

## Food: Panettone Maximo 2025, ecco i vincitori

### Descrizione

(Adnkronos) La VII edizione di 'Panettone Maximo', festival nazionale del panettone artigianale tra i più autorevoli a livello nazionale e, senza dubbio, il più importante evento di Natale della Capitale si è svolta ieri, domenica 30 novembre, dando il benvenuto al mese dedicato al Natale. Organizzato dalla E20 Events Factory e Ristoragency, l'evento ha goduto del patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma e il contributo di Arsial (agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) e l'importante sostegno degli sponsor Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Irinox, Fattoria Latte Sano, Reviva e Caffè Moak (gold) e Cacao Barry ed Eurovo (silver). A trionfare sono stati Pasticceria Macrì di Roma per la categoria del 'Miglior panettone tradizionale' e Dolce Tuscia di Capranica (Vt) nella categoria 'Miglior panettone al cioccolato'. Grande consenso anche quest'anno per la competizione per il 'Miglior panettone gourmet', titolo vinto da Francesco Apreda, titolare del ristorante Idyllo by Apreda di Roma. A seguire, il 'Premio Stampa Estera', consegnato dalla presidente Elena Postelnicu, è andato a König Café (Campobasso) quello per il 'Miglior Packaging' alla pasticceria pugliese L'arte di Luciano (Apricena FG), mentre nella categoria 'Miglior comunicazione digitale' si è affermata Lisita Pasticceria (Mondragone-Ce). Il 'Premio del pubblico', votato direttamente dalle migliaia di presenti, è andato a Zest Pasticceria (Ardea-Rm). A decretare i vincitori è stata una super giuria composta, come ogni anno, da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Angelo Musolino (presidente Compait), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitaista) e i Mastri Pasticceri Denis Dianin, Fabrizio Donatone (Campione del mondo 2015) e Walter Musco per il tradizionale. Per il cioccolato invece Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Davide Comaschi (World Chocolate Masters 2013 e Maestro Cioccolatiere), Francesco Boccia (Campione del mondo 2015), Pasquale Marigliano (Maestro Pasticcere & Maitre Chocolatier), Andrea Fiori (Pastry Chef & Maitre Chocolatier), Marion Lichtle (Pastry chef e titolare de Il Pagliaccio\*\*) e Valerio Esposito (Maitre Chocolatier). In giuria anche critici enogastronomici (per il panettone tradizionale Luigi Cremona, Alberto Lupini, Vincenzo Pagano, per il panettone al cioccolato Valeria Maffei, Pamela Panebianco, Marco Gemelli) e i rappresentanti del Gruppo del gusto della Stampa Estera, Elena Postelnicu e Bernard Bedarida. Novità di questa edizione è stata l'area dedicata a 'Olea Dulcis', ovvero i grandi lievitati realizzati con olio Evo, evento tenutosi la prima volta lo scorso anno in Umbria, ideato e condotto dal noto giornalista enogastronomico Luigi Cremona e da Lorenza Vitali, con il contributo di Emanuela Mancino e con il proposito di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva per le sue doti di sostenibilità, valore alimentare, salutistico, paesaggistico e di incentivarne l'utilizzo in pasticceria. La vittoria è andata ex aequo al Parco delle Querce (Valentano-Vt) e Pavone Pasticceria Contadina (Chiamonte Gufi-Rg) per il miglior panettone con evo legato al territorio, a Eden Resort Gaeta (Gaeta-Lt), per il miglior panettone con evo creativo, e a Fornai Ricci (Montaquila-IS) per il miglior premio 100% olio extravergine di oliva. A presentare brillantemente la kermesse è stata la giornalista e volto televisivo Barbara Politi, ovviamente di rosso vestita, con il suo brio, simpatia e bellezza made in Salento. Un inebriante profumo di cioccolato, burro, uvetta e canditi, caratteristico della festività più amata dell'anno, 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. Siamo molto soddisfatti per il grande

successo di questa settima edizione di Panettone Maximo â?? ha affermato lâ??ideatore ed organizzatore Fabio Carnevali â?? che ha nuovamente superato quello dellâ??anno precedente, con circa 5.000 presenze, confermandosi come lâ??evento piÃ¹ atteso del periodo natalizio nella capitale. 48 pasticcerie e forni, 96 panettoni in gara, 20 banchi degustazione di eccellenze gastronomiche, 10 panettoni gourmet realizzati da chef stellati, 6 show cooking tri-stellati, lâ??esclusivo privÃ© per la giuria e i giornalisti e il Christmas village dedicato ai piÃ¹ piccoli, con gli elfi, Babbo Natale e tanto zucchero filato, la donazione a due associazioni che assistono bambini in stato di disagio o in cura presso il reparto di oncoematologia del Bambino GesÃ¹". "Tutto questo Ã¨ Panettone Maximo e il segreto del suo successo, arricchito questâ??anno dallâ??evento collaterale Olea Dulcis, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, con 20 panettoni allâ??olio Evo. Ora il nostro obiettivo, non proprio facile, sarÃ fare di meglio e di piÃ¹. Ma ce la metteremo tuttaâ?•, ha concluso. Il festival del panettone si riconferma family friendly, grazie al suo amatissimo Christmas Village dove, oltre a tanti banchi di assaggi, Ã¨ stata come di consueto allestita unâ??area a tema natalizio, dedicata allâ??intrattenimento dei piÃ¹ piccoli, con elfi animatori e lâ??immane foto con Babbo Natale, laboratori creativi e tanto zucchero filato.

â??lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

### Categoria

1. News Nazionali

### Tag

1. adnkronos
2. lavoro

### Data di creazione

Dicembre 1, 2025

### Autore

admin