione di un Premio Speciale.

“Il panettone, pur essendo nato a Milano nel ‘500, è ormai diventato il dolce tipico delle feste in tutta Italia e in ogni regione si produce con maestria, secondo un disciplinare che non ammette deroghe. Con questo evento vogliamo dare la possibilità di far conoscere al grande pubblico il panettone prodotto artigianalmente dalle migliori pasticcerie romane e del Lazio, assaggiandolo, acquistandolo

