

PANETTONE MAXIMO: il FESTIVAL più dolce dell'anno

giovedì, 28 novembre 2024



di *Alessandra D'Annibale*

È in programma domenica 1° dicembre, dalle ore 11.00 alle ore 20.00, presso la splendida location del Salone delle Fontane (Via Ciro il Grande 10-Roma Eur), la sesta edizione del festival nazionale del panettone artigianale, ovvero il più importante evento di Natale della Capitale, organizzato dalla E20 Events Factory e Ristor agency, con il patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune

In gara ben 45 pasticcerie e forni e 90 panettoni da tutta Italia, in degustazione e in vendita, assieme a tante altre prelibatezze natalizie, come torrone, cioccolato, tartufi,

nocciole, vini, bollicine e distillati. A premiare i migliori lievitati una super giuria composta da campioni del mondo di pasticceria, lievisti, cioccolatieri e critici gastronomici. Non mancheranno giochi e animazioni per i più piccoli, con gli elfi, Babbo Natale e gli attesissimi show cooking con i pastry chef di importanti ristoranti stellati.

Panettone Maximo rappresenta ormai non solo il più grande evento nazionale dedicato ai grandi lievitati ma un appuntamento imperdibile del periodo natalizio. Del resto, i numeri sempre crescenti delle precedenti cinque edizioni stanno a testimoniarlo e l'ultima, tenutasi lo scorso 3 dicembre al Salone delle Fontane, è stato un autentico successo, con oltre 3.000 presenze.

Accederanno alle prefinali, che si terranno da Eataly Roma Ostiense mercoledì 27 e giovedì 28 novembre, dalle 14.30 alle 17.30, 45 pasticcerie (e forni), provenienti da ogni regione d'Italia, e tutte prenderanno comunque parte all'evento del 1° dicembre. Qui le due giurie (in versione ridotta rispetto a quelle del 1° dicembre) avranno il non facile compito di valutare ben 90 panettoni, 45 per il panettone tradizionale e 45 per il panettone al cioccolato e decretare i 20 finalisti per ogni categoria che saranno poi al vaglio della giuria domenica 1° dicembre nel corso dell'evento finale al Salone delle Fontane. Da Eataly, novità assoluta, il pubblico potrà assistere alle degustazioni della giuria e assaggiare loro stessi panettoni in gara.

La giuria, come sempre, sarà composta 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 Felice Venanzi, Walter Musco e Angelo Di Masso per il tradizionale. Per il cioccolato figurano invece Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Luca Mannori (Campione del mondo 1997), Maurizio Frau (Miglior Maitre Chocolatier Italia), Eugenio Morrone (Maestro gelatiere, campione del mondo 2016), Cesare Murzilli (Executive Pastry Chef Portrait Milano), Dario Nuti (Executive Pastry Chef Rome Cavalieri Hotel).

In giuria anche critici enogastronomici e rappresentanti del "gruppo del gusto" della stampa estera. L'assegnazione dei premi speciali «miglior packaging», «miglior comunicazione digitale» e «premio stampa estera» sarà frutto della valutazione di specifiche e competenti giurie; il «premio del pubblico» delle votazioni del pubblico intervenuto. Novità di questa edizione sarà anche l'assegnazione del premio per il "Miglior Panettone Gourmet" tra i 10 concorrenti in gara di una selezione di chef e pastry chef dell'alta ristorazione. A deliziare il palato dei giurati ci sarà una bollicina d'eccellenza: il Prosecco doc extra dry Maschio dei Cavalieri del gruppo **Cantine Riunite**, l'eccellenza emiliana leader mondiale nella produzione ed esportazione di Lambrusco e vini frizzanti, diventata testimonial nel mondo della grande tradizione enologica italiana, sbarca all'evento più gastronomico più atteso della Capitale.

La finale del 1° dicembre sarà presentata da Barbara Politi, giornalista professionista e volto televisivo nazionale (Rai Premium, Rai Italia, Rai Play, Sport Italia e Gambero Rosso Channel) e come firma autorevole di testate come La Gazzetta del Mezzogiorno, dove cura la rubrica settimanale "Tour del Gusto". Accanto a circa 200 tipologie di panettone, in gara e non, tutti disponibili per l'assaggio e l'acquisto al pubblico, troverà posto un vero e proprio "Christmas Market" delle eccellenze enogastronomiche. Il CHRISTMAS VILLAGE è invece l'area dedicata ai bambini, con giochi e animazione degli elfi, tanto zucchero filato e l'immancabile presenza di Babbo Natale per la classica foto ricordo. Qui i genitori potranno tranquillamente affidare i propri figli per delle attività ludiche potendosi così



dedicare in tranquillità alle degustazioni e allo shopping. Ogni anno Panettone Maximo è anche l'occasione per regalare un sorriso ai bambini meno fortunati, selezionando strutture o case-famiglia che si occupano di loro a cui consegnare i panettoni. Quest'anno, destinatari dei panettoni donati dai pasticceri di Panettone Maximo, saranno i ragazzi di Don Daniele Masciadri, il giovane prete della chiesa Nostra Signora di Lourdes all'Albuccione, un territorio purtroppo dimenticato e ai margini, nel comune di Guidonia Montecelio.