

Bonfitt Cattive Compagnie e Pasticceria Barberini vincono ex aequo la III edizione di Panettone Maximo

BONFITT (CATTIVE COMPAGNIE) E PASTICCERIA BARBERINI VINCONO EX AEQUO LA III EDIZIONE DI PANETTONE MAXIMO COME MIGLIOR PANETTONE ARTIGIANALE TRADIZIONALE!

LA PASTICCERIA PATRIZI SI AFFERMA COME MIGLIOR PANETTONE AL CIOCCOLATO!

“Il festival della Capitale dedicato al dolce della tradizione natalizia artigianale si è tenuto al Boscolo Circo Massimo, che ha ospitato anche un festoso Christmas Market ricco di panettoni per gli assaggi. A valutare gli sfidanti, è stata una giuria di pasticceri e critici enogastronomici d'eccellenza.

Assegnati anche i premi speciali per Miglior packaging vinto da D'Antoni dal 1974, Miglior comunicazione digitale che ha visto prevalere Casa Manfredi, e il Premio del pubblico che ha dato la vittoria a Le Levain mentre il Premio della Stampa Estera è stato assegnato a Vizio!

Si è conclusa la terza edizione di Panettone Maximo 2021 • Agrimontana, la manifestazione capitolina che celebra e premia il panettone, il “re” della tavoladelle Feste Natalizie. A ospitare la golosa sfida a colpi di ricette di talentuosi pastry chef, con il meglio dei lievitati artigianali di Roma e del Lazio, è stato il Boscolo Circo Massimo, protagonista fin dallamattina di un gioioso via vai di pubblico, rapito dalle prelibatezze di un festoso Christmas Market con banchi di degustazione di fragranti dolci. A organizzare il Festival del Panettone di Roma e del Lazio, presentato dalla frizzante giornalista edirettrice del magazine online Mangia e Bevi Sara DeBellis, è stata ancora una volta RistorAgency con il supporto di Azienda Agrimontana, Molino Dallagiovanna e Caviale Giaveri.

Spiega Fabio Carnevali, ideatore del festival che punta a far conoscere il meglio dell'artigianalità dell'amatissimo panettone: “Il Lazio, con le pasticcerie di Roma e dei paesi di provincia, grandi sorprese di questa edizione per numero di premi ottenuti, si conferma ancora una volta protagonista in Italia dell'eccellenza artigianale del dolce più apprezzato delle feste. Questa manifestazione vuole premiare l'impegno di chi porta avanti il lavoro di valorizzazione della qualità dell'offerta gastronomica dolciaria della nostra regione. Quest'anno poi il Panettone Maximo è tornato a essere un evento in presenza, registrando un grande interesse di pubblico, accorso numerosissimo ad assaggiare e ad acquistare il lievitato più apprezzato delle tavole natalizie”.

Tra i 21 partecipanti, a vincere il contest 2021 nella categoria Panettone tradizionale è stato Bonfitt - Cattive Compagnie- (Santa Severa, Roma), ex aequo con Pasticceria Barberini (Roma), e terzo Cakao (Cisterna di Latina). Quarto classificato è Officina Dolciaria Woods (Roma) e quinto Vizio (Roma), che ha anche ricevuto il premio stampa estera. Primo classificato, invece, della categoria Panettone al cioccolato è stato Pasticceria Patrizi (Fiumicino, Roma), seguita da Casa Manfredi (Roma), seconda, e Cakao (Cisterna di Latina), terza. Il quarto posto è andato a Zest (Ardea, Roma) e il quinto a Un sacco goloso (Pontinia, Latina). Sono loro tra i 21 concorrenti in gara, ad aver convinto le prestigiose giurie di esperti, una di giornalisti gastronomici e una di maestri pasticceri, tra i quali figurano due campioni del mondo di pasticceria: Fabrizio Donatone e Francesco Boccia; il pasticciere Attilio Servi e Angelo Di Masso; i pastry chef della ristorazione Fabrizio Fiorani, Dario Nuti e Marion Lichtle e il cioccolatiere Valerio Esposito. Nella giuria dei giornalisti figurano invece (in ordine alfabetico): Annalisa Cavaleri, Salvatore Cosenza, Luigi Cremona, Nerina Di Nunzio, Marco Lombardi, Valeria Maffei e Pamela Panebianco.



I tre premi speciali dell'edizione –Vincono il titolo di Panettone con il Miglior Packaging D'Antoni dal 1974 (Roma), primo classificato, Le Levain (Roma), secondo, Casa Manfredi (Roma), terzo, Panificio Nazzareno (Roma), quarto, Con.tro Contemporary Bistrot (Roma), quinto.

