



COMUNICATO STAMPA

Milano, 17 settembre 2016 - Si è disputata oggi la **finale** della 4° edizione del **Concorso Panettone Day** che ha visto confrontarsi alcuni tra i migliori artigiani pasticceri italiani nella creazione del migliore **Panettone Tradizionale** e del **Panettone Dolce Creativo**.

Iginio Massari, presidente della giuria unica ed esclusiva per celebrare una delle eccellenze della pasticceria italiana, è stato affiancato dai pastry chef **Sal de Riso**, **Gino Fabbri** e dalla food blogger **Chiara Maci**, nel percorso di assaggio e **giudizio finale delle 20 creazioni di Panettone Tradizionale e delle 5 di Panettone Dolce Creativo**.

Ad aggiudicarsi il **1° posto della categoria Panettone Tradizionale** è il pasticcere **Giuseppe Zippo della Pasticceria Le Mille Voglie di Specchia (LE)** la cui creazione ha battuto gli altri concorrenti per aspetto, colore, cottura, dolcezza, qualità degli ingredienti e bontà.

Vincitore della categoria Panettone Dolce Creativo è **Giovanni Bertolini di Casa del Dolce a San Bonifacio (VR)** realizzato con finissimo mandorlato, a cubetti ed in pasta, all'interno dell'impasto e ricoperto da una ghiaccia di finissimo mandorlato.

“Le regole non lasciano spazio alla democrazia ...”, queste le severe parole con cui il Maestro Iginio Massari ha ricordato le regole per la votazione del concorso che ha proclamato la seguente classifica:

Categoria Panettone Tradizionale

- 1° Giuseppe Zippo - Pasticceria Le Mille Voglie di Specchia (LE)
- 2° Fabio Luigi Gotti - Bontà del Grano di Scanzorosciate (BG)
- 3° Elio Mattiauda - Dolce Idea di Boves (CN)
- 4° Giuseppe Bonadei - Il Fornaio Bonadei di Clusone (BG)
- 5° Claudio Rancan – Forno Bianco di Arzignano (VI)

Categoria Panettone Creativo

- 1° Giovanni Bertolini – Casa del Dolce di San Bonifacio (VR)

IL TEMPORARY STORE

Aperto solo dal **3 al 31 ottobre in Corso Garibaldi 42 a Milano**, centro della movida milanese, il temporary store ospiterà le ricette sia tradizionali sia rivisitate dei 25 finalisti del concorso Panettone Day 2016, competizione promossa da **Braims** (azienda produttrice di materie prime per la pasticceria) e **Novacart** (leader nella produzione di stampi di carta per la cottura dei dolci) riservata agli addetti del settore, che ha visto sfidare a colpi di creatività pasticceri provenienti da tutta Italia. Gli amanti di uno dei più celebri dolci italiani potranno scegliere la creazione preferita disponibile al prezzo promozionale di 10 euro nella pezzatura da 500 gr.

I PARTNER



BRAIMS-Fondata nel 1969, Braims è una delle più importanti aziende italiane nella produzione di materie prime e ingredienti per pasticceria d'eccellenza. L'alta qualità, l'innovazione tecnologica, l'attenzione all'evoluzione del mercato, le collaborazioni con le grandi firme del mondo della pasticceria sono solo alcuni dei fattori di successo di Braims sul mercato. Tutto questo, unito all'esperienza, alla dedizione, all'attenzione alle esigenze dell'artigiano pasticcere rappresenta da sempre il patrimonio di valori di Braims, perché l'arte dei clienti Braims esige il meglio. La grande passione per il mondo della pasticceria ha portato Braims a investire negli anni, in un percorso di partnership con i propri clienti, offrendo una serie di servizi, attività ed eventi, tra cui lo sviluppo del "*Marchio di Pasticceria Artigianale*", nato per supportare gli artigiani pasticceri nel differenziarsi dai produttori industriali, ed il "*Panettone DAY*", concorso su scala nazionale per premiare la maestria dei migliori pasticceri italiani.



NOVACART -Gruppo italiano che nell'ultimo decennio si è notevolmente sviluppato a livello internazionale collocando ben undici stabilimenti produttivi dislocati in Europa, Sud e Nord America, in India ed in Cina. Il gruppo, fondato nel 1926 (il prossimo anno verrà celebrato il 90°), è leader mondiale nella produzione di stampi in carta e cartoncino per la cottura di prodotti per il settore alimentare dolciario, con ogni tipo di forno. Inventori delle forme di cottura per panettoni e colombe, con una produzione giornaliera di circa 2 milioni di forme, vanta la proprietà di innumerevoli brevetti industriali. La filosofia che da sempre ispira tutte le aziende del gruppo si possono riassumere in tre parole: Serietà, Qualità e Innovazione. Il successo è legato all'apporto competente e collaborativo delle maestranze e del "management" che con passione si propone costantemente il raggiungimento di obiettivi attivandosi in modo sinergico e determinato. Il futuro sarà sempre più legato allo sviluppo delle nostre aziende in ogni parte del mondo, grazie alla presenza di una società di "Engineering" che progetta e realizza le linee di produzione e relative attrezzature.

Per informazioni ed interviste

Anna Bolletta

Mobile 348 35 09 729
press@laperladitorino.it
a.bolletta66@gmail.com

Chiara Casolo Ginelli

Mobile 347 121 39 39
chiaracasologinelli@gmail.com