



UNA MOLE DI PANETTONI 2020

RASSEGNA STAMPA

A CURA DI VALENTINA DIRINDIN

TESTATA	DATA	TITOLO	PAGINA
Corriere della Sera - Torino	26/10/20	Concorso a porte chiuse per il panettone più buono	3
Cronaca Qui	28/10/20	Una mole di panettoni da...guardare	4
Shop in The City Torino	Numero di Ottobre 2020	Natale, ci siamo quasi!	5
Corriere della Sera Torino	07/11/20	Classici, sperimentali e stellati. I panettoni dei maestri torinesi	6
La Stampa Torino 7	13/11/20	Una Mole di Panettoni diventa social	9
Crai TV Magazine	27/11/20	Una Mole di Panettoni (locandina)	10
Corriere della Sera	29/11/20	“Una Mole di Panettoni”, Marco Voci vince nella categoria “tradizione”	12
Repubblica Food	10/12/20	Panettone, tradizione di golosa follia	13
Il Messaggero	15/12/20	Pandori e panettoni tra serie griffate e campioni mondiali	14

Concorso a porte chiuse per il panettone più buono

E indispensabile trovare nuovi modi per tutelare le eccellenze del territorio. Ne sono certi anche gli organizzatori di una «Una Mole di Panettoni», manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali tipici del Natale. Il pool della pasticceria prova a reagire alle limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria stravolgendo il format. L'evento di solito è aperto al pubblico e raduna i golosi che vogliono assaggiare lievitati provenienti da tutta Italia. Come Adamadore, dal Veneto; l'Oca Golosa, dal Friuli; il panificio D'Angelo dalla Sicilia, o l'Ascolese dalla Campania. Sono una quarantina, i pasticceri che da nove anni vengono a Torino per presentare i loro prodotti. E partecipare al concorso che incorona i migliori panettoni di scuola milanese, piemontese, creativo e salato. Quest'anno, invece, la kermesse rinuncia alle degustazioni, e prepara il concorso del 28 novembre a porte chiuse. A stabilire chi salirà sul podio delle diverse specialità sarà una giuria tecnica, coadiuvata da una popolare, che sarà selezionata nelle prossime settimane reclutando volontari sui social media. In più, Una Mole di Panettoni si apre al mercato delle vendite online.

Simona De Clero

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CONCORSO La premiazione sabato prossimo al Principi di Piemonte, il pubblico voterà via web

Una Mole di panettoni da... guardare

■ Quest'anno ci sarà anche il panettone Cenerentola, senza uvetta, senza burro, con farina e olio di semi di zucca e con zucca candita. Liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di cioccolato o gelato e nelle varianti più innovative il dolce per eccellenza delle feste natalizie si presenta anche quest'anno in anteprima con "Una Mole di panettoni", la manifestazione che da nove anni mette in competizione pasticceri da tutta Italia per produrre i migliori lievitati, proposti poi in degustazione al pubblico. Un evento che lo scorso anno ha registrato 18 mila presenze. «Ma questa volta, causa Covid, non ci saranno né degustazioni, né pubblico - spiega l'organizzatrice Laura Severi -, faremo solo il concorso che andrà in diretta su facebook». Si terrà sabato prossimo all'Hotel Principi di Piemonte dove si riunirà una giuria di tecnici del settore presieduta dal pasticciere torinese Giovanni Dell'Agnese. Verranno designati i vincitori delle quattro categorie: Miglior panettone tradizionale scuola milanese

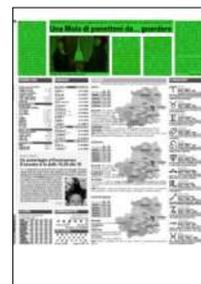
(senza glassa), Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa), Miglior panettone creativo, Miglior panettone salato. Novità di questa edizione la presenza anche di un giurato popolare. «Verrà chiesto al pubblico, via social, di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipannettoni - specifica l'organizzatrice-. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica». E dal momento che non sarà più possibile degustare e acquistare i panettoni in presenza, è stato creato il primo sito di e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre.

«Il sito rimarrà attivo tutto l'anno - è ancora la Severi -, perché noi siamo fautori del panettone tutto l'anno, anche d'estate. Farcito con gelato è perfetto».

Luigina Moretti



Le hostess di "Una Mole di panettoni"



Troppo presto per iniziare a pensare al Natale? Assolutamente no! Perfino in questo strano 2020 sono già tornati alcuni degli appuntamenti natalizi più sentiti del territorio

Natale: ci siamo quasi!

. 01 Il Magico Paese di Natale a Govone, nel Roero.



. 01

Una Mole di Panettoni

Torna a Torino “Una Mole di Panettoni”, il concorso di pasticceria che riunisce e premia i migliori maestri della lievitazione di tutta Italia. Quest'anno avrà una formula un po' diversa: la premiazione del panettone vincitore avverrà in diretta Facebook sabato 28 novembre alle 18, alla presenza di autorità e giornalisti. Il pubblico, invece, potrà assaggiare i circa quaranta panettoni in concorso ordinandoli dall'e-shop dedicato, che punta a diventare un grande contenitore di eccellenze gastronomiche di pasticceria. Non solo panettoni classici, ma anche creazioni originali e il preciso obiettivo di destagionalizzare il dolce più amato del Natale.

Il Magico Paese di Natale

Torna anche uno degli eventi natalizi più storici e amati del Piemonte, Il Magico Paese di Natale a Govone, nel Roero. Un'edizione resiliente, fortemente voluta dall'organizzazione per dare un segnale di ripartenza e speranza a tutto il

territorio. Dal 14 novembre al 20 dicembre ogni weekend (con un'apertura straordinaria per il ponte dell'Immacolata, dal 5 all'8 dicembre) il piccolo borgo si trasformerà nel Paese dei sogni, con un'organizzazione che ha messo al primo posto la sicurezza dei partecipanti. Per questo tutte le attività saranno a numero chiuso e con obbligo di prenotazione sul sito dell'evento www.magicopaesedinatale.com. Non ci sarà più il mercatino, che l'anno scorso aveva raggiunto l'importante risultato di essere il miglior mercatino di Natale italiano in Europa secondo European Best Destinations, ma ci sarà l'animazione natalizia. La scuola degli elfi per i più piccoli, e lo spettacolo natalizio dalla sceneggiatura originale che anima la Casa di Babbo Natale e che da sempre è la caratteristica distintiva dell'evento. Poi, una piazza del Gusto e un Festival del cibo, con appuntamenti e showcooking per scoprire ricette e prodotti delle feste.



I panettoni
classici,
sperimentali
e anche stellati

Classici, sperimentali e **stellati** I panettoni dei maestri torinesi

Pasticceri, lieviti e cioccolatieri al lavoro per stupire con le loro creazioni

In Piemonte sarà un Natale dolcissimo, comunque. Il merito va ai grandi maestri pasticceri, lieviti e cioccolatieri del territorio.

Nonostante le difficoltà che la pandemia sta riversando sul comparto enogastronomico, infatti, i professionisti del settore lavorano da settimane per proporre, ai piemontesi più golosi, un prodotto capace di alleggerire la stagione horribilis in corso: il panettone. E ce n'è per tutti i gusti.

Tradizionali, contemporanei, sperimentali. C'è quello con i chicchi di riso nero all'interno, realizzato dalla storica azienda Galup di Pinerolo usando il riso Gli Aironi e arricchito con gocce di «Nero», un sakè italiano fatto con i chicchi del vercellese.

C'è il classico piemontese di Gilbert, piccola azienda nata nel 1965 a Pietra Alta, il quartiere vicino all'imbocco autostradale a nord della città; un lievito tipico regionale, ricoperto, sulla cima, con glassa di nocciole e mandorle intere.

Ci sono i panettoni stellati, tra cui quelli dell'Antica Corona Reale di Cervere: a base di albicocche di Costigliole e cioccolato; con mosto d'uva

del BenRiè, ispirato alla Sicilia; al gianduia del maestro cioccolatiere torinese Guido Gobino; e con i mandarini canditi dell'antica confetteria Romanengo di Genova, tra le più antiche d'Italia.

Anche il tre stelle Michelin di Piazza Duomo, ad Alba, sta già pensando ai dolci del Natale: oltre al classico Piemontese, nelle cucine di Crippa si lavora a due panettoni artigianali; il primo, fatto con lievito madre e glassato alla nocciola e burro di centrifuga; il secondo, con cioccolato fondente al posto dei canditi.

Una pioggia di cioccolato cade anche sui nuovi lieviti Davide Appendino, che ha scelto cioccolato monorigine Ecuador al 75% e lievito madre, gonfiato naturalmente in tre fasi di lavorazione consecutive, per i suoi prodotti.

Rinuncia al lusso sfrenato Dario Hartvig della Pasticceria del Borgo, a Carmagnola; che tre anni fa ha creato un panettone da cinquecentomila euro (ricoperto d'oro e con una tiera in oro e diamanti) su commissione di oligarca russo. Quest'anno la novità di Hartvig è un lievito (basso) fatto con impasto al cioccolato, semi di zucca candita, amaretto.

Alternativa nella forma è

l'ultima creazione del pasticciere Fabrizio Racca: un dolce natalizio atipico, monumentale da vedersi, e farcito con crema di ricotta, pere e cioccolato.

In stile più sabauda, invece, è il nuovo lievito dello chef torinese Marcello Trentini: un panettone al Vermouth realizzato in collaborazione con l'azienda Agribiscotto, Bakery Bistrot di Pianezza.

Il Natale di Antonino Cannavacciuolo s'ispira alla sua penisola sorrentina e diventa al Limoncello.

A pochi passi dalla Mole Antonelliana c'è la star dei pranzi delle feste; è la «nuvola» della storica pasticceria Ghigo di via Po: un pandoro ricoperto di crema al burro e spolverato di zucchero a velo.

L'elenco dei maestri lieviti piemontesi continua. Albertengo, Balocco. Pfatisch,



Serra, Dell'Agnese. La pasticceria Scalenghe, a Trofarello.

Da poco più di un anno, nel capoluogo sabauda è sbarcata anche l'alta pasticceria di Iginio Massari. Il negozio centrale del maestro gelatiere Alberto Marchetti ospita lievitati di laboratori li provenienti da tutta Italia.

Una Mole di Panettoni (evento quest'anno solo digitale) ha realizzato un sito su cui vendere tutti i suoi prodotti.

Non resta che perdersi nei tanti e-commerce disponibili, scegliere il dolce che incuriosisce di più. Concludere l'acquisto, e farselo portare direttamente a casa.

Simona De Ciero

Online

Una Mole di Panettoni ha realizzato un sito su cui vendere tutti i suoi prodotti

La scheda

● I professionisti del settore lavorano da settimane per proporre, ai piemontesi più golosi, un prodotto capace di alleggerire la stagione horribilis in corso: il panettone. E ce n'è per tutti i gusti. Tradizionali, contemporanei e sperimentali

● Ci sono anche i panettoni stellati, tra cui quelli dell'Antica Corona Reale di Cervere: a base di albicocche di Costigliole e cioccolato; con mosto d'uva del BenRiè, ispirato alla Sicilia; al gianduia del maestro cioccolatiere torinese Guido Gobino; e con i mandarini canditi dell'antica confetteria Romanengo di Genova, tra le più antiche d'Italia

● Non resta che scegliere il panettone che incuriosisce di più



al giorno li Candiolo

DE LA MADONNINA

ai parenti dei malati
tuto di Candiolo. Questa
la Casa di Accoglienza La
dal 2007 a oggi ha
15.000 pernottamenti.
ne arrivano da
a responsabile Maria
a conoscono nessuno e
mettersi un albergo". Le
posti, si reggono
50 volontari ma le spese
stata avviata la raccolta
. Fatti di polietilene
edono un diverso
aggio. La campagna "Un
accoglie tutti i tipi di
tubetti di dentifricio),
nde che li trituranò per
da giardino e altri
el.011/9622419,
naonlus.it. E. RE. —

La Mole di Panettoni diventa social

GASTRO DAL 15 NOVEMBRE

Dall'esordio nel 2012 a Palazzo Cavour alle ultime edizioni nelle eleganti sale dell'hotel Principi di Piemonte ci ha fatto conoscere e assaggiare panettoni di ogni tipo, da quelli classici con canditi e uvette a quelli gourmet, dolci e salati, da quelli "sottovuoto" a quelli ripieni al gelato. Quest'anno la kermesse "Una Mole di Panettoni" cambia e si trasferisce on line, sotto forma di e-commerce, continuando a ingolosire il suo pubblico senza perdere la funzione di vetrina per le migliori produzioni di panettoni in Italia. **Da domenica 15 novembre**, sul sito www.unamoledipanettoni.com sarà infatti

attivo il negozio virtuale dove si potrà scegliere fra un vasto assortimento di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati per la loro qualità, realizzati dalle sapienti mani di maestri pasticceri che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali. Nell'ottica di ridurre i rischi di contagio quest'anno la manifestazione targata Dettagli Eventi manterrà solo il concorso rivolto ai pasticceri per le 4 categorie di panettone "tradizionale milanese" (senza glassa), "tradizionale piemontese" (con glassa), "creativo" e "salato". Il concorso si terrà **sabato 28 novembre** davanti a una giuria di esperti di cui farà parte anche un componente del pubblico, grazie a un'attività social. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni pubblicate su Facebook in questi giorni, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria. L'annuncio e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Fb. Info. 335/71.04.862. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRAI

TV Magazine

N. 47 OMAGGIO

Periodico di programmazione Tv
Dal 28 Novembre al 04 Dicembre

Dai romanzi
di Massimo Carlotto
la nuova serie crime
in quattro serate

L'ALLIGATORE

il Mercoledì in prima visione su Rai 2

CRAI

NEL CUORE DELL'ITALIA



Aspettando il Natale...

DAL 30 NOVEMBRE

OGNI GIORNO UNO SCONTO SPECIALE

**Se non l'hai ricevuto
richiedilo alla cassa!**



La promozione è riservata
solo ai possessori di **Carta Più**

Non hai ancora la **Carta Più**?
Richiedila, è gratuita

...i vantaggi continuano...



CONCORSO

9ª edizione

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Milanese

*

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Piemontese

*

Miglior Panettone Creativo

*

Miglior Panettone Salato

SABATO 28 NOVEMBRE 2020

Hotel Principi di Piemonte, Torino

CON IL SUPPORTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

IN COLLABORAZIONE CON



SPONSOR



IDEATO E ORGANIZZATO DA



Seguici!



Una Mole di Panettoni



#unamoledipanettoni

Scopri i nostri prossimi eventi su: www.dettaglieventi.it

Dettagli S.A.S. - Strada Vai Salice 72/2, 10131 Torino - P.Iva: 12046140013

email: info@dettaglieventi.it - Tel. Laura Severi I: +39 347.802.8606 / Tel. Matilde Sclopis di Salerano +39 335.710.4862 - sito: www.dettaglieventi.it

«Una mole di panettoni», Marco Voci vince nella categoria «Tradizione»

Il Magico paese di Natale va on line e viene di nuovo premiato

Ci eravamo abituati a tutto. Assuefatti. E davvero oggi ogni cosa che credevamo scontata ci sta, in qualche modo, presentando il conto. Eravamo assuefatti quindi al cenone di Natale (quanti non si lamentavano ferocemente prima di riunirsi con i parenti dovendogli pure fare i regali?), alle corse ai negozi, ai filmoni, alla diatriba tra panettone e pandoro. Niente, davvero, è più come prima. E forse potremmo farne un pensiero natalizio. Perché vedere la preparazione dell'alberone di Natale in Piazza San Carlo, a qualcuno avrà fatto venire il nodo in gola. Perché Natale resiste, non molla, non ci lascia soli. Che sia laico, cristiano, profano, Natale c'è anche in questo 2020 straziato.

L'alberone, il Calendario dell'Avvento, il presepe di Emanuele Luzzati, le Luci d'Artista (c'è stato un anno in cui non le abbiamo criticate?) ci faranno compagnia e magari quei due passi per andare a vederli ce li godremo di più. C'è anche la Mole blu che sarà rossa il 24, 25 e 26. Non mancheranno, in modalità digitale sul sito e sui social della Città, i concerti di Natale realizzati dal Coordinamento Associazioni Musicali di Torino che saranno 16 e dureranno trenta minuti ciascuno. Non molla neppure il Magico Paese di Natale di Govone che si sposta on line,

sino al 20 dicembre, ed è nuovamente stato inserito tra i 20 migliori mercatini natalizi dalla European Best Destination.

Tra gli appuntamenti che daranno gioia ai più piccoli: un cortometraggio di 20 minuti, gratis sul sito, con tutti i personaggi natalizi, girato nella casa di Babbo Natale; si potranno prenotare gli auguri ai piccini fatti direttamente da Babbo Natale con cui sarà possibile addirittura fare una video chiamata; su www.ilfestivaldelcibo.com torna per il secondo anno il Festival del Cibo, il ciclo di incontri a carattere culinario del Magico Paese di Natale. Che Natale è senza panettone? Ieri si è conclusa la nona edizione del concorso «Una Mole di Panettoni» ai Principi di Piemonte. A vincere la categoria del tradizionale piemontese è stato Marco Voci del panificio I frutti del grano di Collegno, Alessandro Rizzo di Udine si è aggiudicato la vittoria per il panettone milanese, Davide Muro di Castino di Pinerolo ha sbaragliato tutti con il suo panettone salato con pesto, taggiasche e pomodori secchi. Su www.unamoledipanettoni.com è possibile trovare un'ampia selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati. Intanto ieri è iniziato il montaggio dell'albero in piazza San Carlo.

Francesca Angeleri



Preparativi Il montaggio dell'albero in piazza San Carlo



La nostra scelta
Con il limone sardo
e con la psicologia



Local

Con pompia, il limone sardo, e cioccolato bianco il panettone artigianale di Roberto Murgia di Alghero. Una reinterpretazione regionale



Creativo

Farina di riso, chicchi di riso candito e gocce di sake gelificato. In edizione limitata, in collaborazione dall'azienda del riso vercellese gli Aironi e Galup



Classico e online

Uno dei più classici panettoni milanesi: è della pasticceria Mar. Ordinabile anche sul nuovo sito con una confezione in esclusiva per l'online



Pop Art

Sisipira a Andy Warhol ma parla siciliano il panettone di Bonfissuto, con i profumi della Malvasia con cui è imbevuto, e il cioccolato di Modica



Pensieri e sapori
 Anna Sartori con i suoi panettoni "emozionali" che, che secondo il Metodo Feis, uniscono psiche e alta pasticceria

Panettone, tradizione di golosa follia

Maura Fabbri

Il dolce - simbolo delle feste vive anni d'oro grazie a continue nuove interpretazioni. Proposte anche dalla produzione industriale. Ma le invenzioni supreme sono degli artigiani



gni anno è la gara al più originale. Ricoperto di tutte le cioccolate del mondo, con pistacchio in crema o granella, oppure con caramello salato, marron glacé e amarene

al vino rosso. Infarcito di rosa e fico d'India (novità Fiasconaro 2020), o alla pompia, il limone sardo, e cioccolato bianco come vuole Roberto Murgia, e, rivoluzione nella rivoluzione, realizzato con farina di riso vercellese e gocce di sake italiano nero gelificato (Galup per gli Aironi). Persino i panettoni in vasocottura di Denin Dianin per Invero, che si mantengono freschi e profumati fino a tre anni, o quelli emozionali di Anna Sartori, pasticcera blasonata di Erba, ma anche naturopata, esperta di alimentazione energetica e floriterapia, che mescola farine e psiche, aromi ed emozioni, sono habitué delle tavole di Natale. Ormai la vera eccezione sembra la versione classica di quello che era il dolce lombardo per eccellenza.

«Tutelare e diffondere conoscenza dei lieviti made in Italy, in particolare del panettone, promuovendo e salvaguardando l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità, è la missione prima della nuova Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano», dice il presidente Claudio Gatti. «Ogni panettone artigianale e tradizionale è unico e irripetibile, ma ci sono caratteristiche comuni che devono essere presenti se parliamo di qualità e autenticità». Caratteristiche finite in un decalogo che definisce il vero panettone tradizionale. A partire dall'etichetta, che deve elencare solo ingredienti freschi e con divieto assoluto per margarina, uova liofilizzate, aromi sintetici, conservanti, emulsionanti e additivi, fino al co-

lore (ambrato e dorato fuori e giallo intenso dentro), e alla forma (rigorosamente a cupola e con il caratteristico taglio a croce). Ma attenzione anche alla struttura alveolare della fetta, e a come il dolce si stacca dal pirottino (lo stampo): se non lo fa facilmente uova e burro potrebbero non essere della qualità e quantità giuste. Dell'Accademia fanno parte anche Maurizio Bonanomi della pasticceria Il Merlo di Pioltello, il campano Salvatore De Riso, Paolo Sacchetti della toscana Nuovo Mondo, Carmen Vecchione dell'avezzese Dolciarte e Vincenzo Tiri di Potenza, che invece delle tradizionali due fasi d'impasto, ne prevede tre con ben 72 ore di lavorazione e una selezione degli ingredienti che

vanno dal cedro calabrese di Diamante, all'uvetta australiana e all'arancia staccia lucana.

Tutti maestri, e maestre, del panettone, pastry chef pluripremiati, che ogni anno sono diverse le competizioni a decretarne il migliore nelle varie versioni. E se l'edizione del Panettone World Championship è slittata direttamente al 2021, secondo la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, i migliori panettoni classici al mondo 2020 sono quelli di Francesco Luni della pasticceria Estense di Padova, e di Ruggiero Carli per Emporio Borsari. Il segreto? Ricette tramandate da generazioni di famiglie di pasticceri. Ma c'è chi dice che il vero vincitore del Natale 2020 sarà il panettone capace di arrivare comodamente a casa. Cosa che ha intuito Una Mole di Panettoni, la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali e che per la prima volta consentirà di ordinare dal suo sito (unamoledipanettoni.com) i panettoni migliori della tradizione artigiana del nostro Paese, compreso quelli premiati a Torino il 28 novembre, tra i tradizionali della scuola milanese (senza glassa), piemontese (con glassa), creativi e pure salati. Stessa strategia per la storica, e milanese, Martesana di Enzo Santoro: sul nuovo sito (martesanamilano.com) ci saranno anche la pasticceria fresca e i famosi panettoni con confezione speciale realizzati con farina italiana macinata a freddo, aromi naturali, due tipi di arancia candita, uvetta calibro golden, zucchero di barbabietola e miele biologico, vaniglia pura in bacche Tahiti. Pensa al reale, oltre che al virtuale, l'immancabile Iginio Massari che sarà con un pop up store alla stazione Termini di Roma fino al 7 gennaio.



Sfida al tempo

I profumati panettoni in vasocottura si mantengono freschi molto a lungo

© GUSTOCONCETTA/STAMPATO



LA VITA
È NUTRIMENTO

Ghirlande di pane
Sotto,
la pasticceria
Melissa
Forti, autrice
di "Natale,
i dolci delle
feste come
piacciono
a me"

Oltre ai dolci classici (che però diventano sempre più strani) le regioni italiane offrono diversi lievitati caratteristici. Dalla gubana friulana alla brazadela di Ferrara, dal panforte o panpepato toscano al babà napoletano formato torta



Natale, il miracolo dei PANI

LA FESTA

Se per i panettoni s'avanza la moda del "famolo strano", nel mondo degli altri lievitati da forno di Natale vanno forte la tradizione e il passato (che in cucina non passa mai). Tendenza confermata dalla romana Melissa Forti, autrice di "Natale, i dolci delle feste come piacciono a me" (224 pagine, 30 euro, Guido Tommasi Editore). Molte delle 70 ricette



sono di lievitati (panettone e mini pandori compresi). «Nulla – dice – più dei lievitati dà l'idea di casa. Sono dolci da fare con pochi mezzi e strumenti, spesso in cucine piccole. Piuttosto che comprarli, farli con le proprie mani dà enorme soddisfazione. Certo, sono elaborati, ma è stupendo offrirli caldi alle persone a cui voglio bene».

LA DEDIZIONE

I pani delle feste sono quanto di più sincero si possa offrire, proprio come il pane, il più sacro dei cibi in tutte le religioni per la sua semplicità (solo grano, acqua e fuoco) e la simbologia del crescere-gonfiare grazie al lievito. A proposito del lievito, lo chef di Garda Giancarlo Moranduzzo raccomanda di «accudirlo e conservarlo perché solo dialogandovi ogni giorno si impara a gestirlo. Come in ogni rapporto "a

due", è richiesta dedizione, pazienza e amore. Le stagioni e le temperature giocano un ruolo chiave: l'acqua dei rinfreschi deve essere continuamente calibrata per dare forza all'impasto e permettergli di sprigionare tutti i profumi».

Tra i lievitati il panettone è sicuramente il più difficile da fare a casa. «Serve – dice Melissa Forti – una buona dose di pazienza e un po' di seria fiducia in voi stessi». Decisamente più semplici sono gli altri dolci della tradizione,

**LA CHEF MELISSA FORTI:
«BASTANO POCHI MEZZI
E CUCINE PICCOLE
PER IMPASTARE
E SFORNARE PRODOTTI
DI GRANDE QUALITÀ»**

come il milk pan del Molise nato intorno al 1840 assieme al liquore Milk (se non si trova, si può sostituire con il Baileys). Ancora più antica – circa 1250 – l'umile brazadela di Ferrara. «Nel dialetto della zona significa braccio – scrive Forti – infatti si teneva sotto il braccio sinistro, mentre con la mano destra si serviva il vino». In Toscana immancabile a Natale è il panforte sin dal Medioevo. «Dal 1879 – ricorda Melissa – la versione alternativa è il panpepato creato per la visita in città della regina Margherita di Savoia». E Dio l'abbia in gloria, aggiungiamo noi, ricordando che proprio durante una visita a Napoli nel 1889 nacque la pizza Margherita.

ZUCCHERO E CANNELLA

Restando a Napoli per Natale, ecco il babà formato torta. Il giro d'Italia continua anche con la Veneziana che contrariamente al nome ha origine lombarda e la gubana friulana (la ricetta è del 1409). «Ma perché rinunciare – domanda Melissa – ai lievitati nati altrove?». Ideali per la colazione del 25, per esempio, sono i panini di Maiorca da farcire con marmellata e i popovers con l'aroma di zucchero e cannella dello Yorkshire. Infine, a dare un tocco di allegria, le ghirlande di pane che sono «abbastanza semplici da fare». Un segreto per chiudersi? «Non sprecare mai nulla. Per esempio, se uso il rosso dell'uovo, congelo il bianco per farci prima o poi delle meringhe».

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pasticceria



LA SCELTA

Pandori e panettoni tra serie griffate e campioni mondiali

Pandoro o panettone, tradizionale o innovativo, dolce o salato, industriale o artigianale, di cuoco o pasticciere? Quanti punti interrogativi per scegliere il migliore. Allora lasciamoci guidare dai concorsi nazionali. Proprio ieri s'è laureato a Milano Artista del panettone 2020 Vincenzo Santoro della storica pasticceria Martesana. Ancora a Milano la giuria di Panettone Day ha premiato la piemontese Magda Fasciglione di Bra per l'innovativo «incontro tra cioccolato biondo al caramello e caffè arabica». Di Solofra, in provincia di Avellino, è Raffaele Vignola che ha conquistato il titolo di Re Panettone. Una Mole di panettoni a Torino è stata vinta dall'udinese Alessandro Rizzo. Il campionato mondiale della Federazione internazionale dei pasticci (disputato a Roma) nella categoria "decorati" ha visto trionfare la cake design Maria Principessa (foto) di Poggio Moiano (Rieti) con un panettone completamente aerografato. Che il panettone non abbia confini lo dimostra anche Vincenzo Tiri di Potenza il cui lievito «complesso, pulito, equilibrato» ha conquistato il Gambero Rosso. Non mancano le classifiche tra i prodotti industriali (tra i 3 e i 14 euro). Secondo Altroconsumo i migliori sono Le Grazie di Esselunga e il panettone Carrefour Extra. Da citare anche quelli con i nomi strani: il Grappolone, con uvetta e crema alla grappa di Moscato, non poteva che nascere in Veneto nella storica distilleria Poli; sul lago di Garda Giancarlo Moranduzzo (foto), chef del Regina Adelaide, realizza il Pan'Ottono (in onore di Ottone di Baviera). Griffati da stilisti sono alcune versioni dei panettoni (già buoni di loro) del veneto Loison (confezioni vestite da Gucci e Fendi) e il 100% siciliano di Fiasconaro assieme a Dolce e Gabbana. Tra gli innovativi, da segnalare tra le risaie di Vercelli il panettone Nero con la farina di riso e gocce del primo saké italiano prodotto da Gli Aironi. C.O.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

MILK PAN

Ingredienti: 160 g di farina setacciata, 140 g fecola di patate, 1½ cucchiaino lievito per dolci, 6 uova, 250 g zucchero, 300 g burro fuso, 125 ml liquore Milk o Baileys, 1 cucchiaino di estratto vaniglia, 3 g sale, 200 g cioccolato bianco, 2 cucchiaini olio di girasole, 2 cucchiaini pasta di nocciolate. Accendete il forno a 175 gradi e infarinare uno stampo a cupola di 20 cm. Unite la

farina, la fecola e il lievito in una ciotola. Sbattete i tuorli con lo zucchero. Unite il burro fuso e il liquore. Unite la vaniglia e le farine. Montate gli albumi e il sale a neve ferma e incorporateli nell'impasto. Cuocete per 40 minuti. Fondete il cioccolato bianco, l'olio e la pasta di nocciolate. Versate la glassa sulla torta fredda e lasciate rapprendere.

Melissa Forti, "I dolci delle feste" (Guido Tommasi Editore)



© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIEMONTE NEBBIOLINA CASTELLI

La grappa dalle vinacce di Nebbiolo

Quella dei Castelli è una piccola distilleria dove si respira aria di pura artigianalità. Giuseppe, il fondatore, la realizza negli anni Settanta, dopo aver acquistato la storica distilleria Eugenio Levi, averne rinnovato le attrezzature e dato il via all'imbottigliamento. Oggi a portare avanti l'arte della distillazione è suo figlio Sergio assieme alla moglie Luigina, curando la perfetta tenuta delle vinacce per lavorarle nei mesi più freddi, periodo in cui il tradizionale distillatore in rame a due colonne si raffredda più facilmente. In azienda la porta è

sempre aperta a curiosi e appassionati, anche di domenica. Questa grappa, da vinacce di Nebbiolo, di colore ambrato acceso, profuma di noci, mandorle e agrumi, spezie ed erbe aromatiche. Calda, morbida e persistente sarà perfetta con il crumbot, pane dolce della tradizione natalizia piemontese, con gocce di cioccolato, ciliegie e arance candite che rappresenta il Bambino Gesù.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Distilleria Castelli Cortemilia (CN)
Grappa Nebbiolina 2019
Tipol. Giovane
45 gradi, 18 euro
5 Grappoli:
l'Eccellenza di Bibenda

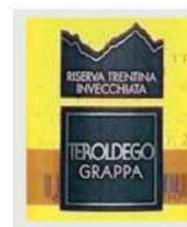
TRENTINO TRIÈ VILLA DE VARDA

Distillazione, arte che viene da lontano

Le origini della famiglia nobile trentina dei de Varda risalgono alla fine del XVII secolo. Già allora, coltivavano i vitigni tradizionali della zona per produrre vino e grappa. Oggi, l'arte distillatoria viene portata avanti dal Cavaliere Luigi Dolzan, erede appassionato delle tradizioni e degli insegnamenti familiari, assieme ai figli Michele e Mauro, utilizzando il metodo de Varda, un sistema brevettato per la produzione e l'invecchiamento delle grappe che garantisce distillati di alta qualità attraverso maturazioni in barrique di

rovere, acacia e ciliegio. La Triè, ottenuta da vinacce di Teroldego, Pinot Bianco e Müller Thurgau mostra un manto ambrato luminoso. Sprigiona ampie sensazioni di albicocche disidratate, cannella, uvetta e nocciolate tostate, miele e vaniglia. Una grappa morbida, elegante, da gustare con lo zeltin, delizioso pane dolce trentino del periodo delle feste, a base di frutta secca, canditi e spezie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Villa de Varda Mezzolombardo TN
Grappa Triè
Riserva 2016
Tipologia Invecchiata
Gradi 40
30 euro
5 Grappoli:
l'Eccellenza di Bibenda

Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► Se lavate il riso prima di cuocerlo, avrà meno amido e quindi i chicchi più difficilmente si attaccheranno tra di loro.

► Il colore è ininfluente per giudicare la qualità del salmone. L'allevato è costantemente più brillante e uniforme. Il selvaggio invece cambia nelle stagioni: quello del Baltico in genere è rosa pallido perché il pesce si nutre di aringhe, quello dell'Alaska più rosso perché si alimenta di gamberetti.

► «La cucina è democratica. Prende qualunque ingrediente e lo eleva, lo mischia, lo nobilita» (Benedetta Cibrario da K-Linkiesta).



IN VINO
VERITAS

a cura di
Franco M.
Ricci

Radio e Televisione		
EMITTENTE	DATA	TITOLO
GRP TV	28/10/20	
Primantenna	17/11/20	https://www.youtube.com/watch?v=SDoky6TXXZo&feature=youtu.be
Radio GRP	19/11/20	
Radio Montecarlo	15/12/20	
Radio News 24	16/12/20	

Web			
TESTATA	DATA	TITOLO	PAGINA
Shop in The City	26/10/20	Una Mole di Panettoni: arriva l'e-commerce dei lievitati artigianali	23
Pasticceria Internazionale Extra	29/10/20	Una Mole di Panettoni presenta il suo e-commerce	27
Gambero Rosso	01/11/20	Una Mole di Panettoni si trasforma. Dall'evento di Torino all'e-commerce (non solo) natalizio	29
InvesTO Magazine	05/11/20	Sotto la Mole panettoni tutto l'anno	31
Portale Gelato	05/11/20	"Una Mole di Panettoni" si apre all'e-commerce	34
Ansa	08/11/20	Natale: nasce sito e-commerce di soli panettoni artigianali	37
Corriere della Sera online	08/11/20	Classici, sperimentali e stellati: sono i panettoni dei maestri torinesi	39

Diocesi di Torino	08/11/20	«Una Mole di panettoni», progetto e concorso vanno on line	41
Itinerari del gusto	08/11/20	Una Mole di Panettoni	42
Metropol News	08/11/20	"Una Mole di Panettoni" l'e-commerce con i migliori panettoni artigianali	45
24 Ore News	09/11/20	Torino "Una Mole di Panettoni"	47
Italia da Gustare	09/11/20	"Una Mole di Panettoni"	50
Quotidiano Piemontese	09/11/20	Anche Una Mole di Panettoni diventa concorso online	53
Solo Sagre	09/11/20	Una Mole di panettoni	55
Turismo del Gusto	09/11/20	Una Mole di Panettoni Presenta il primo e più fornito sito di e-commerce dedicato al panettone dei migliori artigiani italiani del lievito madre	57
Guida Torino	11/11/20	Una Mole di Panettoni inaugura il suo e-commerce con i migliori panettoni artigianali	62

		italiani	
Menu a Porter	11/11/20	Il primo e-commerce di Panettoni artigianali nasce a Torino	64
La Cucina Italiana	17/11/20	Il trend dei panettoni torinesi 2020	66
Cosa bolle in pentola	17/11/20	Una Mole di Panettoni	69
Dissapore	20/11/20	Panettone: i migliori e-commerce per comprarlo online	73
Torino Today	22/11/20	Una Mole di Panettoni 2020 presenta il suo e-commerce	83
Senigallia Notizie	26/11/20	Panificio Pagnani di Arcevia e Senigallia: continuità tra tradizione e innovazione	86
City Torino	27/11/20	ANCHE CON IL LOCKDOWN, NON PERDIAMOCI LA DOLCEZZA DI UNA MOLE DI PANETTONI	89
Torino Fan	27/11/20	Anche con il lockdown, non perdiamoci la dolcezza di Una Mole di Panettoni	92

Viaggi del Gusto Magazine	27/11/20	Una Mole di Panettoni presenta l'e-commerce dedicato ai migliori lievitati	97
Il Turista	28/11/20	Una Mole di Panettoni a Torino	102
Avellino Today	29/11/20	Migliore Panettone Creativo d'Italia: sul podio Annibale Memmolo	104
Friuli Oggi	29/11/20	Il miglior panettone d'Italia esce da un forno di Tarcento, il premio decretato a Torino	106
Friuli Online	29/11/20	Da Tarcento il panettone giudicato miglior tradizionale	107
Il Friuli	29/11/20	Arriva da Tarcento il miglior panettone d'Italia	109
Il Ponte di Cordoipo	29/11/20	Un Codroipese tra i panettoni premiati a livello nazionale	112
Italia da Gustare	29/11/20	TORINO. una "Mole di Panettoni" nona edizione 2020	113
La Provincia di Biella	29/11/20	Ecco quali sono i panettoni più prelibati d'Italia	119

La Voce Torino	29/11/20	Una Mole di Panettoni, i vincitori	124
QB Quantobasta	29/11/20	I vincitori di Una Mole di panettoni	131
Shop in The City	29/11/20	Una Mole di Panettoni, i vincitori	137
Tele Friuli	29/11/20	È preparato a Tarcento il panettone migliore d'Italia	143
Telecity News 24	29/11/20	Torino: i vincitori del concorso "Una Mole di Panettoni"	147
Torino Today	29/11/20	Panettone tradizionale (di scuola piemontese o milanese), creativo e salato: chi sono i vincitori di "Una Mole di Panettoni"	148
Udine Today	29/11/20	Il miglior panettone d'Italia è fatto da un pasticciere di Tarcento	151
È Campania	30/11/20	Una Mole di Panettoni, premia la Campania	154
Lecce Sette	30/11/20	Il panettone "Fichi, cupeta e caffè" conquista i giudici:	156

		pasticcere leccese sul podio nazionale	
Napoli Today	01/12/20	"Una Mole di Panettoni", trionfa la Campania: il più creativo è di Mascolo	158
Ti Porto al Ristorante	01/12/20	Ecco i vincitori di "Una Mole di Panettoni"	160
La Cucina Italiana	02/12/20	Tutti i panettoni salati da provare (non solo a Natale)	161
Grande Napoli	02/12/20	"Una mole di panettoni": il trionfo della Campania all'edizione 2020	163
Info Cilento	02/12/20	Un panettone cilentano tra i migliori d'Italia	165
Italian Gourmet	03/12/20	Una Mole di Panettoni. Ecco i vincitori della nona edizione	172
Solo Sagre	06/12/20	Una Mole di Panettoni a Torino: i vincitori del concorso 2020	173
Elle	09/12/20	Il regalo gourmet più sublime di questo Natale 2020 è il panettone firmato Gucci & Massimo Bottura	174

La Cucina Italiana	09/12/20	Un panettone da campioni firmato Gucci Osteria da Massimo Bottura	175
EatPiemonte	10/12/20	Quali sono i migliori panettoni e pandori in Piemonte?	177
Trieste Prima	14/12/20	Una Mole di Panettoni 2020: il migliore panettone artigianale d'Italia è in Fvg	178
Il Gazzettino	15/12/20	A Parma le venete fanno faville, a Torino vince la scuola friulana	180
Food First Online	15/12/20	Panettoni di pasticceria, stellati, da concorso e solidali: i migliori da scegliere per il 2020	182
Turismo Torino	Dicembre	Sostieni le eccellenze, gli artigiani e i commercianti locali	202
TORINO 7	Dicembre	"UNA MOLE DI PANETTONI" DIVENTA UN E-COMMERCE ASPETTANDO IL CONCORSO	204
Agrodolce	21/12/20	Il decalogo per scegliere un vero panettone artigianale	206

Una Mole di Panettoni: arriva l'e-commerce dei lievitati artigianali



Ultimi Articoli



EVENTI

Concerto di Natale in live streaming



NEWS

Una notte di Magia a Torino



4 PASSI

Albugnano: le colline del Monferrato e i suoi vini

Top List

In questo strano 2020, molti eventi traslocano sul web, come è normale che sia. Qualcuno si reinventa del tutto, qualcuno riesce a mantenere la propria identità forte, tutti ci provano, in ogni caso. E' il caso anche della manifestazione torinese "**Una Mole di Panettoni**", dedicata al più amato dei dolci natalizi.

Manifestazione che, fino all'anno scorso, radunava migliaia di persone all'**Hotel Principi di Piemonte**, e che quest'anno le radunerà online, sul sito del progetto, trasformato in un e-commerce. Non un e-commerce qualunque, ma il primo e fra i più forniti siti dedicati al panettone dei migliori artigiani italiani del lievito madre.

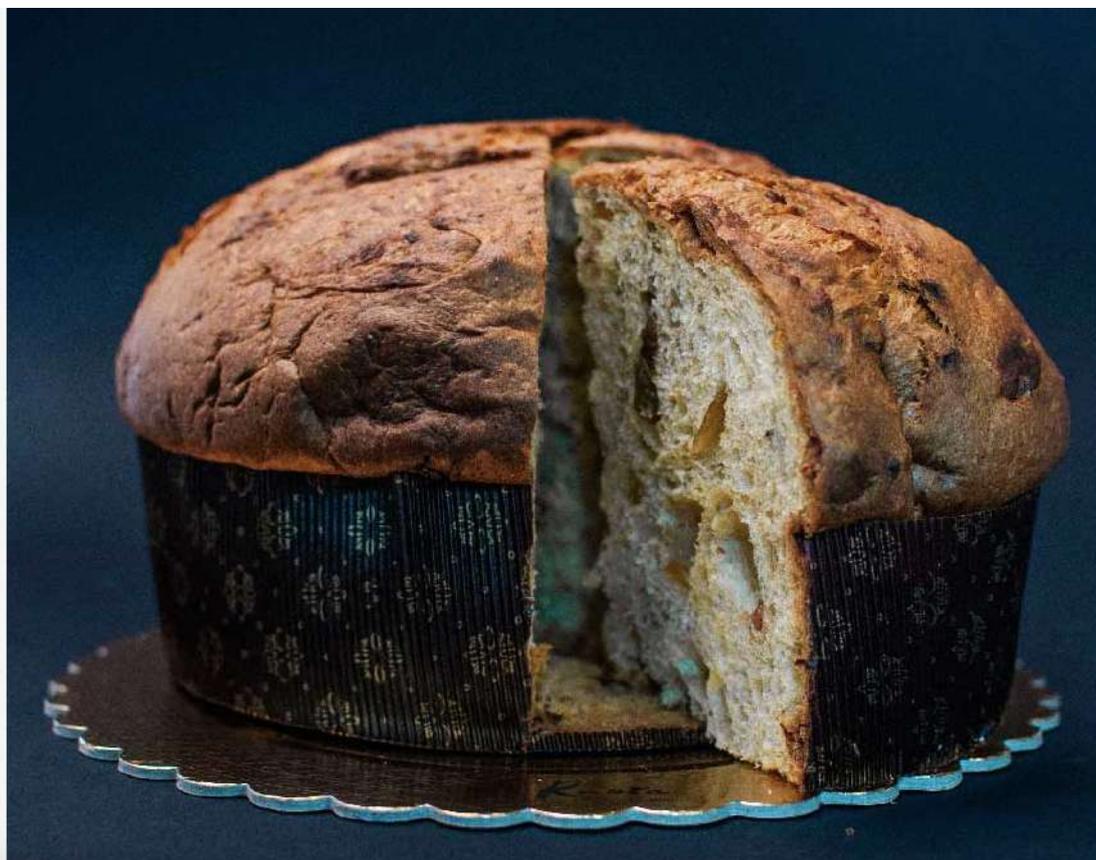


Attualmente il [sito](#) è ancora in costruzione, ma presto - fanno sapere dall'organizzazione - sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno.



Come ogni anno, inoltre, Una Mole di Panettoni è **anche un concorso**, quello per scegliere il miglior panettone d'Italia. Anzi, i migliori d'Italia. Sabato 28 novembre infatti si riunirà all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino** una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.



Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

- Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)
- Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)
- Miglior panettone creativo
- Miglior panettone salato

UNA MOLE DI PANETTONI



CONCORSO 9ª EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR

IDEATO ED ORGANIZZATO DA

CON IL SUPPORTO DI

IN COLLABORAZIONE CON

Seguici!



Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali. Dunque, parliamo di vere eccellenze. Che vinca il migliore.



Lascia un commento

Commento

INVIA COMMENTO



L'ISPIRAZIONE
CONTINUA SU

100
YEARS DEBIC

Atelier Tomassini
EVERYDAY

SCOPRI IL NUOVO
CATALOGO



Giovedì, 29 Ottobre 2020 10:35

Una Mole di Panettoni presenta il suo e-commerce

f Share | Mi piace 16 | Tweet | Share

No comment

UNA MOLE DI PANETTONI



CONCORSO 9ª EDIZIONE SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR

IDEATO ED ORGANIZZATO DA

ARTECARTA ITALIA | CartPart | deffagli

CON IL SUPPORTO DI | CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO | IN COLLABORAZIONE CON | Torino provincia | Maestri del Gusto | ASCOM | Seguici! | f | Instagram

Concorso in diretta facebook e shop online con i panettoni in gara

Una Mole di Panettoni, evento torinese dedicato al lievito artigianale, dà appuntamento al **28 novembre**, in diretta Facebook, per la premiazione del miglior panettone. La nona edizione della manifestazione quest'anno prevederà infatti la sola attività di concorso. Non potendo far degustare al pubblico i prodotti, l'evento si sdoppia così in un'inedita versione e-commerce online (sul sito www.unamoledipanettoni.com/), con una selezione di piccole produzioni artigianali e dolci d'autore.

Non solo shop natalizio, ma un contenitore di eccellenze gastronomiche di pasticceria, perché l'intenzione dell'organizzazione è puntare a destagionalizzare sempre di più il panettone, approfittando della creatività dei pasticceri da Nord a Sud.

Letto 146 volte

Publicato in [News dal mondo Pasticceria](#)



Chiara Mancusi

Notizie (/notizie)

Una Mole di Panettoni si trasforma. Dall'evento di Torino all'e-commerce (non solo) natalizio

1 Nov. 2020, 03:55 | a cura di Rosalba Graglia (<https://www.gamberorosso.it/author/rograglitin-it/>)

IN TEMPO DI COVID, LE SOLUZIONI INNOVATIVE NEL SETTORE DEL FOOD SI MOLTIPLICANO. COSÌ ACCADE CHE L'EVENTO TORINESE UNA MOLE DI PANETTONI, CHE DAL 2012 RACCOGLIE UN SUCCESSO SEMPRE CRESCENTE, SI TRASFORMI NEL PRIMO E PIÙ FORNITO SITO DI E-COMMERCE DEDICATO AL PANETTONE DEI MIGLIORI ARTIGIANI ITALIANI DEL LIEVITO MADRE. MA SENZA PERDERE IL SUO SPIRITO ORIGINARIO.

Una Mole di Panettoni. Dall'evento al digitale

Tutto cominciava a Palazzo Cavour nel dicembre 2012, con la prima edizione e la partecipazione di 5mila visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, e le edizioni successive all'Hotel Principi di Piemonte, con quaranta artigiani pasticceri da tutta Italia e 12mila visitatori. Il panettone piace, continua a essere, insomma, una indiscussa eccellenza della pasticceria e della tradizione italiana, da 500 anni o giù di lì. Quest'anno la manifestazione propone una novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre.



Sul sito dedicato, quindi, sarà disponibile un'attenta selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di professionisti del settore che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali. Un contenitore di eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento anche a livello internazionale, una sorta di "guida sicura" per chi vuole acquistare il meglio del made in Italy. Non limitato, tra l'altro, al periodo natalizio: l'idea è di puntare a destagionalizzare sempre di più il panettone: ci stanno pensando già diversi grandi della pasticceria, e il panettone di ferragosto (qualcuno sostiene fosse un'abitudine nell'800) potrebbe diventare una tendenza. Merito della creatività dei produttori, delle molte varianti sfiziose, anche salate, degli abbinamenti con il gelato, e non ultimo del clima giusto, anche se sembra un paradosso: il caldo esalta infatti profumi e aromi (non ci viene forse consigliato di tenerlo sul termosifone un po', prima di gustarlo d'inverno?)

Il concorso 2020, che diventa social

Ma visto che una Mole di Panettoni è sempre stato anche un concorso, e ha premiato nel corso del tempo grandi pasticceri, non si è voluto rinunciare a questo aspetto, naturalmente con tutte le attenzioni sanitarie del caso. Così, all'Hotel Principi di Piemonte, sabato 28 novembre si riunirà una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Secondo le consuete 4 sezioni: miglior panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa), miglior panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con glassa), miglior panettone creativo e miglior panettone salato.

E quest'anno a fare parte della giuria ci sarà anche un componente del pubblico, come giurato popolare, grazie ai social. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la golosità, e di ripostarla con l'hashtag #unamole dipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di far parte della giuria tecnica, che assaggerà tutti i panettoni in gara. Annuncio dei risultati del concorso e premiazione dei vincitori avverranno in diretta Facebook.

Così fra e-commerce, social e – menomale – degustazioni vere e proprie, la Mole di panettoni non molla. Il panettone è salvo.

www.unamole dipanettoni.com (<http://www.unamole dipanettoni.com>)

a cura di Rosalba Graglia



2014



RUBRICHE



DOWNLOAD



SFOGLIA



VIDEO

CA NEL SITO...

♥ LOCATION DEL MESE

🕒 ARCHIVIO



SFOGLIABILE



👁 Sfoglia

📄 Download

Sotto la Mole panettoni tutto l'anno

di **Patrizia Caridi**

📁 | MOLE, NATALE, PANETTONI

📅 | 2020 | NEWS

🕒 | NOVEMBRE 2020 | 15 VISITE | CON COMMENTI DISABILITATI SU SOTTO LA MOLE PANETTONI TUTTO L'ANNO

Chi lo dice che il panettone è solo un prodotto Natalizio? “Una Mole di Panettoni” non lo ha mai pensato e loro di panettoni se ne intendono. Ideato e organizzato dall’agenzia di eventi Dettagli, la manifestazione “Una Mole di Panettoni” fin dal 2012 celebra i grandi lievitati artigianali e da quest’anno presenta una grande

novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti. Già in occasione di questo Natale, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.



Le festività in arrivo sono il momento ideale per regalare e regalarsi un prodotto di qualità, una goduria per tutta la famiglia. Ma "Una Mole di Panettoni" non sarà solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Insomma, un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani.

Non possiamo che essere fieri e ammirati da iniziative imprenditoriali come queste, che sostengono le eccellenze del territorio, patrimonio di tutti noi e che soprattutto ci permettono ancora di godere direttamente a casa di sapori unici e insostituibili nella nostra cultura enogastronomica.

Comba Gro...



ELLE PI

Elle Pi
eyewear
CUSTOMIZE YOUR

MINI MOI TORINO



COMBA GROUP SPA

Condividere questo articolo: [Condividi](#) [Tweet](#) [Share](#)

autore: patrizia caridi



[🏠](#) » [2020, News](#) » [Sotto la Mole panettoni tutto l'anno](#)

[🏷️](#) mole, natale, panettoni

SOCIETÀ DEL GRUPPO

- Startup Generation

INVESTO MAGAZINE è un progetto di Patrizia Caridi



News

"Una Mole di Panettoni" si apre all'e-commerce

puntoIT • 5 Novembre 2020

Tempo di lettura: 1 minuto



Ritorna **"Una Mole di Panettoni"**, iniziativa dedicata ai **grandi lievitati artigianali**, e lo fa con una novità: l'e-commerce. L'evento, giunto alla nona edizione, radunerà a Torino i prodotti dei migliori artigiani del lievito madre, ma considerazione dell'attuale situazione sanitaria è previsto solo il concorso. Salvo ulteriori misure di restrizione, all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino sabato 28 novembre** è fissata la riunione della **giuria di esperti del settore**, alla quale si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, selezionato grazie a un'attività social dedicata al progetto.

Verrà, infatti, chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag **#unamoledipanettoni**. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica.

Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in **quattro categorie** distinte: Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa); Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa); Miglior panettone creativo; Miglior panettone salato.

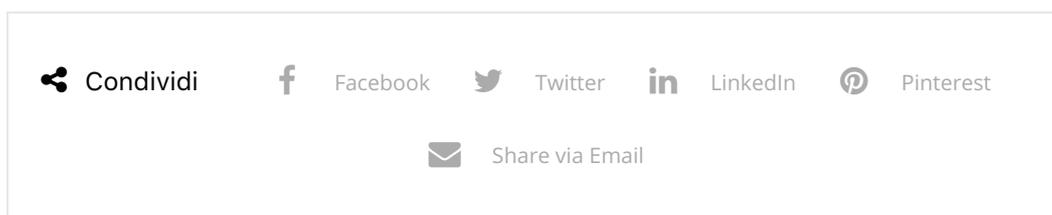


Per dare la possibilità a tutti di assaggiare la selezione di panettoni che ha avuto accesso al concorso 2020, "Una Mole di Panettoni" ha pensato di mettere online **uno speciale e-shop dedicato a tutti i migliori panettoni italiani**. «Questo progetto digitale è nato per adeguarsi alla situazione che stiamo vivendo», spiegano le organizzatrici di Una Mole di Panettoni, «ma alla fine è il frutto migliore della selezione che abbiamo sempre fatto per offrire al pubblico un prodotto di nicchia».

Un contenitore di grande eccellenza, che riunisce tutti i lievitati partecipanti al concorso e che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione **puntare a**

destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno.

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.



CANALI ANSA Ambiente ANSA2030 ANSA Viaggiart Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:

ANSA.it - Terra&Gusto - Ortofrutta

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

informazione pubblicitaria

ANSA.it Terra&Gusto Business Natale: nasce sito e-commerce di soli panettoni artigianali

Natale: nasce sito e-commerce di soli panettoni artigianali

Creato dalla rassegna-concorso 'Una Mole di Panettoni'



Redazione ANSA TORINO 09 novembre 2020 03:13

Scrivi alla redazione

Stampa

UNA MOLE DI PANETTONI

RENDI I TUOI PIATTI GUSTOSI E FILANTI

NOVITÀ

Ferrarini GranMix FILA E GUSTA

MOZZA BELLA & SCAMORZA

CONCORSO 9° EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR

ARTECARTA CortPort

ASCOM

CON IL SUPPORTO DI

IN COLLABORAZIONE CON

Torino

Scarica il coupon da 1,00€ e prova il nuovo GranMix!

DAL 1823 Ferrarini

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE 

(ANSA) - TORINO - Primo sito di e-commerce dedicato esclusivamente ai panettoni preparati dai migliori artigiani Il lancio, in vista del Natale 2020, arriva dai promotori della rassegna "Una Mole di panettoni" costretti quest'anno dall'emergenza Covid a una formula diversa, senza pubblico.

Nasce così www.unamoledipanettoni.com/ dove si potrà trovare "un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali" realizzate dai "professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali".

L'e-commerce dei panettoni non si fermerà al periodo natalizio: i promotori puntano "a destagionalizzare sempre di più il prodotto". Nel 2021 sono in programma eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura. Ma resta il concorso con la novità del giurato popolare tra gli esperti che il 28 novembre, all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, giudicheranno i migliori panettoni nelle 4 categorie: tradizionale scuola milanese (senza glassa), tradizionale scuola piemontese (basso con glassa), panettone creativo e, infine, panettone salato.

Il giurato popolare sarà nominato in base al numero dei 'like' sul repost delle foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook della rassegna. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

AD

AD

L'innovativa mascherina trasparente che ha sorpreso e rimesso il sorriso a tutto il mondo!
Clear Shield™



La mascherina trasparente che mette il sorriso a tutti, finalmente è qui!
clearshieldshop.com

Passa a FIBRA a 29,90€ + 12 mesi di AMAZON PRIME con PRIME VIDEO inclusi
Esclusiva Vodafone



A proposito della notizia su Silvia Romano - Cronaca



Con IKEA basta poco per rendere speciale il tuo Natale. Ti aspettiamo...
Ikea



sponsored by Miele Italia

Per i tuoi capi scegli il meglio. Asciugali con Miele. Scopri la speciale promo
Asciugatrici!

/ PIEMONTE

PASSIONE CIBO

Classici, sperimentali e stellati: sono i panettoni dei maestri torinesi

Pasticceri, lieviti e cioccolatieri al lavoro da settimane per stupire con le loro creazioni di Natale

di SIMONA DE CIERO

di Simona De Ciero



L'ultima creazione di Racca

In Piemonte sarà un Natale dolcissimo, comunque. Il merito va ai grandi maestri pasticceri, lieviti e cioccolatieri del territorio. Nonostante le difficoltà che la pandemia sta riversando sul comparto enogastronomico, infatti, i professionisti del settore lavorano da settimane per proporre, ai piemontesi più golosi, un prodotto capace di alleggerire la stagione horribilis in corso: il panettone. E ce n'è per tutti i gusti. Tradizionali, contemporanei,

sperimentali. C'è quello con i chicchi di riso nero all'interno, realizzato dalla storica azienda Galup di Pinerolo usando il riso Gli Aironi e arricchito con gocce di «Nero», un sakè italiano fatto con i chicchi del vercellese. C'è il classico piemontese di Gilbert, piccola azienda nata nel 1965 a Pietra Alta, il quartiere vicino all'imbocco autostradale a nord della città; un lievito tipico regionale, ricoperto, sulla cima, con glassa di nocciole e mandorle intere.

Ci sono i panettoni stellati, tra cui quelli dell'Antica Corona Reale di Cervere: a base di albicocche di Costigliole e cioccolato; con mosto d'uva del BenRiè, ispirato alla Sicilia; al gianduia del maestro cioccolatiere torinese Guido Gobino; e con i mandarini canditi dell'antica confetteria Romanengo di Genova, tra le più antiche d'Italia. Anche il tre stelle Michelin di Piazza Duomo, ad Alba, sta già pensando ai dolci del Natale: oltre al classico Piemontese, nelle cucine di Crippa si lavora a due panettoni artigianali; il primo, fatto con lievito madre e glassato alla nocciola e burro di centrifuga; il secondo, con cioccolato fondente al posto dei canditi. Una pioggia di cioccolato cade anche sui nuovi lieviti Davide Appendino, che ha scelto cioccolato monorigine Ecuador al 75% e lievito madre, gonfiato naturalmente in tre fasi di lavorazione consecutive, per i suoi prodotti. Rinuncia al lusso sfrenato Dario Hartvig della Pasticceria del Borgo, a Carmagnola; che tre anni fa ha creato un panettone da cinquecentomila euro (ricoperto d'oro e con una tiara in oro e diamanti) su commissione di oligarca russo. Quest'anno la novità di Hartvig è un lievito (basso) fatto con impasto al cioccolato, semi di zucca candita, amaretto.

Alternativa nella forma è l'ultima creazione del pasticcere Fabrizio Racca: un dolce natalizio atipico, monumentale da vedersi, e farcito con crema di ricotta, pere e cioccolato. In stile più sabauda, invece, è il nuovo lievito dello chef torinese Marcello Trentini: un panettone al Vermouth realizzato in collaborazione con l'azienda Agribiscotto, Bakery Bistrot di Pianezza. Il Natale di Antonino Cannavacciuolo s'ispira alla sua penisola sorrentina e diventa al Limoncello. A pochi passi dalla Mole Antonelliana c'è la star dei pranzi delle feste; è la «nuvola» della storica

pasticceria Ghigo di via Po: un pandoro ricoperto di crema al burro e spolverato di zucchero a velo. L'elenco dei maestri lievisti piemontesi continua. Albertengo, Balocco. Pfatisch, Serra, Dell'Agnese. La pasticceria Scalenghe, a Trofarello. Da poco più di un anno, nel capoluogo sabauda è sbarcata anche l'alta pasticceria di Iginio Massari. Il negozio centrale del maestro gelatiere Alberto Marchetti ospita lieviti di laboratori li provenienti da tutta Italia.

Una Mole di Panettoni (evento quest'anno solo digitale) ha realizzato un sito su cui vendere tutti i suoi prodotti. Non resta che perdersi nei tanti e-commerce disponibili, scegliere il dolce che incuriosisce di più. Concludere l'acquisto, e farselo portare direttamente a casa.

7 novembre 2020 | 18:19
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Raccomandato da Taboola

Cosa sarebbe successo se aveste investito \$1K in Netflix un anno fa?

[ETORO](#)

Mazda CX-30, tua con gli ecobonus Mazda. Configurala ora

[MAZDA](#)

I giocatori di tutto il mondo hanno atteso questo gioco!

[FORGE OF EMPIRES](#)

Investi in un'azienda che lancerà sul mercato il vaccino contro la Covid-19

[ETORO](#)

Scopri perchè l'antifurto Verisure è il migliore per proteggere la tua casa

[ANTIFURTO VERISURE](#)

Sapevi che un montascale non deve essere costoso?

[OFFERTARAPIDA.IT](#)

Ecco perché i Mac si rallentano nel tempo

[MACKEEPER](#)

Furti in casa: proteggiti con Verisure. Calcola il preventivo

[ANTIFURTO VERISURE](#)

Il segreto dell'efficacia di Babel? Ce lo spiega una delle creatrici

[BABEL](#)

Taglia le bollette della luce: confronta tutti i fornitori su...

[COMPARASEMPlice.IT](#)

Scopri come difendere la tua casa dai ladri con Verisure. Promo Novembre -50%

[ANTIFURTO VERISURE](#)

Quali il montascale più conveniente? Inizia a confrontare i prezzi!



HOME ARCIVESCOVO ▾ DIOCESI ▾ UFFICI ▾ ANNO PASTORALE ▾

DOCUMENTI ▾ SPECIALI ▾ MEDIA ▾ CONTATTI ▾

«Una Mole di panettoni», progetto e concorso vanno on line



domenica 15 Novembre

Descrizione:

Torna il progetto torinese «Una Mole di panettoni», che da molti anni riunisce sotto la Mole Antonelliana a Torino il meglio dei grandi lievitati artigianali italiani.

Quest'anno, vista l'impossibilità di organizzare un evento in presenza, l'evento si è reinventato con un e commerce (che sarà online indicativamente il 15 novembre) e che punta a essere un punto di riferimento unico nel suo genere, con una selezione accuratissima di panettoni dei migliori artigiani di tutto il Paese (i criteri per l'accesso al concorso e al sito sono molto rigidi e puntano a premiare l'eccellenza del settore).

Il concorso, inoltre, premierà come sempre i migliori panettoni della scuola milanese (senza glassa), della scuola piemontese (con glassa), il miglior panettone creativo e il miglior panettone salato, e sarà trasmesso in diretta streaming sabato 28 novembre 2020.

Diretta e ulteriori informazioni sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/>

Inizio: 15/11/2020 00:00

Fine: 28/11/2020 00:00

Una Mole di Panettoni



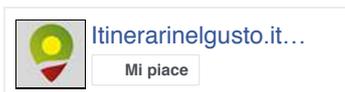
Quando: **28/11/2020**

Regione: **Piemonte** • Provincia: **Torino**



Torino, 27 ottobre 2020. Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lieviti artigianali **"Una Mole di Panettoni"** presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del **Natale 2020**, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lieviti premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

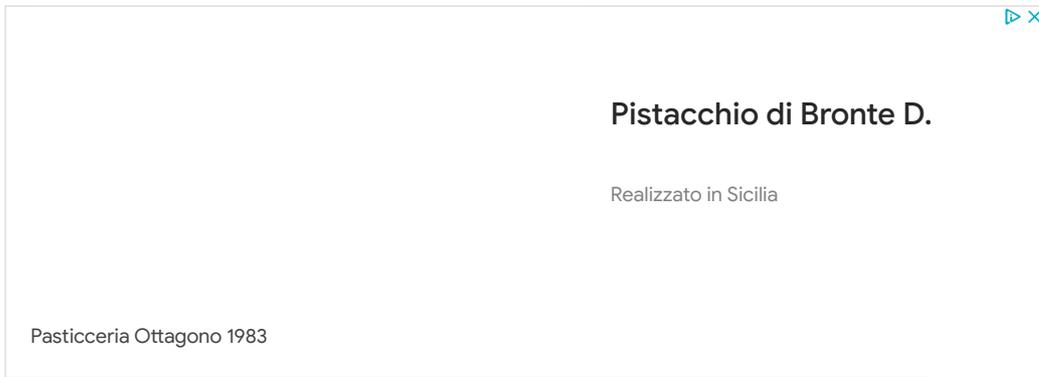


Notizie e approfondimenti

CUCINA REGIONALE

La Piadina Romagnola, una ricetta a che racconta una storia tutta da scoprire

Chi non conosce e non ha gustato la Piadina Romagnola uno dei prodotti simbolo dell'Emilia-Romagna? Un apparentemente semplice, ma che...



Pistacchio di Bronte D.

Realizzato in Sicilia

Pasticceria Ottagono 1983

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino**, dove **sabato 28 novembre** si riunirà una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag **#unamole dipanettoni**. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Facebook sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati.

Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

- Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)**
- Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)**
- Miglior panettone creativo**
- Miglior panettone salato**

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettagli eventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate

VINO E TERRITORIO

Dopo la vendemmia, in Umbria c'è il della vite del Sagrantino

Come saranno i vini dell'annata 2020 dei territori di Montefalco e Spoleto? Le prospettive sono ottime rossi che per i bianchi. E ora il paesaggio...

ARCHIVIO EVENTI PER REGIONE

Altri eventi nel periodo



ITALIA

Buoni e Belli - Saperi e del Lazio

13/11/2020



PIEMONTE

Roero Wine Week

dal 13/11/2020 al 22/11/2020



PIEMONTE

Evento Diffuso Gastronomico Autunnale Moncalieres

dal 07/11/2020 al 22/11/2020



PUGLIA

Radici del Sud

dal 18/11/2020 al 23/11/2020



MARCHE

Autunno in brodetto

dal 18/09/2020 al 27/11/2020



PIEMONTE

Una Mole di Panettoni

28/11/2020



PIEMONTE

Cantine aperte - Poderi Moretti

dal 13/09/2020 al 29/11/2020

LOMBARDIA

Il giro del Lario in otto ristoranti

dal 10/08/2020 al 29/11/2020

soprattutto al mondo dell'enogastronomia.



UNA MOLE DI PANETTONI

CONCORSO 9ª EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR

IDEATO ED ORGANIZZATO DA

CON IL SUPPORTO DI

IN COLLABORAZIONE CON

Seguici!

Titolo dell'evento: Una Mole di Panettoni

Torna anche quest'anno lo storico progetto torinese Una Mole di Panettoni, che da molti anni riunisce sotto la mole il meglio dei grandi lievitati artigianali italiani. La giuria si riunirà il 28 novembre 2020 a Torino per decretare i migliori panettoni di quattro categorie distinte

Luogo: Hotel Principi di Piemonte di Torino

Indirizzo: Via Piero Gobetti, 15 - Torino

Organizzazione: Agenzia di eventi Dettagli

Sito web per approfondire: <https://www.unamoledipanettoni.com/>

Iscriviti alla nostra newsletter e resta aggiornato su eventi e novità!

Email *

ISCRIVIMI

Accento, al fine di ricevere la newsletter, al trattamento dei miei dati secondo le modalità previste dall'informativa sulla [privacy](#) *



LOMBARDIA

Autunno Pavese Tour

dal 08/10/2020 al 29/11/2020



LOMBARDIA

Festival della Mostarda
Cremona

dal 17/10/2020 al 30/11/2020

Panettone con Pistacchio

Pistacchio di Bronte D.O.

ATTUALITÀ	CULTURA	MUSICA	CINEMA	ENOGASTRONOMIA	TURISMO	MOTORI	SPETTACOLI	FORUM	
09	11	2020	Ultimo Aggiornamento 01:04:45 PM GMT	Cuba: tempesta tropicale Eta, danni ma nessuna vittima					CERCA

ARCHIVIO ENOGASTRONOMIA

- Novembre 2020 (1)
- Ottobre 2020 (7)
- Settembre 2020 (2)
- Agosto 2020 (5)
- Luglio 2020 (2)
- Giugno 2020 (2)
- Aprile 2020 (12)
- Marzo 2020 (8)
- Febbraio 2020 (8)
- Gennaio 2020 (3)
- Dicembre 2019 (9)
- Novembre 2019 (10)

Enogastronomia ▶ "Una Mole di Panettoni" l'e-commerce con i migliori panettoni artigianali

"Una Mole di Panettoni" l'e-commerce con i migliori panettoni artigianali

Post by: 08 NOVEMBRE 2020

Dimensione carattere



"Una Mole di Panettoni"

presenta il primo e più fornito sito di e-commerce dedicato al panettone dei migliori artigiani italiani del lievito madre

Torino, 27 ottobre 2020. Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano

solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si riunirà una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Facebook sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati.

Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)

Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)

Miglior panettone creativo

Miglior panettone salato

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono ammessi

al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettaglieventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la **Prima Edizione di Principi d'Eccellenza** "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.



Ultima modifica 08 Novembre 2020

Valuta questo articolo (1 Vota)Letto 11 volte

Publicato in [Enogastronomia](#)

Social sharing

Altro in questa categoria: [« La Norvegia vince il Bocuse d'Or Europa 2020](#)

Vai Su

[Contatti](#) [Copyright](#) [Informazioni](#) [Link utili](#) [Partners](#) [Inserisci video](#)

Direttore responsabile **Andrea Novarino** reg. tribunale di Torino n° 5930 del 17/01/06
Tutti i diritti sono riservati © Copyright 2012 METROPOLnews





Home > Eventi > Concorsi > Torino. "Una Mole di Panettoni"

Concorsi **Gusto**

Torino. "Una Mole di Panettoni"

Presenta il primo e più fornito sito di e-commerce

9 Novembre 2020



Panettone Mole

Dedicato al panettone

Dei migliori artigiani italiani del lievito madre

UNA MOLE DI PANETTONI

CONCORSO
9ª EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR: ARTECARTA, CortPart, MARCHI GIULINI, ASCOM

IDEATO ED ORGANIZZATO DA: dettagli

CON IL SUPPORTO DI: Università di Scienze e Tecnologie Alimentari e Nutrizionali

IN COLLABORAZIONE CON: Torino, Segucif

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali **"Una Mole di Panettoni"** presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al **panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana**, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a **destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone**, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso. Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino**, dove sabato **28 novembre 2020** si riunirà una **giuria di esperti** del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in **diretta Facebook** sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati. Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)

Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)

Miglior panettone creativo

Miglior panettone salato

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa **lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni**: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente **lievitati prodotti con lievito madre** e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettagli eventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di **Principi d'Eccellenza** "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.



Facebook



Twitter



Pinterest



Email



Print



"Una Mole di Panettoni"

gourmet (articoli/gourmet) - Piemonte - 09 Novembre 2020



Il primo e più fornito sito di e-commerce

dedicato al panettone dei migliori artigiani italiani

SEGUICI SUI SOCIAL

 TWITTER (<https://twitter.com/daborde>)

 FACEBOOK (<https://www.facebook.com/dario.bordetdario>)

 INSTAGRAM (<https://www.instagram.com/bordetdariohl=it>)



EVENTI

IN CANADA TIPICITÀ È ANCHE SERIE TV (</articoli/eventi-e-news/in-canada-tipicita-e-anche-serie-tv-1469>)

06 Novembre 2020

È ON LINE IL NUOVO SITO DI PRAIA A MARE (</articoli/eventi-e-news/e-online-il-nuovo-sito-di-praia-a-mare>)

06 Novembre 2020

ALMA e Chocolate Academy^T Milano presentano il Master in Chocolate Arts (</articoli/eventi>)

del lievito madre

e-news/alma-e-chocolate-academy-milano-presentano-il-master-in-chocolate-arts)

05 Novembre 2020

Pomodoro da industria: Campagna di trasformazione 2020 (/articoli/eventi-e-news/pomodoro-da-industria-campagna-di-trasformazione-2020)

02 Novembre 2020

CDSHotels al TTG di Rimini presenta il nuovo "MareLive" (/articoli/eventi-e-news/cdshotels-al-ttg-di-rimini-presenta-il-nuovo-marelive)

22 Ottobre 2020

UNA MOLE DI PANETTONI

CONCORSO
9ª EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR: ARTECARTA ITALIA, CortPart, dettagli

IDEATO ED ORGANIZZATO DA: dettagli

CON IL SUPPORTO DI: Regione Piemonte, Comune di Torino

IN COLLABORAZIONE CON: MARCHIO GASTRO, ASCOM

Seguici! f i

cacfcabdacbbaff |



Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali **"Una Mole di Panettoni"** presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al **panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana**, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

ome (/)

Benessere e salute (/articoli/benessere-e-salute)

Gourmet (/articoli/gourmet)

(<http://www.unamoledipanettoni.com/>) sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale

Personaggi (/articoli/personaggi)

Spaccati d'Italia (/articoli/spaccati-italia)

Eventi e news (/articoli/eventi-e-news)

Magazine (/magazine)

Un'altissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Search

C

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a **destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone**, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino**, dove sabato **28 novembre** si riunirà una **giuria di esperti** del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in **diretta Facebook** sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati. Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)

Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)

Miglior panettone creativo

Miglior panettone salato

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa **lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni**: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente **lievitati prodotti con lievito madre** e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettagli eventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

(/cm/showfiles.php/articoli/gourme (/cm/showfiles.php/articoli/gourmet/una-
mole-di- mole-di-
panettoni/gallery/8c4a4c31fcab37 m19460m4gile54ffinettone-
l.jpg) mole.jpg)

Anche Una Mole di Panettoni diventa concorso online

Di [Redazione QP](#) - 9 Novembre 2020 - [ENOGASTRONOMIA](#)



Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, [sul sito sarà disponibile per il pubblico](#) nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che

permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si riunirà una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Facebook sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati.

Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

- Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)
- Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)
- Miglior panettone creativo
- Miglior panettone salato

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Commenti: 0

Ordina per

Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

Evento Selezionato

1. [Home](#)
2. [Eventi](#)
3. [Enogastronomia](#)
4. 9° UNA MOLE DI PANETTONI a TORINO

- [Torna Indietro](#)
- [DETTAGLI](#)
- [PROGRAMMA](#)
- [FOTO](#)
- [VIDEO](#)

28/11/2020 - 28/11/2020

9° UNA MOLE DI PANETTONI a TORINO

[Calendario](#)



CONCORSO

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Milanese

*

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Piemontese

*

Miglior Panettone Creativo

*

Miglior Panettone Salato

SABATO 28 NOVEMBRE 2020

Hotel Principe di Piemonte, Torino



TIPOLOGIA Enogastronomia

ORARI (1) Dalle 11.00 alle 20.00

PERIODO Sabato

LOCATION Al chiuso

Organizzatore: DETTAGLI SAS

Telefono: 335.7104862 - 3478028606

CONTATTI **Email:** [Invia Email](#)

Sito Web: [Vai al sito](#)

INGRESSO Gratuito

SOCIAL [Segui su facebook](#)

INFO Solosagre.it consiglia sempre di consultare il link degli Organizzatori prima di partire!



28/11/2020 - 28/11/2020

**9° UNA MOLE DI PANETTONI a
TORINO**

#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi
Le Brevi Video Libri Contatti

Una Mole di Panettoni

Presenta il primo e più fornito sito di e-commerce dedicato al panettone dei migliori artigiani italiani del lievito madre



UNA MOLE DI PANETTONI

CONCORSO
9^ª EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR

ARTECARTA ITALIA
CartPart
Maestri del Gusto
ASCOM

IDEATO ED ORGANIZZATO DA
deltagli

CON IL SUPPORTO DI
IN COLLABORAZIONE CON
Torino
Seguici!
f Instagram

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.



Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si riunirà una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Facebook sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati.

Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

- Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)
- Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)
- Miglior panettone creativo
- Miglior panettone salato

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.



Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettaglieventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza

appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

Redazione Centrale TdG

Testata giornalistica registrata Tribunale di Torino n. 5849 del 26.03.05 - pagine elettroniche
allegate alla rivista Il Pinzimonio Piacere Torino - Dir. Resp. Roberto Rabachino Editore
GOLD GUEST ITALIA srl | P.Iva 09067570011 |

≡ MENU

- [Home](#)
- [Cosa Fare/Vedere](#)
 - [Cosa fare/vedere \(TUTTO\)](#)
 - [Musei di Torino](#)
 - [Chiese di Torino](#)
 - [Tour a Torino](#)
 - [Shopping a Torino](#)
 - [Eventi & Festività](#)
- [Eventi a Torino](#)
 - [Eventi a Torino \(TUTTI\)](#)
 - [Eventi a Torino: Oggi](#)
 - [Eventi a Torino: Domani](#)
 - [Eventi a Torino: Weekend](#)
 - [Eventi a Torino: Novembre](#)
 - [Mostre a Torino](#)
 - [Concerti a Torino](#)
 - [Teatro a Torino](#)
- [Dove Mangiare](#)
 - [Dove Mangiare \(TUTTO\)](#)
 - [Ristoranti a Torino](#)
- [Uscire la sera](#)
- [Curiosità](#)
- [Informazioni Utili](#)
- [Dintorni di Torino](#)
- [Cerca](#)

[Guida Torino](#) > [Torino: News](#) > Una Mole di Panettoni inaugura il suo e-commerce con i migliori panettoni artigianali italiani

Una Mole di Panettoni inaugura il suo e-commerce con i migliori panettoni artigianali italiani

★★★★★ (Voti: 1 . Media: 5,00 su 5)

Your Digital Event - Il tuo nuovo evento digitale

Integra i tuoi webinar in un wall dinamico con contenuti d'effetto e personalizzati socialmeter.it/totalwall



Pacco di 2 Dodow



99 € ~~147 €~~

Dodow è un metronomo
luminoso che ti insegna ad
addormentarti naturalment

Dodow

Una Mole di Panettoni 2020, uno degli appuntamenti golosi più attesi del periodo natalizio che porta nel capoluogo piemontese alcuni dei migliori panettoni artigianali d'Italia, quest'anno, per ovvie ragioni, non ci potrà svolgersi regolarmente. Niente paura però, per gli appassionati del dolce più apprezzato del Natale l'evento ha deciso di **trasferirsi on-line** inaugurando il primo e più fornito **sito di e-commerce dedicato al Panettone**, uno dei simboli della pasticceria italiana.



In occasione del **Natale 2020**, sul nuovo sito di Una Mole di Panettoni sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca **i prodotti dei migliori pasticceri italiani**. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni **eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba**, al **panettone salato** e all'**aperitivo**, al **panettone estivo con il gelato** nei luoghi di villeggiatura.

In continuità con le edizioni degli anni precedenti, **sabato 28 novembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino si riunirà una giuria di esperti del settore**, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Saranno premiate quattro categorie: Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa); Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa); Miglior panettone creativo; Miglior panettone salato.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Facebook sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati.

Insomma, gli eventi all'ombra della Mole vogliono resistere e si ingegnano per proporre al proprio pubblico prodotti ed esperienze. Se volete sostenerli, date un'occhiata al sito ufficiale di [Una Mole di Panettoni](#)

Pubblicato il 7 Novembre 2020

Non perdere:



Il primo e-commerce di Panettoni artigianali nasce a Torino

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali **“Una Mole di Panettoni”** presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al **panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana**, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> (<http://www.unamoledipanettoni.com/>) sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a **destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone**, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.



(https://www.eataly.net/it_it/)



(<https://batasiolo.com/>)



(<http://www.gancia.it/>)



(<http://www.pastificiobolognese.it/>)

UNA MOLE DI PANETTONI

CONCORSO
9ª EDIZIONE
SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR: ARTECARTA ITALIA, CartPart, deltagli

IDEATO ED ORGANIZZATO DA: deltagli

CON IL SUPPORTO DI: [Logo]

IN COLLABORAZIONE CON: Torino, Maestri GUSTO, ASCOM

Seguici! [Facebook icon] [Instagram icon]



(<https://www.bongiovanntorino.it/>)



(<https://www.distillerieberta.it/>)



(<https://www.birrasanmichele.it/>)

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino**, dove sabato **28 novembre** si riunirà una **giuria di esperti** del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in **diretta Facebook** sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati.

Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)

Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)

Miglior panettone creativo

Miglior panettone salato

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa **lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni**: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente **lievitati prodotti con lievito madre** e non sono ammessi panettoni

(<https://www.laperladitorino.it/>)



LA CUCINA
ITALIANA

Il trend dei panettoni torinesi 2020

17 novembre 2020



di **Sandra Salerno** contributor



Torino celebra i migliori panettoni d'Italia con Una Mole di Panettoni e le preview per il prossimo Natale

Il Covid ha spento gli eventi per il 2020, ma non la voglia di dolcezza e di tradizione. Ogni anno a Torino si tiene, nel periodo pre-natale, una manifestazione molto importante, ***Una Mole di Panettoni*** (<http://www.unamoledipanettoni.com/>), dove pasticciere di tutta Italia propongono alla giuria le proprie creazioni. Ovviamente quest'anno si terrà in versione digitale.

Il concorso premierà, come sempre, i migliori panettoni della scuola milanese (senza glassa), della scuola piemontese (con glassa), il miglior panettone creativo e il miglior panettone salato.

L'appuntamento con ***Una Mole di Panettoni*** è previsto per sabato 28 novembre, in diretta streaming presso l'hotel Principi di Piemonte, dove la giuria di esperti si riunirà per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Sarà inoltre **disponibile un ecommerce** (<https://www.unamoledipanettoni.com/shop/>), già operativo dal 15 novembre, che diventerà il più fornito negozio di grandi lievitati, il fiore all'occhiello dell'artigianato italiano in materia di pasticceria e lievitati d'eccellenza. Saranno disponibili per l'acquisto in tutto il paese, un negozio unico nel suo genere.

Panettone artigianale con gocce di cioccolato monorigine di Davide Appendino

Preparato con gocce di cioccolato monorigine Ecuador al 75%. Un impasto soffice, prodotto con lievito madre, lievitato naturalmente in fasi di impasto consecutive. Si può acquistare sul sito **Davide Appendino** (<https://shop.davideappendino.it>)

Panettone de gliAironi

Una bella collaborazione quella tra **gliAironi e Galup**, da un'idea di Gabriele Conte e Michele Perinotti, un panettone con protoriso nero Penelope: al suo interno chicchi di riso nero candito e gocce di Nero, il primo sakè italiano fatto con riso nero vercellese gliAironi. Viene prodotto per gliAironi da Galup. Si potrà acquistare nei temporary shop natalizi Regali da Favola di gliAironi; ce ne hanno in previsione sei: Torino, Lignana, Biella, Pavia, Vigevano, Asti e sul sito **gliAironi Shop** (<http://gliaironi.shop>).

Panettone puro design di Fabrizio Racca

Pasticciere torinese maestro nei dessert di design. Quello di Racca è un **panettone del tutto atipico e moderno nelle forme** con crema di ricotta, pere e cioccolato, senza canditi e uvette. Disponibile online sullo **shop Fabrizio Racca** (<https://www.fabrizioracca.it>).

VideoBottega

Alberto Marchetti, conosciuto per il lavoro di artigiano del gelato, va oltre e inventa la **VideoBottega** dove sarà possibile acquistare prodotti nella bottega virtuale grazie al collegamento in video chiamata con il negozio. Per Natale Marchetti ha creato **PANETTO** una **bottega (con)temporanea** dedicata al dolce della tradizione per eccellenza: **una selezione di 20 panettoni artigianali, da 10 tra i migliori maestri pasticciere e lievitisti italiani**, scelti con cura da Alberto Marchetti per soddisfare tutti i gusti. **Per due mesi, dal 6 novembre e fino al 10 gennaio**, PanettoNeh è il posto giusto per regalare (e regalarsi) un dolce artigianale assolutamente speciale. Info sul sito **Alberto Marchetti** (<https://www.albertomarchetti.it>).

Nuvola di Ghigo

Tra le regine dei **pandori**, la ormai famosa **Nuvola di Ghigo**, apprezzata dai torinesi (ma non solo): un soffice lievitato ricoperto di crema di burro e zucchero a velo e poi ricoperto da zucchero impalpabile. In vendita presso il negozio di via Po 52B. Meglio provarlo che rubarlo.

Gran Piemonte di Albertengo

Il **panettone Gran Piemonte di Albertengo**, di Torre San Giorgio (Cn), panettone classico, prodotto con soli ingredienti locali: Moscato dolce di Santo Stefano Belbo, la nocciola *Tonda Gentile*, il burro di panna da latte piemontese Inalpi, senza scorze di agrumi. **Shop online** (<https://www.albertengo.net>).

Cocchi

Il **panettone al Vermouth Storico di Cocchi**, antica azienda di Cocconato (At) famosa per i vini e per il suo vermouth, conosciuto in tutto il mondo. Il panettone di Cocchi infatti è l'unico a essere prodotto con il Vermouth Storico, ed è creato in esclusiva per Cocchi Albertengo. La particolarità di questo lievitato è nelle scorze d'arancia e limone candite al Vermouth Cocchi, poi decorato con glicole, nocciole e mandorle. **Sito internet Cocchi** (<https://www.cocchi.it>).

Atelier Reale dell'Antica Corona Reale

Quest'anno il panettone di Gian Piero Vivalda sarà disponibile in **6 versioni, di cui 2** (novità 2020) **in edizione limitata di pezzi**: il primo ai **Frutti Rossi**, creato con frutti canditi e semicanditi da Agrimontana in esclusiva per l'AtelieReale; il secondo **Mandarino Candito** dell'Antica Confetteria Romanengo, storica azienda ligure (esiste dal 1870) specializzata tra le altre attività nella canditura di frutta, e nel mandarino in particolare. Info **sul sito (<https://www.anticacoronareale.it/ateliereale>)**.



Corona di Pandoro

Corona di Pandoro Portata: dolce Tempo di esecuzione: ...
 Difficoltà: Facile Ingredienti: Mousse al cioccolatocioccol
 liquida 400 gocce di cioccolato fondente 100 gPer...

“Stracciatella di...

BISQUIT MADLEINE...

“Mozzarella...

LOVERS BUNDT CAKE

Corona di Pandoro

Corona di...

LOVERS BUNDT CAKE...

Privacy

UNA MOLE DI PANETTONI

CONCORSO
9ª EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR

ARTECARTA
GUSTO

CartPart
CATERING E ORGANIZZAZIONE

IDEATO ED ORGANIZZATO DA
dettagli

CON IL SUPPORTO DI
Comune di Torino
Municipio di Torino

IN COLLABORAZIONE CON
Torino
provincia

Masini
Gusto

ASCOM
Comunicazione

Seguici!
f Instagram

novembre 2020 -. Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali “ Una Mole di Panettoni ” presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una

selezione davvero unica di prodotti www.unamoledipanettoni.com, piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria. Quest'anno Una Mole di Panettoni 2020 prevede la sola attività di concorso: il 28 novembre si riunirà una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara. L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Facebook sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati.

ottobre 2020 - Arrivata alla sua quinta edizione Varese Design Week si conferma evento culturale internazionale aperto al mondo del design nelle sue più diverse declinazioni e interpretazioni, ispirato ad un'unica vision: la valorizzazione della bellezza attraverso la "contaminazione" dell'intero tessuto urbano, commerciale e imprenditoriale. La VDW diventa così un'esclusiva occasione di visibilità per la città e il territorio che la ospita, come immaginato e auspicato fin dagli esordi nel 2016 dalle sue fondatrici. Il team al femminile composto dall'interior designer Silvana Barbato, la giornalista Silvia Giacometti, l'architetto Laura Sangiorgi e il direttore responsabile della rivista Living Is Life, Nicoletta Romano, Presidente di Varese Design Week.

La settimana varesina del design da due anni è entrata ufficialmente a far parte del circuito nazionale delle Design Week insieme a Venezia, Matera, Palermo, Udine.

Fil rouge dell'edizione 2020 sarà il labirinto. LABYRINTH, un tema di fascino, per il suo leggendario segno grafico e per la sua simbologia: la ricerca di un percorso che dal caos conduce alla perfezione, come nell'iter di ricerca e sviluppo di un progetto di design.

"Il 2020 e il Labirinto, una connessione che nessuno avrebbe mai immaginato. Quello che per noi rappresentava il tema di questa nuova edizione, si è trasformato in un dato reale: ci siamo trovati tutti ad affrontare un percorso labirintico in una sfida trasversale per la quale non è semplice trovare la soluzione." (Il Team)

E' nella criticità di questo contesto che la Varese Design Week ha scelto di proporsi in una versione phygital con un programma declinato tra eventi in presenza e appuntamenti digitali.

VDW20 conferma anche quest'anno la presenza in città attraverso l'esperienza dell'esposizione diffusa, affiancandola ad approfondimenti, speech e interviste online, con ospiti internazionali dal mondo del



design, dell'architettura, dell'arte, della filosofia, dello sport e del giornalismo. Come nelle precedenti edizioni il progetto della VDW prende forma grazie alle sinergie tra imprenditoria, manifattura artigiana, designer, associazioni e location. **Il programma degli eventi su www.varesedesignweek-va.it Gli accessi agli eventi fisici sono liberi fino ad esaurimento posti disponibili, secondo disposizioni previste causa Covid.**

MICAM SI PREPARA ALL'EDIZIONE DI SETTEMBRE

maggio 2020 - MICAM Milano, il più importante Salone internazionale del settore calzaturiero comincia il suo cammino verso la prossima edizione, in programma dal 20 al 23 2020 settembre a Fiera Milano Rho, per affermarsi come momento di rilancio per le imprese del settore, dopo i mesi complessi che stanno caratterizzando l'economia mondiale.

Mentre la manifestazione sta lavorando per offrire alle aziende italiane e internazionali una vera e qualificata occasione di riscatto dal difficile periodo attraversato da tutti i comparti del settore durante l'emergenza sanitaria, prosegue il viaggio creativo che caratterizza l'immagine di MICAM nel 2020.

Così, il secondo capitolo della collana #micamtales, dedicato quest'anno a MICAM in Wonderland, diventa anche il segno che la manifestazione non si ferma e che è determinata a portare al mercato importanti occasioni di business e scambio.

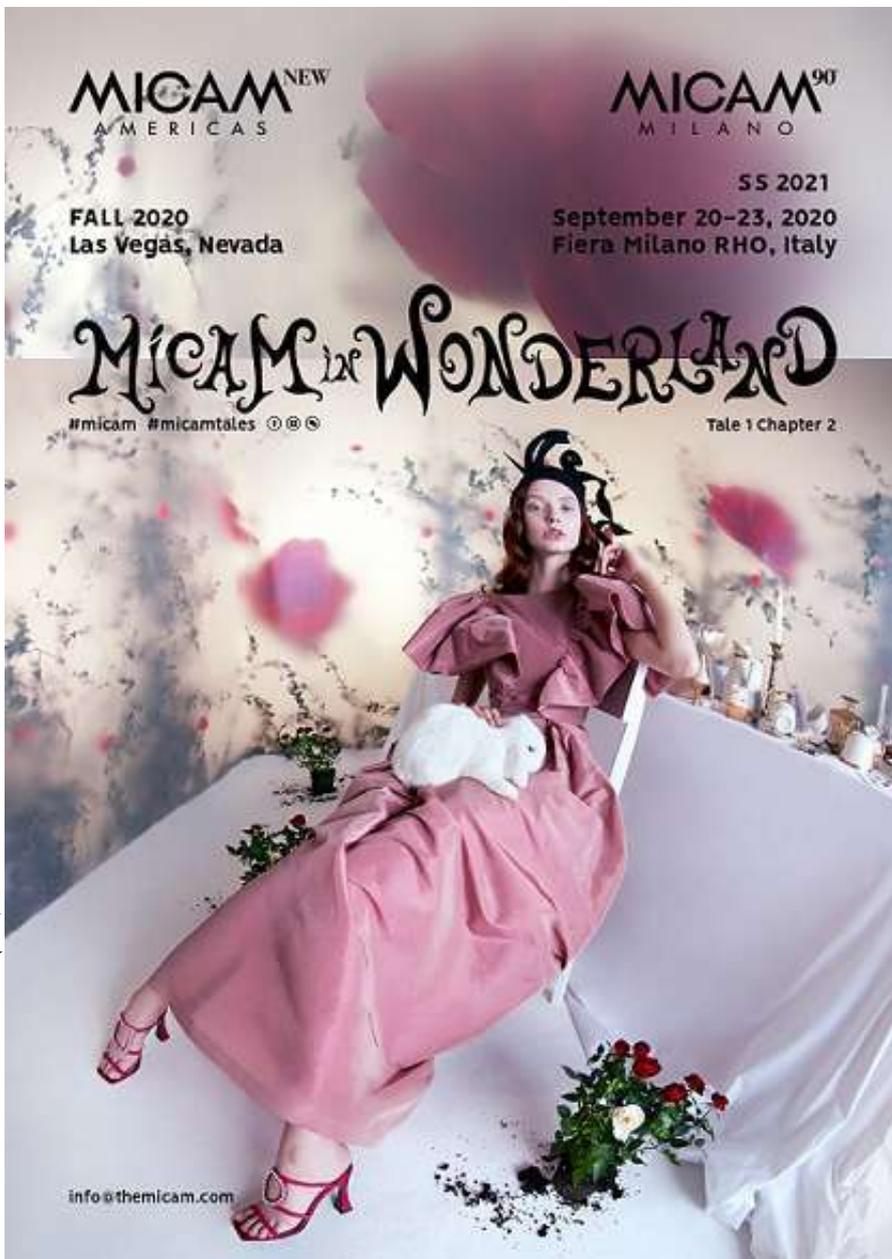
L'immagine di settembre vede nuovamente la protagonista della fiaba, già introdotta a febbraio, al centro di una serie di bizzarre vicende ambientate all'interno di un giardino incantato: un

thè bevuto in compagnia di un coniglio bianco, una festa mal riuscita nonostante i fervidi preparativi, o un bizzarro esperimento di dipingere di rosso delle rose bianche.

Anche la campagna di settembre, la cui direzione creativa è stata affidata a MM Company con l'accounting di Laureri Associates, si compone di fotografie scattate da Fabrizio Scarpa e di un set di tre brevi short-film, diretti da Daniele Scarpa, che utilizzano l'ironia come leitmotiv della narrazione.

Nelle prossime settimane la manifestazione confermerà le altre novità in programma per l'edizione di settembre, pensate per supportare il settore, mentre in questi mesi difficili Assocalzaturifici non ha mai smesso di ascoltare e supportare le aziende calzaturiere italiane.

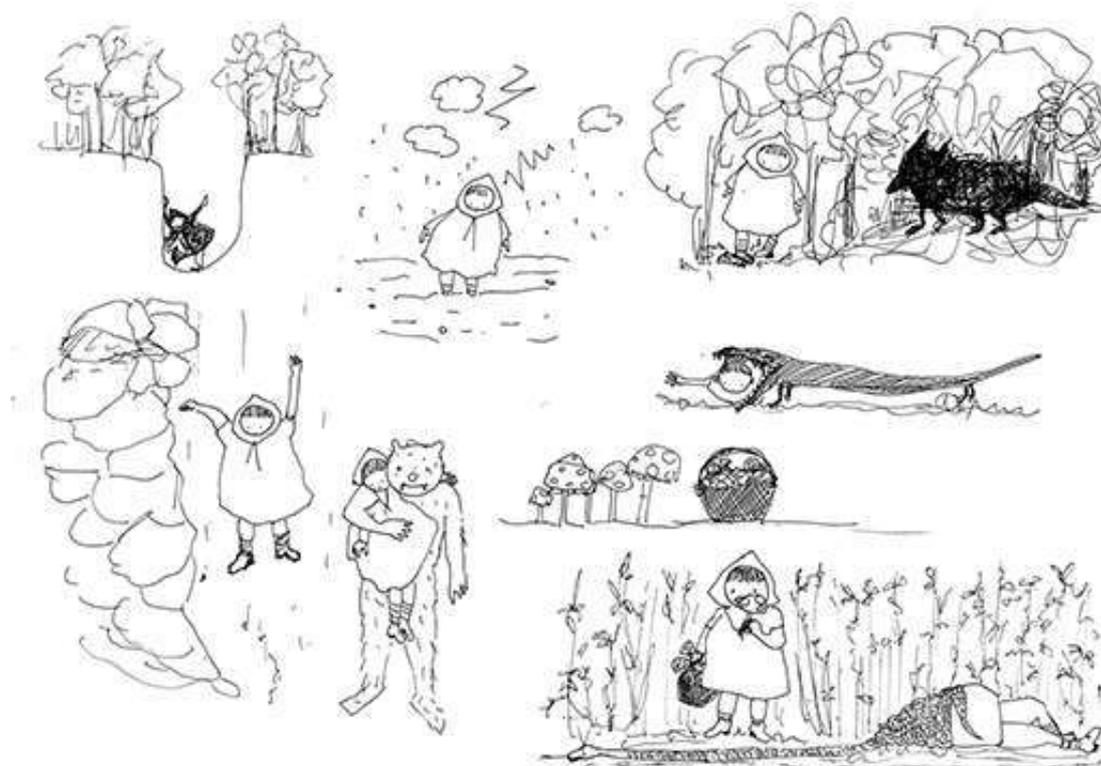
L'appuntamento è dunque nel Wonder Garden di MICAM Milano 90, dove operatori e aziende potranno guardare con consapevolezza alle nuove sfide del mercato, pronti a rinnovarlo e farlo crescere insieme.



milano.themicam.com

#micam #micamtales #strongertogether

THE COLOURING BOOK dal 13 marzo 2020 un progetto di Milano Art Guide



marzo 2020 - **131 artisti italiani hanno risposto in meno di 24 ore all'invito della piattaforma digitale Milano Art Guide: creare un disegno in bianco e nero da scaricare e colorare!**

In un momento storico per noi senza precedenti, in cui si susseguono quotidianamente misure sempre più restrittive per arginare la diffusione del virus Covid-19, l'unico dovere – nonché scelta coraggiosa e responsabile – a cui ognuno di noi è chiamato a rispondere è quello di rimanere in casa. Per questo, per rendere più leggero e piacevole questo tempo sospeso, Rossella Farinotti e Gianmaria Biancuzzi hanno coinvolto artisti contemporanei di diverse generazioni per realizzare **The Colouring Book, un album virtuale che tutti, da casa, possono sfogliare e scaricare su smartphone o tablet, oppure stampare su semplici fogli A4 e colorare, da soli o con chiunque condivida con noi la permanenza in casa, siano figli annoiati, nonni, genitori o coinquilini.** Gli artisti, con la loro consueta generosità amplificata dalla situazione attuale, mettono a disposizione la loro creatività, regalandoci un modo intelligente per trascorrere qualche ora con allegria.

The Colouring Book è un album da colorare che si compone giorno dopo giorno, collezionando i disegni che la piattaforma Milano Art Guide metterà online regolarmente nel sito web www.milanoartguide.com. I disegni potranno essere scaricati su tutti i device, stampati, colorati e liberamente condivisi sui social network, taggando il nome dell'artista e @milanoartguide.

Il progetto è totalmente no profit ed è promosso in collaborazione con Lara Facco P&C.

Panettone: i migliori e-commerce per comprarlo online

I migliori siti per comprare il panettone artigianale online: e-commerce che aggregano ottimi produttori, permettendoci di acquistare da una selezione di lievitati diversi. Il nostro confronto.

[Home \(https://www.dissapore.com\)](https://www.dissapore.com) > [Spesa \(https://www.dissapore.com/categoria/spesa/\)](https://www.dissapore.com/categoria/spesa/) > [Negozio \(https://www.dissapore.com/categoria/spesa/negozi/\)](https://www.dissapore.com/categoria/spesa/negozi/) > Panettone: i migliori e-commerce per comprarlo online

di GIOVANNI **PUGLISI**



(HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/AUTHOR/GIOVANNI-

PUGLISI-2/) 20 Novembre 2020



Ogni anno, arrivato Novembre, un interrogativo esistenziale coglie i gastrofanatici di tutta Italia; redattori di Dissapore inclusi: “QUEST’ANNO, CHE PANETTONE COMPRO?!”. A questo dilemma, che tanto delle nostre sinapsi assorbe, fa seguito un’altra domanda: “... E DOVE, LO COMPRO?”. Per venirvi incontro, dato che il duemilaventi è quello che è, e ci spinge ad

Leggi anche

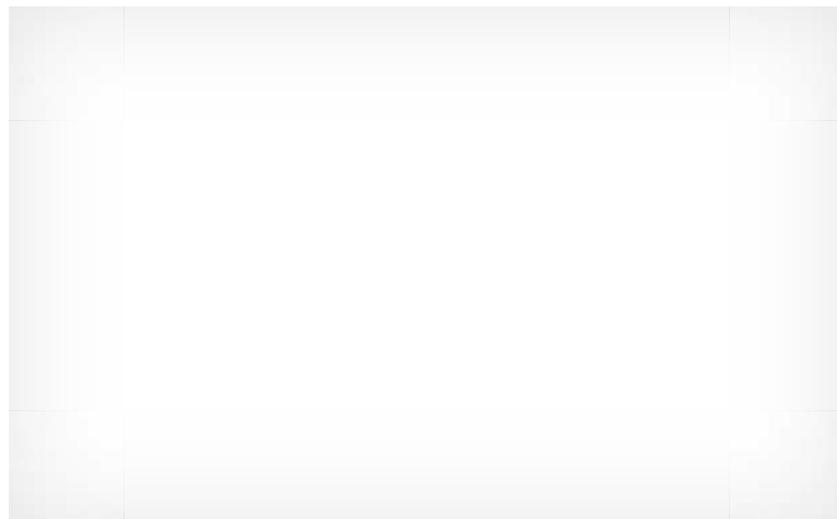
uscire di casa il meno possibile, abbiamo deciso di preparare un elenco dei **migliori siti**, ovvero degli **e-commerce** su cui comprare il vostro **panettone artigianale online**.

[Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2020, ecco la migliore offerta di oggi su amazon](https://www.amazon.it/dp/8866412058?tag=diss-article-top-deep-textlink-21&linkCode=osi&th=1&psc=1)
(<https://www.amazon.it/dp/8866412058?tag=diss-article-top-deep-textlink-21&linkCode=osi&th=1&psc=1>)

Babbo Natale sarà rosso
Bartolini e ve lo lo recapiterà
comodamente davanti alla porta
di casa (anche perché il camino,
ormai, se non pochissimi
fortunati che invidiamo
fortemente, chi ce l'ha più?).

Parliamo di e-commerce
aggregati, sia impresso sulla
pietra: se c'è una cosa positiva
che questo 2020 schifoso come il panettone da un'euro e venti
ha portato con sé, è lo shop online del piccolo artigiano; quasi
tutti oramai se ne sono dotati e non mancheremo di condividere
con voi la nostra selezione di singoli produttori italiani dai quali
acquistare. Se avete fretta, potete far riferimento alla nostra
classifica dei **migliori panettoni artigianali di Natale 2019**
(<https://www.dissapore.com/spesa/panettoni-artigianali-i-30-migliori-del-2019/>).

PUBBLICITÀ



Questi e-commerce di panettoni, però, sono un'altra cosa:
boutique online da cui attingere, tra molti produttori, che
talvolta aggregano specialità gastronomiche natalizie e grandi
lievitisti e spesso propongono artigiani che uno shop online non

Spesa "fuori dal Comune": se la libertà non è solo quella di spendere meno
(<https://www.dissapore.com/spesa/spesa-fuori-dal-comune-se-la-liberta-non-e-solo-quella-di-spendere-meno/>)



Ristoranti di Venezia a domicilio: 12 posti da provare delivery
(<https://www.dissapore.com/ristoranti/cibo-a-domicilio-veneziana-ristoranti-e-negozi/>)



Cilento: i 10 migliori caseifici per provare la mozzarella di bufala (e molto altro)
(<https://www.dissapore.com/spesa/caseifici-del-cilento-i-migliori/>)



Quarantena con bambini? Guida alla sopravvivenza alimentare
(<https://www.dissapore.com/spesa/quarantena-con-bambini-guida-alla-sopravvivenza-alimentare/>)

Cibo online: i migliori e-commerce gastronomici
(<https://www.dissapore.com/spesa/cibo-online-i-migliori-e-commerce-gastronomici/>)



ce l'hanno, ci permettono di confrontare prezzi e magari risparmiare qualcosa facendo un'ordine unico da produttori diversi.

Abbiamo escluso le botteghe online con una proposta di panettoni esigua, come l'enoteca **Doyouwine** (<https://www.doyouwine.com/>), che si posiziona ormai come riferimento assoluto per il panettone di Vincenzo Tiri, ma che lavora perlopiù su prenotazione.

Patti chiari, shopping sfrenato. Ecco i **migliori e-commerce per comprare panettoni** (artigianali) online, tra “vecchie” certezze e novità assolute di quest'anno, che abbiamo confrontato per voi.

Dolceitaliano.it

The screenshot shows the Dolceitaliano.it website interface. At the top, there's a navigation bar with the logo, a search bar, and links for 'SPECIALI AZIENDE', 'AIUTO', 'PRODUTTORI', and 'BLOG'. Below the navigation bar, there's a main banner with a search bar and categories: 'MANGIARE', 'BERE', 'FARE', and 'SCOPRIRE'. A message in Italian states: 'In merito all'ultimo ordine sono stato ricontattato dall'assistenza: mi hanno detto che il prodotto di mia scelta era in realtà non più disponibile. Mi hanno fatto una proposta alternativa che potesse soddisfarmi. Per fortuna ci sono riusciti, il dolce (ottimo) è arrivato nei tempi indicati.' Below this, there's a testimonial from Antonio B. dated February 2020 from Cosenza, Italy, with a 5-star rating. The main content area features promotional banners for 'SCOPRI LE NOSTRE SELEZIONI', 'REGALA IL DOLCE SCOPRI LA NOSTRA GIFT CARD', and 'COMPLEANNO O ANNIVERSARIO IN VISTA? SCOPRI LE NOSTRE IDEE REGALO!'. Below the banners, there's a breadcrumb trail: 'HOME > MANGIARE > PANETTONI E LIEVITATI'. The product listing is titled 'PANETTONI E LIEVITATI' and shows four items, each with a 'PRE-ORDINA' label and a price tag: 'Fuso di mosto di Roberto Cantalacqua' (12,00 EUR), 'Pandoro in vasocottura di Panificio Ascolese' (16,00 EUR), 'Panettone in vasocottura gusto classico di Panificio Ascolese' (16,00 EUR), and 'Babamisi in vasocottura di Panificio Ascolese' (17,00 EUR).

Dalla NASA a un grande ecommerce corale in rappresentanza dei pasticciere artigianali italiani: questo in due parole il percorso dell'ingegnera aerospaziale Alessandra Negrotti, fondatrice

insieme ad alcune colleghe dell'agenzia di consulenze DRG Systems, nonché della sua "costola dolce"; Dolceitaliano.it.

Il sito si propone come "acceleratore" per artigiani dolciari sprovvisti di ecommerce proprio (o vetrina aggiuntiva per chi, pur vendendo autonomamente on line, desidera fruire di un canale extra): i prodotti, una volta acquistati, vengono commissionati alle botteghe; e appena pronti spediti immediatamente al cliente finale; senza passare per il magazzino.

Il risultato è un'esperienza di shopping online facile e gradevole, discretamente minimal ma dalle sensazioni calde, strutturata sulla base di un sistema di categorie e filtri accurato e intuitivo; che si traduce in prodotti consegnati a casa come appena fatti.

Unico neo sul fronte della user experience è quello di pagine prodotte forse troppo ricche di opzioni, che penalizzano l'immediatezza di acquisto.

Lato panettoni, l'ampiezza e la varietà della scelta è davvero molto nutrita, con una selezione che raccoglie opzioni interessanti per ciascuna fascia di spesa; e include tra i numerosi altri i lievitati di Angelo Grippa, Mauro Morandin, Giancarlo De Rosa e Attilio Servi.

Il sito offre spedizioni in tutto il mondo in 24/72 ore: le spese variano in base al produttore e per fasce di peso (da 0 a 4, da 4 a 8, da 8 a 14 ed oltre i 14 chili).

Su un totale di 6 prove d'acquisto effettuate, ci sembra abbastanza sicuro affermare che, al netto di possibili eccezioni, i costi di spedizione medi siano di 3,9 euro fino ad 8kg; e passino in consegna gratuita una volta superata questa soglia.

Per via della scelta di logistica diretta si ha che, nel caso si vogliano ordinare prodotti da diversi pasticciari, questi saranno inviati con spedizioni separate e non cumulabili, ognuna con un proprio costo: il prezzo della freschezza...

Una Mole di panettoni



HOME SHDP CONCORSO VENDERE PRODUTTORI CONTATTI

UNA MOLE DI PANETTONI - SHOP

Il primo portale e-commerce dedicato interamente all'eccellenza dei grandi lievitati artigianali!

STAY TUNED...

*Pagina in
Costruzione*

L'E-COMMERCE CHE STAVI ASPETTANDO...



Altra novità assoluta del 2020, è il debutto della bottega online legata alla kermesse torinese “Una Mole di panettoni”.

La manifestazione, giunta all’ottava edizione, si terrà il 28 Novembre presso l’hotel Principi di Piemonte di Torino: causa Covid, quest’anno, sarà mantenuta solo la parte di concorso; che premierà un vincitore per ciascuna delle quattro categorie considerate (panettone classico milanese, panettone con glassa alla piemontese, panettone creativo, panettone salato). Non sarà allestita, invece, la mostra-mercato aperta al pubblico.

A sopperire all'assenza di quest'ultima, ci pensa per l'appunto l'e-commerce: attraverso il sito della manifestazione è infatti possibile esplorare ed acquistare i panettoni in gara.

La prima schermata dello shop, francamente bruttino nell'impostazione generale, offre un menu di preselezione, ove sono rappresentate le quattro categorie di prodotto proposte (le stesse considerate per il concorso).

Scegliendone una, si accede a tutti i prodotti presenti per la specifica categoria: se si clicca su uno di questi, però, si viene reindirizzati non come ci si aspetterebbe a una pagina-prodotto con i dettagli relativi all'item selezionato, ma verso un URL dove sono presenti tutti i panettoni dello stesso produttore.

Non sono presenti, invece, pagine prodotto individuali; col risultato che il sito finisca in alcuni casi per rivelarsi avaro di dettagli specifici sui panettoni da acquistare: questi ultimi quindi, a meno che non si conoscano già, andranno comprati, sostanzialmente, "alla cieca".

Tra le nostre raccomandazioni, i lievitati creativi di De Vivo, i panettoni classici del Panificio Ascolese e di Pasticceria Memmolo, le varianti al cioccolato di Ischia Pane.

Le spese di spedizione sono fissate a 3,90 euro fino a 4kg di peso, gratuite oltre i 4kg: questi costi e le relative soglie, però, sono da considerare separatamente per ciascun produttore (le spese di spedizione vanno pagate separatamente per ciascun artigiano da cui si ordina, panettoni ordinati da produttori diversi non concorrono al raggiungimento della soglia di peso).

Cosaporto.it

Home / Partner / I Migliori Panettoni d'Italia

I MIGLIORI PANETTONI D'ITALIA

STORIA
Cosaporto nasce per offrire un'accurata selezione di prodotti dai migliori negozi della città. Anche a Natale potrai stupirti e stupire chi ami, con l'altissima qualità delle eccellenze dei nostri Partner.

IDENTITÀ
I Panettoni dei più grandi Maestri Pasticcieri e Panificatori d'Italia, direttamente a Roma. Potrai quindi ordinare il tuo panettone preferito e riceverlo con consegna flash in tutta la città, scegliere data e ora di consegna e aggiungere un biglietto regalo scritto a mano, proprio come se avessi qui, sotto casa, le pasticcerie e i forni più buoni d'Italia.

TRE AGGETTIVI
Esclusivo, Speciale, Irrinunciabile

Il leader italiano nel campo del delivery gourmet assume, in occasione del Natale, una “forma ibrida” che lo trasforma parzialmente in e-commerce: oltre ai panettoni delle pasticcerie cittadine consegnati a domicilio, sono presenti su Cosaporto le creazioni di alcuni tra i più celebri lievitisti d'Italia; disponibili per la spedizione su tutto il territorio nazionale – indipendentemente dalla posizione da cui viene effettuato l'ordine.

La selezione di panettoni, battezzata con forse giustificata immodestia “i migliori panettoni d'Italia”, riunisce alcuni dei top player indiscussi della scena dei lievitati festivi italiani: Iginio Massari, Vincenzo Tiri, Crosta, Forno Brisa, Pasticceria Martesana, Davide Longoni, Gabriele Bonci e via hypeggiando.

L'esperienza d'acquisto è essenziale e trasuda lusso, come consuetudine per la piattaforma. Le spese di spedizione sono pari a 7,90€, e gratuite oltre i 69€ di spesa.

Drogheria Pedrelli

≡ **dissapore** (<https://www.dissapore.com/>)

RISTORANTI ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/CATEGORIA/RISTORANTI/](https://www.dissapore.com/categoria/ristoranti/))

I più letti

The screenshot shows the website of Drogheria Pedrelli, established in 1951. The search results for 'panettone' are displayed on a yellow background. The results are filtered to 24 products. The products shown are:

- CAFFAREL Panettone Tradizionale**: 22,50 €
- DOMORI Panettone Sal de Riso al Cioccolato**: 35,00 €
- FIASCONARO Maximus Panettone Tradizionale**: 90,00 €
- FIASCONARO Panettone al Vino Vecchio Samperi Dolce e Gabbana**: 49,00 €
- FIASCONARO Panettone al Pistacchio Dolce e Gabbana**: 35,00 €
- FIASCONARO Panettone alle Mandorle Dolce e Gabbana**: 35,00 €

Di questa storica drogheria parmense particolarmente attiva sul versante digitale [vi avevamo già parlato](https://www.dissapore.com/spesa/cibo-online-i-migliori-e-commerce-gastronomici/) (<https://www.dissapore.com/spesa/cibo-online-i-migliori-e-commerce-gastronomici/>), pertanto vi rimandiamo all'articolo originale per tutte le considerazioni riguardanti esperienza utente, spese di spedizione e peculiarità dell'e-commerce.

Concentriamoci invece sulla selezione di panettoni proposti: si tratta di un'offerta trasversale, non ampissima ma adatta a tutte le esigenze, che spazia dai Panbriaco di Bonci alle produzioni di grande scala targate Fiasconaro, dalle proposte cilentane di Sal De Riso fino all'oggetto del desiderio in scatola blu e oro che è il panettone tradizionale di Tiri.

Sapori dei Sassi

CERCA NEL SITO...

Pizza fatta in casa: 8 errori che facciamo spesso

- 1 (<https://www.dissapore.com/cucina/pizza-fatta-in-casa-5-errori-che-facciamo-speso/>)



Come condire la pizza: 10 alternative alla tirannia di mozzarella e pomodoro

- 2 (<https://www.dissapore.com/cucina/pizza-fatta-in-casa-10-condimenti-irresistibili/>)



Polenta: 5 errori da non fare

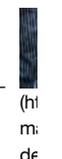
- 3 (<https://www.dissapore.com/cucina/polenta-5-errori-da-non-fare/>)

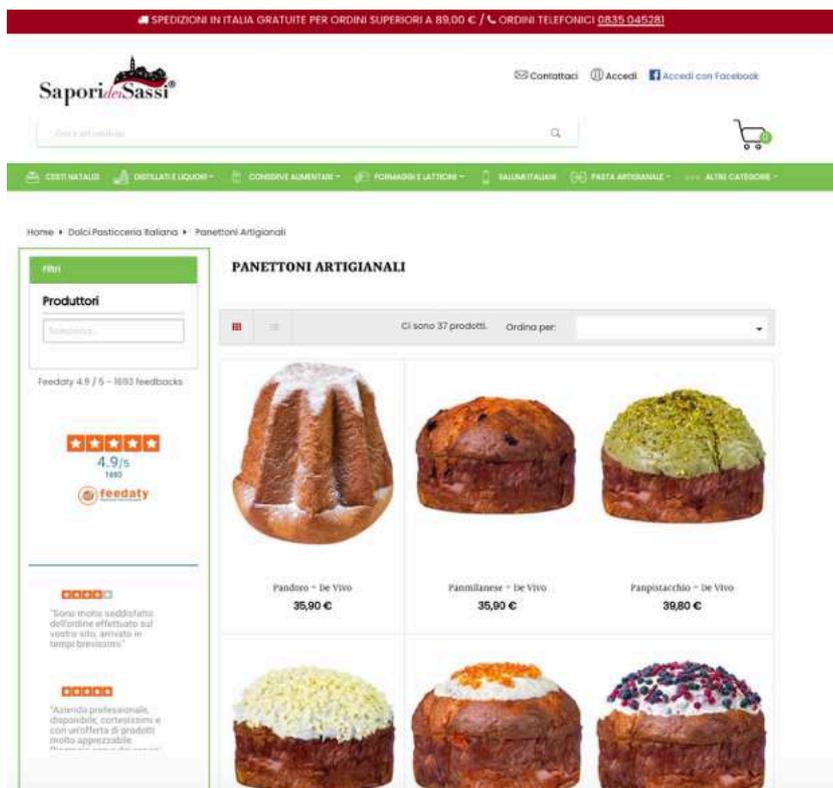
15 alternative alla solita cioccolata calda in tazza

- 4 (<https://www.dissapore.com/cucina/cioccolata-calda-in-tazza-alternative/>)

Lievito madre vs lievito di birra: contro i razzisti del cubetto compresso

- 5 (<https://www.dissapore.com/cucina/lievito-madre-vs-lievito-di-birra-contro-i-razzisti-del-cubetto-compresso/>)





Anche la creatura di Angela Bottarini e Giuseppe Carlucci, specializzata in eccellenze lucane e del Meridione in genere, è presente nella nostra analisi sulle **migliori gastronomie online** (<https://www.dissapore.com/spesa/cibo-online-i-migliori-e-commerce-gastronomici/>): per saperne di più sul sito e sulle modalità d'acquisto e spedizione fate riferimento a quella.

Fronte panettoni, la selezione di Saponi dei Sassi si concentra su un focus che parte dall'orgoglio potentino Vincenzo Tiri, la cui presenza riveste in questo caso un significato se possibile più rilevante che in qualsiasi altro, e tocca il campano De Vivo, il siciliano Fiasconaro e – unica puntata al di fuori del Sud Italia – le creazioni valdostane di Mauro Morandin.

[Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2020](#), ecco la migliore offerta di oggi su [amazon](#) (<https://www.amazon.it/dp/8866412058?tag=diss-article-bottom-deep-textlink-21&linkCode=osi&th=1&psc=1>)

PANETTONE (HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/PANETTONE/)

PANETTONE ARTIGIANALE (HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/PANETTONE-ARTIGIANALE/)

POTREBBE INTERESSARTI

CASSA DEPOSITI E PRESTITI
DA 170 ANNI, DALL'ITALIA PER L'ITALIA.
OGGI PIU' CHE MAI.



Sponsor

ESCLUSIVA VODAFONE

Passa a FIBRA a 29,90€ + 12 mesi di AMAZON PRIME con PRIME VIDEO inclusi

([https://r1-](https://r1-usc1.zemanta.com/rp/u1sobgjsiio/b1_outbrainrb/3068810/28438034/DVP3HF6YIPT5VXHUUDDIMTEQOPAGXYNBN64RWKN2CYFNSTTQKRRUEYHN5RGBU45AQE)

[usc1.zemanta.com/rp/u1sobgjsiio/b1_outbrainrb/3068810/28438034/DVP3HF6YIPT5VXHUUDDIMTEQOPAGXYNBN64RWKN2CYFNSTTQKRRUEYHN5RGBU45AQE](https://r1-usc1.zemanta.com/rp/u1sobgjsiio/b1_outbrainrb/3068810/28438034/DVP3HF6YIPT5VXHUUDDIMTEQOPAGXYNBN64RWKN2CYFNSTTQKRRUEYHN5RGBU45AQE)
cnsnt=CO9lfEWO9lhDMB7D1BITBACsAP_AAH_AAAAAHFNF_X_fb3_j-
_59_9t0eY1f9_7_v20zjgeds-
8Nyd_X_L8X4mM7vB36pq4KuR4Eu3LBAQdIHOhcTUmw6lkVqTPsbk2Mr7NKJ7PEinMbe2dYGH9_n9XTuZKY79_s__z__
_v__7_f_r-3_3_vp9V--wOJAJMNS-
AizEscCSaNKoUQIQriQ6AEAFFCMLRNYQErgp2VwEfolGACA1ARgRAGxBRiyCAAAAAJKIlgJADwQCIaIAQAAGBUgIQAEaAILACQMAgAFANCwAigCECQgyOC05TAglkWig

Sponsor

CASSA DEPOSITI E PRESTITI

Scopri tutte le soluzioni di CDP e la gamma dei Buoni Fruttiferi su [cdp.it](#)

00:07



Sponsor

JAGUAR E-PACE

Jaguar E-PACE a € 395* al mese per 36 mesi e 45.000 km. Scopri di più.

(http://jaguarform.portalejr.it/url-builder/ub.aspx?c=4378&utm_source=Outbrain&utm_medium=Native&utm_c

Sponsor

LIDL È PER TE

I tuoi alleati in cucina

([https://r1-](https://r1-usc1.zemanta.com/rp/u1nkryn1f474/b1_outbrainrb/3751120/30334710/FMZL54TMH2SBPLZZRX5QWICQYEW24H0P5E2YINCPYVURSAJVMDFGYGGIUP3TNFYK3QSD)

[usc1.zemanta.com/rp/u1nkryn1f474/b1_outbrainrb/3751120/30334710/FMZL54TMH2SBPLZZRX5QWICQYEW24H0P5E2YINCPYVURSAJVMDFGYGGIUP3TNFYK3QSD](https://r1-usc1.zemanta.com/rp/u1nkryn1f474/b1_outbrainrb/3751120/30334710/FMZL54TMH2SBPLZZRX5QWICQYEW24H0P5E2YINCPYVURSAJVMDFGYGGIUP3TNFYK3QSD)
cnsnt=CO9lfEWO9lhDMB7D1BITBACsAP_AAH_AAAAAHFNF_X_fb3_j-
_59_9t0eY1f9_7_v20zjgeds-
8Nyd_X_L8X4mM7vB36pq4KuR4Eu3LBAQdIHOhcTUmw6lkVqTPsbk2Mr7NKJ7PEinMbe2dYGH9_n9XTuZKY79_s__z__
_v__7_f_r-3_3_vp9V--wOJAJMNS-
AizEscCSaNKoUQIQriQ6AEAFFCMLRNYQErgp2VwEfolGACA1ARgRAGxBRiyCAAAAAJKIlgJADwQCIaIAQAAGBUgIQAEaAILACQMAgAFANCwAigCECQgyOC05TAglkWig

Sponsor

TIM

Trasforma la tua attività online e rimani sempre aperto, da soli 5€.

TORINOTODAY

Una Mole di Panettoni 2020 presenta il suo e-commerce

Hotel Principe di Piemonte

Indirizzo non disponibile

Dal 28/11/2020 al 28/11/2020 SOLO DOMANI

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Sito web

unamoledipanettoni.com

Tema

Natale

Redazione

08 novembre 2020 18:30

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, sul sito <https://www.unamoledipanettoni.com/> sarà disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelatonei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da

covid-19, quest'anno Una Mole di Panettoni prevede la sola attività di concorso. Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si terrà all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si riunirà una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Inoltre, quest'anno a far parte della giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare, grazie a un'attività social dedicata al progetto. Verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara.

L'annuncio da parte della giuria dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in diretta Facebook sulla pagina dell'evento per il pubblico degli appassionati. Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte:

Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)

Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)

Miglior panettone creativo

Miglior panettone salato

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

La storia

Una Mole di Panettoni: la storia Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettagli eventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

Una Mole di Panettoni 2020 presenta il suo e-commerce

28 novembre 2020

Hotel Principe di Piemonte

I più visti

Visite animate e gratuite a Palazzo Cisterna: il calendario del 2020

GRATIS

dal 18 gennaio al 19 dicembre 2020

Palazzo Cisterna

A piedi o in bici sul Sentiero Ritrovato: si parte da Chiusa San Michele

dal 4 maggio al 30 novembre 2020

Borgata Bennale

Ha riaperto Casa Lajolo: al via anche le visite guidate

dal 31 maggio al 31 dicembre 2020

Casa Lajolo

Fase 2, la Palazzina di Caccia di Stupinigi riapre al pubblico

dal 26 maggio al 31 dicembre 2020

Palazzina di Caccia di Stupinigi

SPONSOR

Ecco alcune divertenti soluzioni per affrontare l'isolamento e creare relazioni sociali

Potrebbe interessarti

ESCLUSIVA VODAFONE

Passa a FIBRA a 29,90€ e ricevi un BUONO SHOPPING di 50 euro!



Panificio Pagnani di Arcevia e Senigallia: continuità fra tradizione e innovazione

Per Natale regala a parenti e amici un gustosissimo cesto natalizio personalizzabile



598 Letture



0 commenti



Vetrina Aziende



Panificio Pagnani nasce nel 1927 in Arcevia come forno comunale, dove le famiglie portavano a cuocere il pane che facevano in casa.

Il padre di **Carla**, ha acquistato il panificio nel 1972 e da allora è proprietà della famiglia Pagnani.

PUBBLICITÀ



Nel corso degli anni 2000 il **Panificio Pagnani** ha partecipato a *"Una mole di panettone"*, mostra e concorso torinese sul panettone con lievito madre; mentre nel 2011 ha vinto il **primo premio come "Miglior dolce alle nocciole d'Italia"** a Cortemilia (CN) con la **torta di nocciole alla crema gianduia e marmellata d'arancia**. Nei punti vendita è anche disponibile la versione con visciola.



Dal 2017 **Panificio Pagnani** collabora con **Mondo Solidale**, condividendo anche un negozio in **via Marchetti 42 a Senigallia**. Il panificio utilizza inoltre le materia prime di Mondo Solidale, come il cacao, l'uvetta, lo zucchero, varie spezie, per l'elaborazione dei propri prodotti.



Tra quelli più tipici di Panificio Pagnani menzioniamo il **panettone artigianale** realizzato con farina tipo "1" e lievito madre (disponibile in vari gusti: classico, pere e cioccolato, albicocche, visciole, cioccolato, zenzero e cioccolato ecc...); il **torrone morbido alle nocciole**, i **biscotti**, le **torte**; le **confetture**; il **cioccolato** e la parte relativa all'**enoteca** (che comprende un assortimento di passiti, visciole, moscato, vini locali e bollicine).



Panificio Pagnani effettua servizio di **consegne a domicilio** tramite corriere in Italia e in Europa. Si può anche **prenotare e ritirare nel punto vendita di Senigallia**.

In occasione del periodo natalizio è possibile **ordinare dei cesti di Natale personalizzandone il contenuto**, che prevede anche **vin** (tartufo, pasta, confetture di produzione propria, confetture locali, sottaceti ecc..).



Panificio Pagnani snc

V.lo delle Carceri, 1
60011 Arcevia (AN)

Punti vendita:

Stuzzicando

pane vino & cioccolato Bakery since 1927

C.so Mazzini, 59
60011 ARCEVIA (AN)

Tel **0731 97165**

Magie Bianche

Via Marchetti, 42
60019 Senigallia (AN)

Tel **071 7930107**

Seguici su Facebook

www.facebook.com/PanificioPagnani/



Articolo Pubbliredazionale

Publicato Giovedì 26 novembre, 2020 alle ore 14:28

Tags

Arcevia biscotti dolci Foto notizie Natale pane
panettone panificio Panificio Pagnani prenotazione
torrone torta via Marchetti vini

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Ecco perché i Mac si rallentano nel tempo

MacKeeper

Una soluzione al servizio del sociale e della valorizzazione del territorio

Homes4all

Rivoluziona il modo di stirare con Rowenta Ixeo Power.

Rowenta



(HTTPS://CITYTORINO.COM/)

CITY TORINO NEWS - IL BLOG DI INFORMAZIONE SULLA CITTÀ DI TORINO

ANCHE CON IL LOCKDOWN, NON PERDIAMOCI LA DOLCEZZA DI UNA MOLE DI PANETTONI

Posted On 24 Novembre 2020 (<https://citytorino.com/anche-con-il-lockdown-non-perdiamoci-la-dolcezza-di-una-mole-di-panettoni/>)

By Redazione (https://citytorino.com/author/king_group/)

[Home](https://citytorino.com/) (<https://citytorino.com/>) [Attualità](https://citytorino.com/category/attualita/) (<https://citytorino.com/category/attualita/>) [Anche con il lockdown, non perdiamoci la dolcezza di Una Mole di Panettoni](https://citytorino.com/anche-con-il-lockdown-non-perdiamoci-la-dolcezza-di-una-mole-di-panettoni/) (<https://citytorino.com/anche-con-il-lockdown-non-perdiamoci-la-dolcezza-di-una-mole-di-panettoni/>)



UNA MOLE DI PANETTONI

TORINO – Anche se siamo ancora in zona rossa e in lockdown parziale non possiamo rinunciare proprio a tutto. È il caso dell'atteso appuntamento con la dolce e la golosità dei **più buoni panettoni d'Italia** che si sfidano a colpi di ingredienti speciali e creatività il 28 novembre a Torino.

Una Mole di Panettoni

Una Mole di Panettoni, **evento torinese dedicato al lievito artigianale**, ci dà dunque appuntamento sabato 28 novembre, in **diretta Facebook** (<https://www.facebook.com/unamoledipanettoni>), per la partecipazione al concorso e la premiazione del miglior panettone delle feste natalizie del 2020. La nona edizione della manifestazione quest'anno prevedrà infatti la sola attività di concorso.

Panettoni offresi, con una particolarità

Quest'anno l'offerta dei panettoni speciali avrà una particolarità. Non potendo per ovvi motivi far degustare al pubblico i prodotti, l'evento si sdoppia in un'inedita versione e-commerce online (<http://www.unamoledipanettoni.com/>) con una selezione di piccole produzioni artigianali e dolci d'autore. Questo spazio non vuole essere un semplice shop natalizio, ma un vero e proprio contenitore di eccellenze gastronomiche di pasticceria, perché l'intenzione dell'organizzazione è puntare a destagionalizzare sempre di più il panettone, approfittando della creatività dei pasticceri da Nord a Sud.



CONCORSO 9ª edizione

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Milanese

*

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Piemontese

*

Miglior Panettone Creativo

*

Miglior Panettone Salato

SABATO 28 NOVEMBRE 2020

Hotel Pirelli di Piemonte, Torino



Seguici! Una Mole di Panettoni #unamole dipanettoni Scopri i nostri prossimi eventi su: www.dettaglieventi.it

Dettagli S.A.S. - Strada Val Saice 72/2, 10131 Torino - P.Iva: 12046140013
email: info@dettaglieventi.it - Tel. Laura Severi 1: +39 347.802.8606 / Tel. Mattia Sclopis di Sclerano +39 335.710.4862 - sito: www.dettaglieventi.it

Una Mole di Panettoni a Torino e in diretta Facebook

Sostieni Torino Fan

Caro lettore, da settimane i giornalisti di Torino Fan lavorano senza sosta per fornire aggiornamenti puntuali ed attendibili sulla **emergenza**

CoronaVirus. Se apprezzi il nostro lavoro, da sempre per te gratuito, ti chiediamo un piccolo contributo per supportarci in questo momento straordinario. Gra



CATEGORY: ATTUALITÀ ([HTTPS://CITYTORINO.COM/CATEGORY/ATTUALITA/](https://citytorino.com/category/attualita/))

Cina. Per la prima volta il Papa parla della persecuzione degli uiguri.

< [Replica, notizie infondate \(https://citytorino.com/cina-per-la-prima-volta-il-papa-parla-della-persecuzione-degli-uiguri-replica-notizie-infondate/\)](https://citytorino.com/cina-per-la-prima-volta-il-papa-parla-della-persecuzione-degli-uiguri-replica-notizie-infondate/)

[ALTO ADIGE, "SUA MAESTÀ" IL PINOT NERO \(https://citytorino.com/alt-adige-sua-maesta-il-pinot-nero\)](https://citytorino.com/alt-adige-sua-maesta-il-pinot-nero)

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

CURIOSITÀ PROVATI PER VOI VIAGGI EVENTI LAVORO METEO VIDEO

SALUTE CRONACA LIVE



Anche con il lockdown, non perdiamoci la dolcezza di Una...

HOME > EVENTI > Anche con il lockdown, non perdiamoci la dolcezza di Una Mole di Panettoni

EVENTI

Anche con il lockdown, non perdiamoci la dolcezza di Una Mole di Panettoni

Torna l'appuntamento più goloso e dolce che c'è delle feste natalizie a Torino: Una Mole di Panettoni e il suo atteso concorso per premiare il

miglior panettone del 2020 1 min

 by Stefania Del Principe
(Torino Fan)
3 settimane ago

 1.1k views



0

TORINO – Anche se siamo ancora in zona rossa e in lockdown parziale non possiamo rinunciare proprio a tutto. È il caso dell'atteso appuntamento con la dolcezza e la golosità dei **più buoni panettoni d'Italia** che si sfidano a colpi di ingredienti speciali e creatività il 28 novembre a Torino.

Una Mole di Panettoni

Una Mole di Panettoni, **evento torinese dedicato al lievitato artigianale**, ci dà dunque appuntamento sabato 28 novembre, in **diretta Facebook**, per la partecipazione al concorso e la premiazione del miglior panettone delle feste natalizie del 2020. La nona edizione della manifestazione quest'anno prevedrà infatti la sola attività di concorso.

Panettoni offresi, con una particolarità

Quest'anno l'offerta dei panettoni speciali avrà una particolarità. Non potendo per ovvi motivi far degustare al pubblico i prodotti, l'evento si sdoppia in un'inedita **versione e-commerce online** con una selezione di piccole produzioni artigianali e

dolci d'autore. Questo spazio non vuole essere un semplice shop natalizio, ma un vero e proprio contenitore di eccellenze gastronomiche di pasticceria, perché l'intenzione dell'organizzazione è puntare a destagionalizzare sempre di più il panettone, approfittando della creatività dei pasticceri da Nord a Sud.



CONCORSO

9ª edizione

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Milanese

*

Miglior Panettone Tradizionale
Scuola Piemontese

*

Miglior Panettone Creativo

*

Miglior Panettone Salato

SABATO 28 NOVEMBRE 2020

Hotel Principi di Piemonte, Torino

CON IL SUPPORTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

IN COLLABORAZIONE CON



IDEATO E ORGANIZZATO DA **dettagli**

Seguici!



Una Mole di Panettoni



#unamoledipanettoni Scopri i nostri prossimi eventi su: www.dettaglieventi.it

Dettagli S.A.S. - Strada Val Saice 72/2, 10131 Torino - P.Iva: 12046140013

email: info@dettaglieventi.it - Tel. Laura Severi 1: +39 347.802.8606 / Tel. Matilde Sclopis di Sclerano +39 335.710.4862 - sito: www.dettaglieventi.it

Una Mole di Panettoni a Torino e in diretta Facebook

Sostieni Torino Fan

Caro lettore, da settimane i giornalisti di Torino Fan lavorano senza sosta per fornire aggiornamenti puntuali ed attendibili sulla **emergenza CoronaVirus**. Se apprezzi il nostro lavoro, da sempre per te gratuito, ti chiediamo un piccolo contributo per supportarci in questo momento straordinario. Grazie!

SCEGLI IL TUO CONTRIBUTO

[DIRETTA FACEBOOK](#)[EVENTI TORINO](#)[NATALE 2020](#)[UNA MOLE DI PANETTONI](#)

TI PIACE? CONDIVIDILO CON I TUOI AMICI



0

0 COMMENTS



Facebook

 (<https://twitter.com/vdgmagazine>)


(<https://www.facebook.com/vdgmagazine>)


(<https://www.instagram.com/vdgmagazine/>)

([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/](https://www.vdgmagazine.it/))




([HTTPS://WWW.LUXURYBIKEHOTELS.COM/](https://www.luxurybikehotels.com/))



VDG Magazine (<https://www.vdgmagazine.it>) / Eventi (<https://www.vdgmagazine.it/eventi/>) / Una Mole di Panettoni presenta l'e-commerce dedicato ai migliori lievitati

Una Mole di Panettoni presenta l'e-commerce dedicato ai migliori lievitati

SHARES |



(<https://shop.permaflex.it/>)

f SHARE ([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-PRESENTA-LE-COMMERCE-DEDICATO-AI-MIGLIORI-LIEVITATI/](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.vdgmagazine.it/eventi/una-mole-di-panettoni-presenta-le-commerce-dedicato-ai-migliori-lievitati/))

t TWEET ([HTTPS://TWITTER.COM/HOME?STATUS=UNA MOLE DI PANETTONI PRESENTA L'E-COMMERCE DEDICATO AI MIGLIORI LIEVITATI](https://twitter.com/home?status=Una%20mole%20di%20panettoni%20presenta%20l%27e-commerce%20dedicato%20ai%20migliori%20lievitati) [HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-PRESENTA-LE-COMMERCE-DEDICATO-AI-MIGLIORI-LIEVITATI/](https://www.vdgmagazine.it/eventi/una-mole-di-panettoni-presenta-le-commerce-dedicato-ai-migliori-lievitati/))

G+ SHARE ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-PRESENTA-LE-COMMERCE-DEDICATO-AI-MIGLIORI-LIEVITATI/](https://plus.google.com/share?url=https://www.vdgmagazine.it/eventi/una-mole-di-panettoni-presenta-le-commerce-dedicato-ai-migliori-lievitati/))

P PIN THIS ([HTTPS://PINTEREST.COM/PIN/CREATE/BUTTON/?URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-PRESENTA-LE-COMMERCE-DEDICATO-AI-MIGLIORI-LIEVITATI/](https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.vdgmagazine.it/eventi/una-mole-di-panettoni-presenta-le-commerce-dedicato-ai-migliori-lievitati/))

in SHARE ([HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/SHAREARTICLE?MINI=TRUE&URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/UNA-MOLE-DI-PANETTONI-PRESENTA-LE-COMMERCE-DEDICATO-AI-MIGLIORI-LIEVITATI/](https://www.linkedin.com/sharearticle?mini=true&url=https://www.vdgmagazine.it/eventi/una-mole-di-panettoni-presenta-le-commerce-dedicato-ai-migliori-lievitati/))



PUBBLICATO IL 27 NOVEMBRE, 2020
SCRITTO DA REDAZIONE VIAGGI DEL GUSTO ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/AUTHOR/REDAZIONE/](https://www.vdgmagazine.it/author/redazione/))
IN EVENTI ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/](https://www.vdgmagazine.it/eventi/))

Contenuti dell'articolo [Nascondi]

Un contenitore di grande eccellenza
La Giuria all'Hotel Principi di Piemonte
Anche il pubblico tra i giurati
Le categorie al concorso della Mole
Come partecipare a Una Mole di Panettoni
La storia del concorso

In un'anno particolare anche la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "**Una Mole di Panettoni** (<http://www.unamoledipanettoni.com/>)" presenta in occasione del **Natale 2020** una grande novità. **Nasce il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre** dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

Un contenitore di grande eccellenza

Non solo **e-commerce** natalizio ma un puntuale riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Si punterà «*a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone – ci spiegano gli organizzatori – approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno.*»

ULTIMI ARTICOLI

Una Mole di Panettoni presenta l'e-commerce dedicato ai migliori lievitati (<https://www.vdgmagazine.it/eventi/una-mole-di-panettoni-presenta-le-commerce-dedicato-ai-migliori-lievitati/>)

Le nuove Stelle dalla Guida Michelin 2021 (<https://www.vdgmagazine.it/news/le-nuove-stelle-dalla-guida-michelin-2021/>)

Black Friday: Regali di Natale, galateo e bor da seguire in tempo di Covid (<https://www.vdgmagazine.it/news/black-friday-regali-di-natale-galateo-e-bon-ton-da-seguire-in-tempo-di-covid/>)

Guida Michelin 2021, arriva la Stella Verde per la gastronomia sostenibile (<https://www.vdgmagazine.it/news/guida-michelin-2021-arriva-la-stella-verde-per-la-gastronomia-sostenibile/>)

La gatta Pusheen arriva in libreria con le sue ricette (<https://www.vdgmagazine.it/news/la-gatta-pusheen-arriva-in-libreria-con-le-sue-ricette/>)

Si troverà quindi un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati creati dai maggiori professionisti del settore della pasticceria che **utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali**.



UNA MOLE DI PANETTONI

CONCORSO
9^o EDIZIONE

SABATO 28 NOVEMBRE

SPONSOR: ARTECARTA ITALIA, CortPort, former packaging, Maestrin Gusto, ASCOM

IDEATO ED ORGANIZZATO DA: deffagli

CON IL SUPPORTO DI: CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA TORINO

IN COLLABORAZIONE CON: Torino

Seguici! f i

La Giuria all'Hotel Principi di Piemonte

La pandemia da COVID-19 fa cambiare il programma, e per minimizzare ogni possibile occasione di contagio, "Una Mole di Panettoni" prevede la sola attività di concorso. Per dare continuità a un evento di successo, si terrà all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino** dove – **sabato 28 novembre** – si riunirà una **giuria di esperti** del settore per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Anche il pubblico tra i giurati

Quest'anno alla giuria si unirà un componente del pubblico in qualità di giurato popolare «*grazie a un'attività social dedicata al progetto – ci confermano – verrà infatti chiesto al pubblico di scegliere, tra le foto dei panettoni in concorso pubblicate sulla pagina Facebook dell'evento, quella che più stuzzica la loro golosità, e di ripostarla accompagnata dall'hashtag #unamoledipanettoni. Il repost che riceverà più like si guadagnerà il diritto di partecipare alla giuria tecnica che si riunirà il 28 novembre e che assaggerà tutti i panettoni in gara.*



Le categorie al concorso della Mole

Come ogni anno, i pasticceri di tutta Italia potranno presentare al concorso torinese i loro panettoni, gareggiando in quattro categorie distinte per aggiudicarsi il miglior premio:

Panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa); Panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa); Panettone creativo e Panettone salato.

L'annuncio dei risultati del concorso e la premiazione dei vincitori saranno trasmessi in **diretta Facebook** (<https://www.facebook.com/unamoledipanettoni/>) sulla pagina dell'evento.

Come partecipare a Una Mole di Panettoni

Per accedere al concorso i pasticceri devono firmare una rigorosa **lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni**. Al concorso saranno ammessi esclusivamente **lievitati prodotti con lievito madre**, non ammessi i panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

La storia del concorso

Una Mole di Panettoni è ideato e organizzato dall'agenzia di eventi **Dettagli** (<https://www.dettaglieventi.it/ita/index.php>). La prima edizione nel dicembre del 2012 nelle sale di Palazzo Cavour con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

concorso (<https://www.vdgmagazine.it/tag/concorso/>)

e-commerce (<https://www.vdgmagazine.it/tag/e-commerce/>)

In Evidenza (<https://www.vdgmagazine.it/tag/in-evidenza/>)

lievito madre (<https://www.vdgmagazine.it/tag/lievito-madre/>)

Mole (<https://www.vdgmagazine.it/tag/mole/>)

panettone (<https://www.vdgmagazine.it/tag/panettone/>)

Torino (<https://www.vdgmagazine.it/tag/torino/>)



Redazione Viaggi del Gusto (<https://www.vdgmagazine.it/author/redazione/>)

La redazione di VdG Magazine è composta da appassionati e professionisti del Viaggio e del Gusto. Si avvale di collaboratori dalle molteplici competenze professionali. Tutti accomunati dalla passione per il racconto.

(<https://www.vdgmagazine.it/author/redazione/>)

Dicci cosa ne pensi!

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Il tuo nome *	La tua email *	Sito
---------------	----------------	------

Scrivi il tuo commento

PUBBLICA IL COMMENTO

HAI LETTO ANCHE QUESTI?



(<https://www.vdgmagazine.it/eventi/a-gennaio-torna-itinerando-la-prima-fiera-del-turismo-esperienziale/>)

EVENTI ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/](https://www.vdgmagazine.it/eventi/))

A gennaio torna Itinerando, la prima fiera del turismo esperienziale
(<https://www.vdgmagazine.it/eventi/a-gennaio-torna-itinerando-la-prima-fiera-del-turismo-esperienziale/>)

SCRITTO DA REDAZIONE VIAGGI DEL GUSTO
([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/AUTHOR/REDAZIONE/](https://www.vdgmagazine.it/author/redazione/))
OTT 22, 2020



(<https://www.vdgmagazine.it/eventi/in-liguria-si-festeggia-la-zucca-di-rocchetta-lunica-cucurbita-con-la-carta-di-identita/>)

EVENTI ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/EVENTI/](https://www.vdgmagazine.it/eventi/))

In Liguria si festeggia la Zucca di Rocchetta, l'unica cucurbita con la carta di identità
(<https://www.vdgmagazine.it/eventi/in-liguria-si-festeggia-la-zucca-di-rocchetta-lunica-cucurbita-con-la-carta-di-identita/>)

SCRITTO DA CLAUDIO PORCHIA
([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/AUTHOR/CLAUDIO-PORCHIA/](https://www.vdgmagazine.it/author/claudio-porchia/))
OTT 13, 2020



Una Mole di Panettoni a Torino



Il 28 Novembre 2020

Torna anche quest'anno a **Torino**, nella giornata di **sabato 28 novembre 2020**, la kermesse **Una Mole di Panettoni**, giunta ormai alla IX edizione.

La rassegna gastronomica è dedicata alle morbidezze del **panettone artigianale**, creato con ingredienti di prima qualità da pasticceri, laboratori e aziende d'eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di Commercio di Torino.

A ospitare la manifestazione ideata e organizzata dall'agenzia *Dettagli eventi* sono gli eleganti spazi dell'*Hotel Principi di Piemonte*.

Purtroppo, a causa dell'**emergenza sanitaria** che tutti conosciamo, l'evento così come era stato pensato in precedenza - con degustazioni al pubblico - non si potrà svolgere, e di conseguenza è prevista la sola attività di **concorso "Una Mole di Panettoni 2020"** che premia il Miglior Panettone Tradizionale Scuola Milanese, il Miglior Panettone Tradizionale Scuola Piemontese, il Miglior Panettone Creativo e il Miglior Panettone Salato.

I lavori, i risultati e la premiazione del concorso, che solitamente accompagnava l'evento e che presentava le infinite declinazioni di panettoni prodotte dai professionisti del settore, saranno trasmessi in **diretta Facebook** sulla pagina della manifestazione (vedi link nello specchietto riepilogativo qui sotto).

L'iniziativa di Torino si propone come una delle **più importanti fiere del panettone in Italia**, ma quest'anno dovrà fare a meno delle migliaia di visitatori che di norma accorrono per assaggiare le specialità di **quaranta artigiani pasticceri** esperti di quest'arte bianca. Non si potrà provare il **miglior del lievitato da festa** nelle sue innumerevoli varianti: liscio, ripieno di crema o cioccolato,

con o senza glassa, con o senza uvetta o frutta candita, ma ci sarà la possibilità di **acquistare online i migliori panettoni** sul sito di e-commerce dedicato.

Informazioni utili, date e orari della manifestazione

Nome: Una Mole di Panettoni

Dove: Hotel Principi di Piemonte, via Gobetti 5, Torino.

Date: 28 novembre 2020.

Orari e programma: maggiori informazioni e shop sul sito ufficiale degli organizzatori e sulla pagina Facebook dedicata.

Scopri tutti gli eventi in Piemonte.

Calendario delle aperture

Novembre 2020

D L M M G V S

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

29 30

Diniego di responsabilità: la Redazione cerca di mantenere sempre aggiornate le date di apertura, ma consigliamo di visionare i siti ufficiali prima di organizzare una visita.

Viaggi del Turista Srl - P.Iva IT02820141204 - Via Leopardi 48, Imola, BO 40026 - [Credits](#)

Tutti i diritti sono riservati, vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione.

[ilTurista.info](#) è una testata giornalistica quotidiana registrata presso il Tribunale di Bologna n. 8000002



Offerte Hotel Scontati!

Cerca HOTEL al miglior prezzo!

Torino

DMP Neodata

AVELLINOTODAY

A cura di Rosa Iandiorio

Migliore Panettone Creativo d'Italia: sul podio Annibale Memmolo

Due premi per la pasticceria di Mirabella Eclano

Rosa Iandiorio

29 novembre 2020 13:21



Il pasticcere **Annibale Memmolo** conquista il secondo posto nel concorso nazionale "UNA MOLE DI PANETTONI".

La nona edizione della manifestazione prevedeva diverse categorie in gara:

Miglior panettone tradizionale scuola milanese (senza glassa)

Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa)

Miglior panettone creativo

Miglior panettone salato

Ad avere la meglio nella categoria creativa il pasticcere Alessandro Franchini. Medaglia d'argento, invece, per il Pan Nocciolate di **Memmolo**, un impasto di cacao, nocciole e gocce di cioccolato glassato in superficie con cioccolato e nocciole tostate. Una cupola elegante, equilibrata e avvolgente nel gusto che ha sicuramente lasciato il segno in una competizione che ha visto sfidarsi alcuni dei migliori professionisti del dolce simbolo del Natale. Il pasticcere irpino già nel 2017 vinse la kermesse 'Una Mole di Panettoni', quella volta con un lievito alla mela annurca e cannella, un capolavoro che gli valse il primo premio sempre nella categoria creatività. Un lievito di grande pregio per la difficoltà di combinare ingredienti come la ricotta ed equilibrarla con burro, mandorle, spezie e canditi. Il Pan Annurca da anni è entrato a pieno titolo nella produzione di Memmolo come una delle sue punte di diamante. La cupola apprezzata dalla ricca clientela e dalla critica gastronomica ha inoltre riconfermato ieri la sua eccellenza nel concorso **Re Panettone** con il secondo posto anche in questo caso nella categoria creativa. Una doppietta di premi che si aggiunge ai tanti attestati di merito vinti dalla rinomata pasticceria di Mirabella Eclano.

La storia della Pasticceria

La pasticceria Memmolo nasce nell'ottobre del 2003 ed è sita in Mirabella Eclano in provincia di Avellino. E' qui che il giovane pasticcere Annibale Memmolo, vincitore del premio "Una Mole di Panettoni" per la categoria "Migliore Panettone Creativo" alla 6° edizione tenutasi a Torino, e "Miglior Panettone d'Italia al cioccolato" nel 2018, nel concorso Goloasi, esprime la propria passione e creatività in un'arte rispettosa dell'antica tradizione dolciaria napoletana supportata dalla scelta di pregiate materie prime. Fulcro della produzione sono i grandi lievitati realizzati esclusivamente con lievito madre secondo l'insegnamento di grandi maestri in un continuo aggiornarsi con dedizione e sacrificio. Qualità, tradizione e passione.

In Evidenza

SPONSOR

Sicurezza in auto: Italia leader europeo nella tecnologia delle scatole nere

SPONSOR

Black Friday: cinque mosse da veri esperti per accaparrarsi i prodotti più ambiti

De Luca risponde a Giletti: "Errori grossolani e imbarazzanti sui numeri della Regione"

La prima neve imbianca l'Irpinia: ecco le foto

Potrebbe interessarti

NUOVA RENAULT CLIO HYBRID

A novembre Nuova Renault CLIO HYBRID da 149 € al mese grazie a 4.000 € di vantaggi

ESCLUSIVA VODAFONE

FIBRA a 29,90€ con inclusi i primi 6 mesi di NOW TV Cinema!

I più letti della settimana

Guida Michelin, tra vecchie e nuove stelle ecco i migliori ristoranti campani

Coronavirus, in Campania Rt scende sotto 1: verso la fine della zona rossa

In Campania è stato raggiunto il picco dei contagi

Coronavirus in Irpinia, sono 194 i positivi di oggi: altri 38 ad Avellino

Rinviata l'apertura di Decathlon a Mercogliano

Coronavirus in Irpinia, sono 160 i positivi di oggi: altri 27 ad Avellino

AFFILAUTENSILI NATISONE di Moretini
UTENSILI DA TAGLIO IN GENERE

UTENSILI LAVORAZIONE LEGNO METALLI • PLASTICHE • HOBBY RISTORAZIONE • BOSCHIVI MARCATURA A LASER

STRADA PER OLEIO CIVIDALE z.a. LEPROGO di Premontacco (UD)
Via S. Bonifazi 6/7
tel. 0432 718209
info@affilautensili.com

HOME TARCENTO

Il miglior panettone d'Italia esce da un forno di Tarcento, il premio decretato a Torino

Città Fiera
MAGAZINE
AUTUNNO
INVERNO 2020

CREDIFRIULI È PRONTA AD ACQUISTARE IL CREDITO FISCALE!

APPROFONDISCI

TEMI: Alessandro Rizzo Concorso Una Mole Di Panettoni Forno Rizzo Tarcento Panettone Fvg



29 NOVEMBRE 2020

PUBBLICITÀ

Da oggi **investiamo** anche nella **tua salute**

AVIVA Assicurazioni | **SCOPRI** Aviva Salute Premium | Distribuito da **FINECO** BANK

Aviva Salute Premium | Scopri come >

Il premio al panettone del forno Rizzo di Tarcento.

Il suo panettone ha saputo conquistare il palato e l'apprezzamento nazionali. Tanto da fargli **vincere il primo premio al concorso "Una mole di panettoni"**.

La tradizionale rassegna, che si è svolta a Torino, ha visto premiato il tipico dolce natalizio che esce dal **forno Rizzo di Tarcento**, nella categoria "panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)".

Una grande soddisfazione, in primis per il capo pasticciere Alessandro Rizzo, anima dell'azienda di famiglia. Ma anche un motivo di orgoglio per l'intero Friuli.

Inviaci le tue segnalazioni, i tuoi video e le tue foto
Su WhatsApp al numero +39 345 356 7512

Notizie in tempo reale?
Entra nel canale telegram di Friulioggi.it

NOTE SULL'AUTORE



Redazione

Il punto di riferimento in Italia per la sostenibilità **LIFEGATE**

Diventa azionista di LifeGate

LifeGate | Apri >

Ti potrebbero interessare anche

Sapevi che: "il motivo principale per le rughe non è l'invecchiamento"
sponsor - (Corpo Perfetto)

Scopri come i capelli di Marco sono tornati forti e resistenti
sponsor - (Ducray)

Fvg, spostamenti consentiti tra i comuni, fino a dove si può arrivare

Precipita da una scarpata e muore, l'amico resta bloccato

BMW X1 sDrive18d usata, da 139€ al mese con BMW U-Select. TAN 4,99%;...
sponsor - (BMW Financial Services)

Ecco perché i Mac si rallentano nel tempo
sponsor - (MacKeeper)

Il Fvg finisce in zona gialla dopo l'ultimo Dpcm. Torna...

Fvg, torna l'incubo di un nuovo lockdown tra Natale e Capodanno

Investi in un'azienda che lancerà sul mercato il vaccino contro la Covid-19
sponsor - eToro

Il saturimetro con ECG più avanzato del mercato: misura ossigenazione...
sponsor - (prodottoverificato.com)

Pasiani di Prato, ritrovato il 17enne Nikita scomparso da due mesi

Codroipo, Maria Teresa Barbui muore sulla regionale

< Articolo precedente | Articolo successivo >

NOTIZIE RECENTI

- Il rifugio antiaereo di Monfalcone riapre al pubblico dopo 75 anni**
- Il miglior panettone d'Italia esce da un forno di Tarcento, il premio decretato a Torino**
- In Friuli Venezia Giulia 16 decessi e quasi 700 nuovi casi di coronavirus**
- Sono 300 i contagi a Tolmezzo, si valuta lo screening di massa sulla popolazione**
- Classifica della qualità della vita, Pordenone al primo posto in Italia. Le luci e le ombre delle al...**
- Rubano la statua della Madonna ad Aviano, ma una fedele trova il "rimedio"**
- Da Lignano a Tolmezzo, gli alberi e le luminarie che accendono il Natale**

NOTIZIE PIÙ LETTE

- Strafalcione sul cartello di ingresso a Tarvisio e...** 25 Novembre 2020
- Nuova ordinanza della Regione, cosa si può fare e...** 23 Novembre 2020
- Spostamenti consentiti tra i comuni, fino a dove si...** 21 Novembre 2020
- Gaffe sul cartello a Tarvisio, le scuse della ditta...** 27 Novembre 2020
- Le 6 località naturali imperdibili del Friuli Venezia-Giulia** 24 Novembre 2020
- Torna la paura di vedere il Fvg in zona rossa...** 23 Novembre 2020
- Cinque ristoranti Fvg entrano nella Guida del Gambero Rosso** 24 Novembre 2020

EDITORIALE OMNIBUS SRL – P.I. 04157670235

CATEGORIE

- Home
- Cronaca
- Economia
- Sport
- Eventi
- Attività locali
- Gusto
- Guide
- Scuole
- Auto

COMUNI

- UDINE
- CODROIPO
- TAVAGNACCO
- CERVIGNANO
- LATSANA
- CIVIDALE
- S. DANIELE
- LIGNANO
- MANZANO
- PALMANOVA



Shutterstock
La figlia di Natalia Estrada è probabilmente la donna più bella del pianeta

Scopri di più



SCARICA IL VOUCHER

29 Novembre 2020

Da Tarcento il panettone giudicato miglior tradizionale

TORINO. Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese "Una Mole di Panettoni", concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Due successi, come vedremo, per i pasticceri friulani. Ecco chi sono i vincitori di questa edizione.

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa): Terzo classificato Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro; Secondo classificato Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello; Primo classificato Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci.

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa): Terzo classificato Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo; Secondo classificato Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) – Capo Pasticcere Michele Somma; Primo classificato Il Forno Rizzo di Tarcento – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo.

Categoria Panettone Creativo: Terzo classificato Pasticceria Franchini di Soletto (LE) – Capo Pasticcere Alessandro Franchini – Panettone "Cupeta caffè e fichi"; Secondo classificato Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – "Pan Nocciolate"; Primo classificato Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – "Panettone Borbonico" – Capo pasticcere Giuseppe Mascolo.

Categoria Panettone Salato: Terzo classificato Pasticceria Dolcevita di Codroipo – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra; Secondo classificato Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) – Capo pasticcere Luigi Conte – Panettone Salato Papacelle e Baccalà; Primo classificato Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano.

"Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi", hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell'Agnese. "Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti".

Una Mole di Panettoni 2020: le novità

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti. In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> è disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Questo sito utilizza cookie e strumenti analoghi per erogare il servizio e trattare i tuoi dati. Utilizzando i nostri servizi, chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. [Informativa sulla privacy](#) [Accetto](#)



Il panettone del Forno Rizzo

Ultime Notizie

29 NOVEMBRE 2020

Pordenonelegge prepara la seconda edizione di Esordi

PORDENONE. Uno sguardo in divenire sulla lingua del nostro tempo: una ricognizione in un arcipelago autoriale ai margini dell'editoria, ma [...]

29 NOVEMBRE 2020

Il Burlo confermato ospedale di alta specializzazione

TRIESTE. Soddisfazione da parte della Direzione Strategica per l'ennesima conferma del carattere scientifico dell'Ircs Materno Infantile "Burlo Garofolo" di Trieste [...]

29 NOVEMBRE 2020

Quattro chiacchiere sul Web dell'Efasce con Marco Bidin

PORDENONE. Prosegue il progetto "4 Chiacchiere con..." dell'Efasce (l'Ente Friulano Assistenza Sociale Culturale Emigranti) di Pordenone, che nonostante le limitazioni [...]

29 NOVEMBRE 2020

Da Tarcento il panettone giudicato miglior tradizionale

TORINO. Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese "Una Mole di Panettoni", concorso che da anni premia [...]

28 NOVEMBRE 2020

Misure finanziarie urgenti per le attività economiche

TRIESTE. "Un provvedimento urgente che prevede 54,7 milioni di euro a supporto di quel sistema economico regionale composto da agricoltori, [...]

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da Covid-19, quest'anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati. Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5.000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettaglieventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

Argomenti correlati: [MOLE PANETTONI](#) [TARCENTO](#) [TORINO](#)

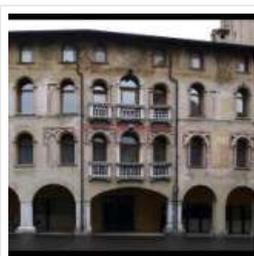
Condividi questo articolo!

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)
[LinkedIn](#)
[Pinterest](#)

Potrebbero interessarti anche..



Bonus Internet non convince Mdc che chiede dei ritocchi



Un piccolo ranch in Carnia



La statua della Vergine "pellegrina" nella Diocesi


friulionline.com
 787 "Mi piace"

Mi piace

Condividi

[_ \(https://www.ilfriuli.it\)](https://www.ilfriuli.it)



[\(https://www.legfriuli.it\)](https://www.legfriuli.it)

[\(https://www.dalrieseblog.it\)](https://www.dalrieseblog.it)

[\(https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1249\)](https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1249)



[\(https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1250\)](https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1250)

ULTIME NEWS

[22.06 / La Delser fa suo il derby triveneto e difende il primato \(/articolo/sport-news/la-delser-fa](/articolo/sport-news/la-delser-fa-suo-il-derby-triveneto-e-difende-il-primato/)



[\(https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1362\)](https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1362)

[Home \(/content.aspx\)](/content.aspx) / [Gusto \(/rubrica/gusto/10\)](/rubrica/gusto/10) / [Arriva da Tarcento il miglior panettone d'Italia](#)

Arriva da Tarcento il miglior panettone d'Italia

Il Forno Rizzo premiato come miglior prodotto tradizionale di scuola milanese. In classifica anche Codroipo, ma per la versione salata



29 novembre 2020

Oltre 60 panettoni in concorso, divisi in quattro diverse categorie. La giuria, composta da tecnici, pasticceri e giornalisti e capitanata dal maestro del Gusto Giovanni dell'Agnese ha assaggiato e classificato tutti i prodotti, premiando come **miglior panettone tradizionale di scuola milanese** quello de **Il Forno Rizzo di Tarcento** del capo pasticcere **Alessandro Rizzo**. Il panettone friulano supera sul podio Santa Maria La Carità (Napoli) e Agropoli (Salerno).

Ma il Friuli si distingue anche per il terzo posto nella classifica dei **prodotti salati** con il Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio della latteria di Pradis di Sopra della **Pasticceria Dolcevita di Codroipo** realizzato dal team del pasticcere **Simone Bortolus**.

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da Covid-19, quest'anno 'Una Mole di Panettoni' ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati. Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento si è tenuto all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Con **ENEL ONE**
di Enel Energia,
hai energia verde
con un costo mensile fisso
e gestisci i tuoi consumi
con il salvadanaio digitale.

SCOPRI DI PIÙ

I CONSUMI VENGONO MONETIZZATI ANNUALMENTE.
ENEL ENERGIA PER IL MERCATO LIBERO.

100%
ENERGIA RINNOVABILE
Enel Energia

[https://www.ilfriuli.it/BB9\)nerCounter.ashx?..](https://www.ilfriuli.it/BB9)nerCounter.ashx?..)

Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.






0 76 10

0 COMMENTI

B **I** **U** 😊

INVIA



il ponte

DAL 1974 IL PERIODICO DEL MEDIO FRIULI
(1-ita-home.html)

Seguici su

Cerca nel sito...



(<http://www.ilpontecodroipo.it/profiles/ilponte/feedrss.php>)



(<https://plus.google.com/117753984728957264062>)



(<https://www.facebook.com/ilpontecodroipo>)

[REGISTRATI \(51-ita-registrati.html\)](#)

[ACCEDI \(50-ita-accedi.html\)](#)

[CHI SIAMO \(36-ita-chi-siamo.html\)](#) | [CONTATTI \(37-ita-contatti.html\)](#) |
[SOSTIENI IL PONTE \(38-ita-sostieni-il-ponte.html\)](#) | [IL PONTE PER TE \(39-ita-il-ponte-per-te.html\)](#) |
[PUBBLICITÀ SUL PONTE \(40-ita-pubblicita-e-sul-ponte.html\)](#)

[« indietro \(1-ita-home.html\)](#)

29/11/2020

Codroipo

Un Codroipese tra i panettoni premiati a livello nazionale

di *Redazione web*

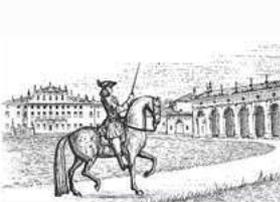


(<profiles/ilponte/images/file/1606682306.jpg>)

Simone Bortolus della Pasticceria Dolcevita di Codroipo è arrivato al terzo posto nella competizione nazionale "Una Mole di Panettoni" nella categoria "Panettone salato" le cui premiazioni sono avvenute ieri a Torino. Il dolce di Simone Bortolus è preparato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio lattiera della lattiera di Pradis di sopra.

Una Mole di Panettoni 2020 è la nona edizione di una rassegna interamente dedicata al panettone artigianale che riunisce panettoni creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Da segnalare che anche un altro pasticcere regionale Alessandro Rizzo del Forno Rizzo di Tarcento è risultato primo classificato nella categoria "Panettone tradizionale di scuola milanese", ossia senza glassa, mentre quello di scuola piemontese è più basso con la glassa.



CABER
PREGIATI VINI FRIULANI

(<http://www.cabert.it/>)

Per la tua pubblicità **CONTATTACI!**

(<1036-ita-pubblicita-online.htm>)



(<http://www.eletttricafriulana.it/>)

EVENTI DI OGGI

[espressioni-di-uomo-a-mortegliano.html?set_id=6&record_id=12616](#)

Atrio del Municipio, Mortegliano



TORINO. una "Mole di Panettoni" nona edizione 2020

eventi e news (articoli/eventi-e-news) - Piemonte - 29 Novembre 2020



“Una Mole di Panettoni”

I vincitori della nona edizione

SEGUICI SUI SOCIAL

 TWITTER (<https://twitter.com/daborde>)

 FACEBOOK (<https://www.facebook.com/dario.bordetdario>)

 INSTAGRAM (<https://www.instagram.com/bordetdario>)



EVENTI

TORINO. una "Mole di Panettoni" nona edizione 2020 ([/articoli/eventi-e-news/torino-una-mole-di-panettoni-nona-edizione-2020](#))

29 Novembre 2020

Con il Black Friday delle vacanze arriva anche il Black Friday dei matrimoni ([/articoli/eventi-e-news/con-il-black-friday-delle-vacanze-arriva-anche-il-black-friday-dei-matrimoni-1495](#))

27 Novembre 2020



una mole di panettoni

Torino, al 28 novembre 2020. Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese "Una Mole di Panettoni", concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Ecco chi sono i vincitori di questa edizione:



una mole di panettoni

**FIASCONARO L'EMOZIONE
CORRE SUL WEB**
(/articoli/eventi-e-news/fiasconaro-l-emozione-corre-sul-web)

27 Novembre 2020

Con il Black Friday delle vacanze Black Friday dei matrimoni
(/articoli/eventi-e-news/con-il-black-friday-delle-vacanze-arriva-anche-il-black-friday-dei-matrimoni)

26 Novembre 2020

Facebook e il Touring Club Italiano insieme
(/articoli/eventi-e-news/facebook-e-il-touring-club-italiano-insieme)

17 Novembre 2020



Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)

Terzo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro

Secondo classificato

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato

Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)

Terzo classificato

Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo

Secondo classificato

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) - Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato

Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo

Terzo classificato

Pasticceria Franchini di Soletto (LE) - Capo Pasticchiere Alessandro Franchini – Panettone “Cupeta caffè e fichi”

Secondo classificato

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolate”

Primo classificato

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone Borbonico” - Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato

Terzo classificato

Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato

Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) - Capo pasticcere Luigi Conte

Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) - Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell'Agnese. “Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

Una Mole di Panettoni 2020: le novità

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali “**Una Mole di Panettoni**” presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al **panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana**, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti. In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> (<http://www.unamoledipanettoni.com/>) è disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali. Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a **destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone**, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati. Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino**, dove sabato **28 novembre** si è riunita una **giuria di esperti** del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa **lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni**: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente **lievitati prodotti con lievito madre** e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettaglieventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

(/cm/showfiles.php/articoli/eventi-e-news/torino-una-mole-di-panettoni-nona-edizione-2020/gallery/una-mole-di-panettoni-1.jpeg) (/cm/showfiles.php/articoli/eventi-e-news/torino-una-mole-di-panettoni-nona-edizione-2020/gallery/una-mole-di-panettoni-2.jpeg) (/cm/showfiles.php/articoli/eventi-e-news/torino-una-mole-di-panettoni-nona-edizione-2020/gallery/una-mole-di-panettoni-3.jpeg)

()

Team

Direttore Responsabile Dario Bordet
Direttrice Editoriale Evelina Flachi
Vice Direttore Editoriale Alessandro Trani
Direttore degli Speciali Carlo kauffmann

Le Roy SRL Milano - Roma - Cortina

Telefono 02.26140913
Email redazione@italiadagustare.com
Reg. trib. di Milano n. 287 del 02/07/12
N° iscrizione ROC 22250

Redattori

Capo redattore Riccardo Lagorio
- Content management PR. Salvo Facendola

- Luca Medici
- Edmondo Conti
- Marie Bordet
- Valerio Consonni
- Teobaldo Fortunato
- Cesare De Santis
- Sandro Nobili
- Monica Rota

Editoriale le Roy

24 Ore News (<http://www.24orenews.it/>) Milano Incontra (<http://www.milanoincontro.it/>)

(<https://www.codemegreen.com/project>)

Informative

[Cookie-Policy \(/cookie-policy\)](#) [Privacy \(/privacy\)](#)

Development by: **Luca Toffoloni** (<https://www.lucatoffoloni.it/>)
Empowered by: **Code Me Green S.r.l.** (<https://www.codemegreen.com/>)

[\(https://www.facebook.c](https://www.facebook.c) [\(https://twitter.com/nuov](https://twitter.com/nuov) [\(https://www.instagram.c](https://www.instagram.c) [\(/feed\)](/feed)

LA PROVINCIA DI BIELLA.it

[\(https://laprovinciadibiella.it/\)](https://laprovinciadibiella.it/)[\(/abbonamenti/\)](/abbonamenti/)[Cronaca](#)[Attualità](#)[Economia](#)[Politica](#)

Prima [\(https://laprovinciadibiella.it/cronaca/\)](https://laprovinciadibiella.it/cronaca/) [\(https://laprovinciadibiella.it/attualita/\)](https://laprovinciadibiella.it/attualita/) [\(https://laprovinciadibiella.it/economia/\)](https://laprovinciadibiella.it/economia/) [\(https://laprovinciadibiella.it/poli](https://laprovinciadibiella.it/poli)

pagina

(/)

La Provincia di Biella [\(https://laprovinciadibiella.it/\)](https://laprovinciadibiella.it/) > [Attualità \(https://laprovinciadibiella.it/notizie-attualita-biella/attualita/\)](https://laprovinciadibiella.it/notizie-attualita-biella/attualita/) > Ecco quali sono i panettoni più prelibati d'Italia

Attualità [\(https://laprovinciadibiella.it/notizie-attualita-biella/attualita/\)](https://laprovinciadibiella.it/notizie-attualita-biella/attualita/), Senza categoria [\(https://laprovinciadibiella.it/notizie-senza-categoria-biella/senza-categoria/\)](https://laprovinciadibiella.it/notizie-senza-categoria-biella/senza-categoria/) Fuori provincia - 29 Novembre 2020

0 commenti.

Ecco quali sono i panettoni più prelibati d'Italia

ARTICOLI RECENTI

- Ecco quali sono i panettoni più prelibati d'Italia [\(https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/ecco-quali-sono-i-panettoni-piu-prelibati-ditalia/\)](https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/ecco-quali-sono-i-panettoni-piu-prelibati-ditalia/)
- Volpe incastrata nella parete di una fabbrica, salvata [\(https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/volpe-incastrata-nella-parete-di-una-fabbrica-salvata/\)](https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/volpe-incastrata-nella-parete-di-una-fabbrica-salvata/)
- Ecco la vera ricetta del riso in cagnone [\(https://laprovinciadibiella.it/cucina/ecco-la-vera-ricetta-del-riso-in-cagnone-2/\)](https://laprovinciadibiella.it/cucina/ecco-la-vera-ricetta-del-riso-in-cagnone-2/)
- Trivero ricorda Massimo, morto a soli 62



[Google Bookmark](#)

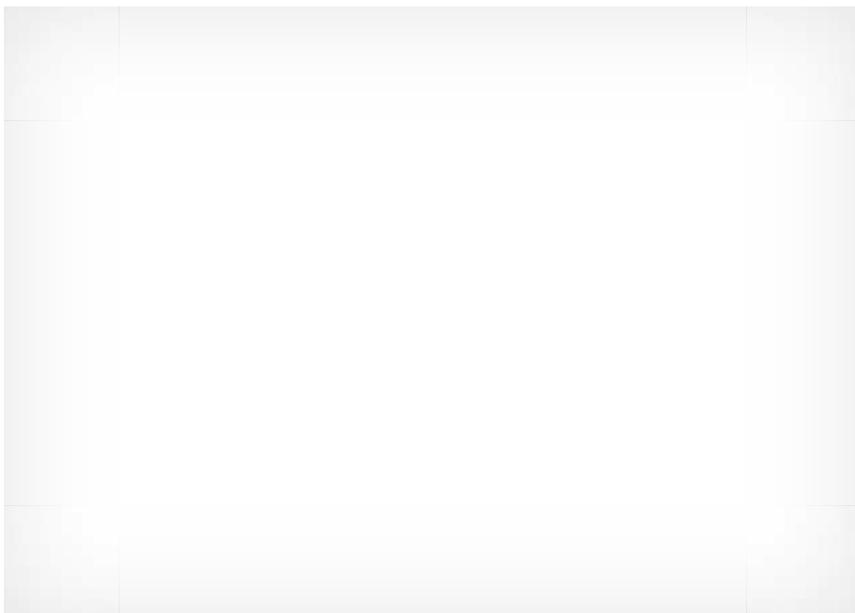
[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Stampa](#)

[Più...](#)

PUBBLICITÀ



anni (<https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/trivero-ricorda-massimo-morto-a-soli-62-anni/>)

- E' morto all'improvviso Gualtiero Zuccone, aveva solo 64 anni (<https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/e-morto-allimprovviso-gualtiero-zuccone-aveva-solo-64-anni/>)
- A Natale rimborsi fino a 150 euro con il cashback , ecco come fare (<https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/a-natale-rimborsi-fino-a-150-euro-con-il-cashback-ecco-come-fare/>)
- Aido dona all'ospedale di Biella cinque sedie a rotelle e 30 termometri (<https://laprovinciadibiella.it/senza-categoria/aido-dona-allspedale-di-biella-cinque-sedie-a-rotelle-e-30-termometri/>)



Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese “Una Mole di Panettoni”, concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Ecco chi sono i vincitori di questa edizione:

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)

Terzo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro
Secondo classificato

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato

Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)

Terzo classificato

Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo
Secondo classificato

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) – Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato

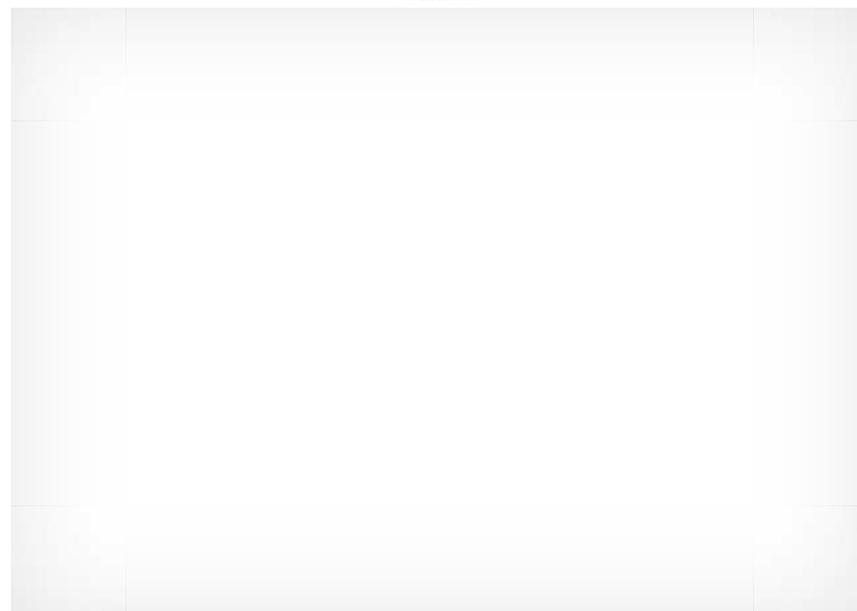
Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo

Terzo classificato

Pasticceria Franchini di Soletto (LE) – Capo Pasticchiere Alessandro Franchini –
Panettone “Cupeta caffè e fichi”

PUBBLICITÀ



Secondo classificato

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolate”

Primo classificato

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone Borbonico” – Capo pasticciere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato

Terzo classificato

Pasticceria Dolcevità di Codroipo (UD) – Capo pasticciere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato

Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) – Capo pasticciere Luigi Conte Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – Capo pasticciere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell’evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticciere torinese Giovanni dell’Agnese. “Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

Una Mole di Panettoni 2020: le novità

Quest’anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali “Una Mole di Panettoni” presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> è disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un’accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell’organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell’enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il



panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa

lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone – un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettagli eventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

© riproduzione riservata

Scrivi alla redazione

venerdì, 29 novembre,



Accedi



Registrati

Cerca...



Per la tua pubblicità

2020

LA VOCE Torino[Home](#)[Cronaca](#)[Attualità](#)[Economia](#)[Politica](#)[Sport](#)[Eventi](#)[Meteo](#)[Blogger](#)[Provincia](#)[Lettere e comunicati](#)[Home](#) > [Eventi](#)

Una Mole di Panettoni, i vincitori

Si è conclusa a Torino la nona edizione dello storico concorso torinese “Una Mole di Panettoni”, concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Ecco chi sono i vincitori di questa edizione:

di Liborio La Mattina — 29 Novembre 2020 in [Eventi](#)

4 min di lettura

**Seguici su Facebook**La Voce Torino
12,323 likes[Like Page](#)www.lavocetorino.it



 Condividi su Facebook

 Condividi con Whatsapp

 Invia Per Email



Si è conclusa a Torino la nona edizione dello storico concorso torinese “Una Mole di Panettoni”, concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Ecco chi sono i vincitori di questa edizione:

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)

Terzo classificato: Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro

Secondo classificato: Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato: Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)

Terzo classificato: Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo

Secondo classificato: Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) – Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato: Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo



Il Piemonte dell'orientamento, per i ragazzi e il loro futuro

Lo sapevi che

Se hai tra i 12 ed i 22 anni hai accesso gratuito ai servizi di Obiettivo Orientamento Piemonte:

- 170 sportelli per costruire il tuo percorso;
- un sistema regionale integrato di servizi e strumenti, anche on-line;
- più di 200 orientatori attivi a scuola e nei territori;
- più di 40.000 ragazzi orientati, nel 2018.



Categoria Panettone Creativo

Terzo classificato: Pasticceria Franchini di Soletto (LE) – Capo Pasticciere Alessandro Franchini – Panettone “Cupeta caffè e fichi”

Secondo classificato: Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticciere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolatte”

Primo classificato: Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone Borbonico” – Capo pasticciere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato

Terzo classificato: Pasticceria Dolcevitto di Codroipo (UD) – Capo pasticciere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato: Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) – Capo pasticciere Luigi Conte – Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato: Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – Capo pasticciere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Saleramo, organizzatrici dell’evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticciere torinese Giovanni dell’Agnese. “Ringraziamo perciò i pasticciere di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

Una Mole di Panettoni 2020: le novità





Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "**Una Mole di Panettoni**" presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato

esclusivamente al **panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana**, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> è disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a **destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone**, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi

dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso



Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia

da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino**, dove sabato **28 novembre** si è riunita una **giuria di esperti** del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa **lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni**: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente **lievitati prodotti con lievito madre** e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie.

Dettagli eventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

Tags: Antica Pasticceria Castino di Pinerolo

Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) panettone panettoni

Panificio I frutti del Grano di Collegno

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari

Pasticceria Dolcevita di Codroipo

Pasticceria Franchini di Soletto (LE)

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA)

Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA)

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA)

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV)

Pasticceria Vasily di Carinaro

Articoli che potrebbero interessarti:



Tff: Chiude edizione streaming, vince Iran con Botox

🕒 28 NOVEMBRE 2020

Sulla Mole il red ribbon per la giornata mondiale alla lotta all'Hiv

🕒 28 NOVEMBRE 2020

Il Teatro Regio di Torino riapre online, da stasera otto concerti

🕒 27 NOVEMBRE 2020

Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...

[🏠 qb \(/\)](#) | [🛒 Shop \(/shop\)](#) | [👥 Chi siamo \(/chi-siamo\)](#) | [📄 Abbonamenti \(/abbonamenti\)](#)

| [🔙 Promozioni \(/promozioni\)](#) | [📄 SCARICA \(/downloads\)](#) | [📄 Contatti e Pubblicità \(/contatti\)](#)

| [🔒 Privacy \(/privacy\)](#) | [? Supporto \(https://supporto.qbquantobasta.it\)](https://supporto.qbquantobasta.it)



[Eventi](#) [Cibo](#) [Chef & Ristoranti](#) [Ricette](#) [Non solo vino](#)

Quotidiano on line
di gusto e buongusto

[Luoghi](#) [Interviste](#) [Lifestyle](#) [Gallery](#)



(/component/banners/click/261)



(/component/banners/click/297)



(/component/banners/click/298)

Notizie flash - [Cin cin con Calici di stelle](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#)

È bello ed è gratis - [Epifanie. Mostra](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#)



(/cibo/il-fiore-della-cucina-toscana-le-



(/ricette/la-ricetta-del-christollen)



(/lifestyle/il-nuovo-monopoli-la-rivincita-



(http://www.facebook.com)



(http://www.twitter.com)



(https://www.youtube.com/watch?v=Pb42i4XJSxZGQ)



(/?

format=feed&type=

SEI QUI: [HOME \(/\)](#) > [CHEF & RISTORANTI \(/CHEF-RISTORANTI\)](#) > [PASTRY \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY\)](#) > [I VINCITORI DI UNA MOLE DI PANETTONI](#)

I VINCITORI DI UNA MOLE DI PANETTONI

Scritto da [Fabiana Romanutti](#) il 29 Novembre 2020

Tweet



Condividi

[I VINCITORI DI UNA PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/UNA-MOLE-DI-PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/CINQUE-PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/RUGGIERO CARLI FIRMA IL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO CARLI-FIRMA-IL-MIGLIOR PANETTONE-AL-MONDO TORTA UNIVERSO DI FANELLA \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/UNIVERSO-DI-LORENZO PANETTONE CON IL RICETTA PROFESSIONALE RISTORANTI/PASTRY/CON-IL-TORRONE-L](https://pinterest.com/pin/create/button?url=https%3A%2F%2Fqbquantobasta.it%2Fchef-ristoranti%2Fpastry%2Fi-vincitori-di-una-mole-di-panettoni&media=https%3A%2F%2Fqbquantobasta.it%2Fimages%2Ffoto%2Ffrutti-del-grano-tradizionale-piemontese.jpg&description=Una%20Mole%20di%20panettoni%20Oltre%20)

IN QUESTA RUBRICA:

[I VINCITORI DI UNA PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/UNA-MOLE-DI-PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/CINQUE-PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/RUGGIERO CARLI FIRMA IL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO CARLI-FIRMA-IL-MIGLIOR PANETTONE-AL-MONDO TORTA UNIVERSO DI FANELLA \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/UNIVERSO-DI-LORENZO PANETTONE CON IL RICETTA PROFESSIONALE RISTORANTI/PASTRY/CON-IL-TORRONE-L](#)

[I CINQUE PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/CINQUE-PANETTONI \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/RUGGIERO CARLI FIRMA IL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO CARLI-FIRMA-IL-MIGLIOR PANETTONE-AL-MONDO TORTA UNIVERSO DI FANELLA \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/UNIVERSO-DI-LORENZO PANETTONE CON IL RICETTA PROFESSIONALE RISTORANTI/PASTRY/CON-IL-TORRONE-L](#)

[RUGGIERO CARLI FIRMA IL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO CARLI-FIRMA-IL-MIGLIOR PANETTONE-AL-MONDO TORTA UNIVERSO DI FANELLA \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/UNIVERSO-DI-LORENZO PANETTONE CON IL RICETTA PROFESSIONALE RISTORANTI/PASTRY/CON-IL-TORRONE-L](#)

[TORTA UNIVERSO DI FANELLA \(/CHEF-RISTORANTI/PASTRY/UNIVERSO-DI-LORENZO PANETTONE CON IL RICETTA PROFESSIONALE RISTORANTI/PASTRY/CON-IL-TORRONE-L](#)

[PANETTONE CON IL RICETTA PROFESSIONALE RISTORANTI/PASTRY/CON-IL-TORRONE-L](#)

SCONTI FINO AL 70%

VIENI DOVE LO SHOPPING È DOLCE VITA.

PALMANOVA VILLAGE
LAND-PASTRY

[\(/component/banne](#)



panettone FRUTTI DEL GRANO tradizionale PIEMONTESE

Una Mole di panettoni. Oltre sessanta i panettoni in concorso in Piemonte divisi in quattro diverse categorie. La giuria, composta da tecnici, pasticceri e giornalisti e capitanata dal Maestro del Gusto Giovanni dell'Agnesse ha assaggiato e classificato tutti i panettoni in concorso, premiando:

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)

**ACQUISTA
LA COPIA
DIGITALE!**



(/shop/numeri-completi/qb-quantobasta-novembre-2020-copia-digitale)
qb quantobasta novembre 2020 copia digitale
(/shop/numeri-completi/qb-quantobasta-novembre-2020-copia-digitale)

**ABBONATI
SUBITO A QB!**

 **Registrati qui**
e crea il tuo profilo
nella **COMMUNITY** di QB!

(/registrazione)

Se sei già registrato,
accedi al tuo profilo e **CONTROLLA**
SE CI SONO SCONTI per te 
o per le associazioni di cui fai parte!

(/component/comp

Primo classificato. Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticciere Marco Voci

Secondo classificato. Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticciere Luca Gottardello

Terzo classificato. Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticciere Davide Muro



panettone de Il Forno Rizzo

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)

Primo classificato. Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticciere Alessandro Rizzo

Secondo classificato. Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) - Capo Pasticciere Michele Somma

Terzo classificato. Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticciere Rosetta Lembo

Categoria Panettone Creativo

Primo classificato. Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone



EDITORIALI **(/EDITORIALI)**

Leggi gli editoriali della direttrice Fabiana Romanut

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



[\(/component/compo
do=addplanstobask](#)



[\(/ricette/in-cucina-
con-giulia\)](#)



[\(/ricette/vegood\)](#)



[\(/ricette/cence-
cicin\)](#)



[\(/nonsolovino/stapp
alla-regola\)](#)

CHIEDILO A QB

Borbonico" - Capo pasticciere Giuseppe Mascolo

Secondo classificato. Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticciere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolatte”

Terzo classificato. Pasticceria Franchini di Soletto (LE) - Capo Pasticciere Alessandro Franchini – Panettone “Cupeta caffè e fichi” Categoria Panettone Salato



panettone creativo borbonico

Panettone salato

Primo classificato. Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) - Capo pasticciere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

Secondo classificato. Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) - Capo pasticciere Luigi Conte - Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Terzo classificato. Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticciere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio

- Ci beviamo un Chinotto? O lo preferite candito? (/cibo/ci-beviamo-un-chinotto-o-lo-preferite-candito)
- Conoscete Carla, la mela finarina? (/cibo/conoscete-carla-la-mela-finarina)
- Conoscete il pernambucco? (/cibo/conoscete-il-pernambucco)
- Che ne dite di questo drink irlandese piemontese? (/nonsolovino/di-questo-questo-irlandese-piemontese)

latteria della latteria di Pradis di sopra

“Abbiamo assistito a un *panel* di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticciere torinese Giovanni dell'Agnesse. “Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero straordinari”.

Dello stesso autore:

- [Il nuovo Monopoli la rivincita dei perdenti \(/lifestyle/il-nuovo-monopoli-la-rivincita-dei-perdenti\)](#) (28 Novembre 2020)
- [Re Santi e Leoni conquista la prima stella Michelin \(/chef-ristoranti/ristoranti/re-santi-e-leoni-conquista-la-prima-stella-michelin\)](#) (27 Novembre 2020)
- [Bye bye casetta di pan di zenzero, è in arrivo lo charcuterie chalet \(/lifestyle/bye-bye-casetta-di-pan-di-zenzero-e-in-arrivo-lo-charcuterie-chalet\)](#) (27 Novembre 2020)
- [Siglato il patto di Spello \(/cibo/siglato-il-patto-di-spello\)](#) (26 Novembre 2020)
- [Non solo stelle c'è anche l'omino Michelin che sorride \(/chef-ristoranti/non-solo-stelle-c-e-anche-l-omino-michelin-che-sorride\)](#) (26 Novembre 2020)

Tags:

[Una Mole di panettoni \(/component/search/?searchword=Una%20Mole%20di%20pa](#)
[concorso torinese \(/component/search/?searchword=concorso%20torinese&orderir](#)
[grandi lievitati \(/component/search/?searchword=grandi%20lievitati&ordering=&se](#)
[panettone tradizionale \(/component/search/?searchword=panettone%20tradiziona](#)
[glassa \(/component/search/?searchword=glassa&ordering=&searchphrase=all\)](#)
[panettone salato \(/component/search/?searchword=panettone%20salato&ordering](#)

- [Confettura di cachi \(/ricette/confettura-di-cachi\)](#)
- [Conoscete i maccheroncini di Campofilone? \(/ricette/conoscete-i-maccheroncini-di-campofilone\)](#)
- [Monti Sibillini, conoscete la mela rosa? \(/cibo/monti-sibillini-conoscete-la-mela-rosa\)](#)
- [Chi sono i vincitori del festival della Canzone friulana 2020](#)

HOME CHI SHOPPING RIVISTA TOP LA LIFESTYLE PEOPLE LOCALITÀ
SIAMO LIST CITTÀ



NEWS

Una Mole di Panettoni: i vincitori

Ultimi Articoli

NEWS

Una Mole di Panettoni: i vincitori

TOP LIST

Black Friday: sconti Made in Torino!

NEWS

Thanksgiving Day: dieci curiosità che non conoscete

Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese "Una Mole di Panettoni", concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Ecco chi sono i vincitori di questa edizione:

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)



Top List

Black Friday: sconti Made in Torino!

Regali di Natale: dieci gioielli bellissimi (e torinesi!)

Regali di Natale per i nostri amici a quattro zampe

Categorie

■ 4 Passi

■ Bambini

Terzo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticciere Davide Muro

Secondo classificato

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticciere Luca Gottardello

Primo classificato

Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticciere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)



Terzo classificato

Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticciere Rosetta Lembo

Secondo classificato

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) –

- Beauty
- Cover
- Eventi
- Food
- Green
- In evidenza
- Lifestyle
- Magazine
- Modamadame
- News
- News & Gossip
- News per i negozianti
- Non sembra Torino
- People
- Personal Shopper
- Questo mese
- Style
- Top List
- Vetrina

Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato

Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere
Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo



Terzo classificato

Pasticceria Franchini di Soletto (LE) – Capo Pasticciere
Alessandro Franchini – Panettone “Cupeta caffè e fichi”

Secondo classificato

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo
Pasticcere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolatte”

Primo classificato

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone
Borbonico” – Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato



Terzo classificato

Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticciere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato

Pasticceria Vanyli di Carinaro (CE) – Capo pasticciere Luigi Conte

Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – Capo pasticciere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticciere torinese Giovanni dell'Agnese. “Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

La premiazione, trasmessa in diretta streaming dall'Hotel Principi di Piemonte, è stata frutto delle decisioni di una **giuria di esperti** del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Nel frattempo, molti dei panettoni in gara e tanti altri grandi lievitati d'eccellenza continuano a essere in vendita sull'eshop della manifestazione, all'indirizzo <http://www.unamoledipanettoni.com>.



Lascia un commento

Commento

INVIA COMMENTO

<https://www.telefriuli.it>

[\(/streaming\)](#)

LIVE

[Home \(/content.aspx\)](#) / [News \(/cronaca\)](#) / **È preparato a Tarcento il panettone migliore d'Italia**

È preparato a Tarcento il panettone migliore d'Italia

Importante riconoscimento per il dolce tipico delle feste che esce dal Forno Rizzo



29 novembre 2020

Arriva dal Piemonte un importante riconoscimento per i panettoni friulani. Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese “Una Mole di Panettoni”, che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia.

Oltre sessanta i panettoni in concorso, divisi in quattro diverse categorie. La giuria, composta da tecnici, pasticceri e giornalisti e capitanata dal Maestro del Gusto Giovanni dell'Agnesè, ha assaggiato e classificato tutti i dolci in concorso, premiando come miglior panettone tradizionale di scuola milanese quello de **Il Forno Rizzo di Tarcento**, con il **Capo Pasticcere Alessandro Rizzo**. Il Friuli si distingue anche per il terzo posto nella classifica dei prodotti salati, con il Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di Sopra della **Pasticceria Dolcevita di Codroipo**, con il **Capo pasticcere Simone Bortolus**.



Ecco chi sono i vincitori di questa edizione

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa) Terzo classificato Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro Secondo classificato Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello Primo classificato Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa) Terzo classificato Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo Secondo classificato Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) - Capo Pasticcere Michele Somma Primo classificato Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo Terzo classificato Pasticceria Franchini di Soletto (LE) - Capo Pasticchiere Alessandro Franchini – Panettone “Cupeta caffè e fichi” Secondo classificato Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolate” Primo classificato Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone Borbonico” - Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato Terzo classificato Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra Secondo classificato Pasticceria Vanyli di Carinaro (CE) - Capo pasticcere Luigi Conte Panettone Salato Papacelle e Baccalà Primo classificato Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) - Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticciere torinese Giovanni dell'Agnese. “Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

Una Mole di Panettoni 2020: le novità

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali “Una Mole di Panettoni” presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti. In occasione del Natale 2020, sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> è disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali. Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati. Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Una Mole di Panettoni: la storia

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, Una Mole di Panettoni ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori. Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. La costante è sempre l'amore che gli Italiani hanno per questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie. Dettagli eventi organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la Prima Edizione di Principi

d'Eccellenza "esclusivamentemaschile", e da allora realizza appuntamenti di grande successo: oltre a Una Mole di Panettoni, anche Una Mole di Olio, Una Mole di Colombe e Cioccolato, Una Mole di Pane e tante altre manifestazioni legate soprattutto al mondo dell'enogastronomia.

Vuoi essere sempre aggiornato su tutte le news in tempo reale? Seguici anche sul nostro canale [Telegram \(https://t.me/telefriuli_it\)](https://t.me/telefriuli_it) o sulla nostra pagina [Facebook \(https://www.facebook.com/Telefriuli/\)](https://www.facebook.com/Telefriuli/).

Per seguire le dirette di Telefriuli, clicca il tasto [LIVE \(https://www.telefriuli.it/streaming\)](https://www.telefriuli.it/streaming) in alto oppure sintonizza il tuo televisore sul canale 11 e 511 HD del digitale terrestre.



 ([_whatsapp://send?text=https%3A%2F%2Fwww.telefriuli.it%2Fcronaca%2Fe--preparato-a-tarcento-il-panettone-migliore-d-italia%2F2%2F214308%2Fart%2F](https://whatsapp://send?text=https%3A%2F%2Fwww.telefriuli.it%2Fcronaca%2Fe--preparato-a-tarcento-il-panettone-migliore-d-italia%2F2%2F214308%2Fart%2F))



AUTORE: Redazione



Inviaci le tue segnalazioni, i tuoi video e le tue foto su WhatsApp al numero +39 338 8655950 (<https://wa.me/393388655950>)



Raffica di furti nelle case del Friuli nel fine settimana
(</cronaca/raffica-di-furti-nelle-case-del-friuli-nel-fine-settimana/2/214318/art/>)



Lutto nella Chiesa udinese: è mancato don Efrem Tomasini
(</cronaca/lutto-nella-chiesa-udinese-e-mancato-don-efrem-tomasini/2/214317/art/>)



Covid in Fvg: chi ha perso la vita e dove. I dettagli di oggi
(</cronaca/covid-chi-ha-perso-la-vita-dettagli-bollettino-fvg/2/214316/art/>)



Gita di domenica in bici finisce con la corsa in ospedale
(</cronaca/Cade-bici-ferito-ragazzo-trieste-frattura/2/214315/art/>)



0143 89 68 91
0143 84 18 50

Prenotazioni in Piemonte e Liguria
dal Lunedì al Sabato dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 15:00 alle 18:30



Ultime notizie [navirus, Tortona: 103 ricoveri in ospedale](#) [Derthona-Biella: i leoni vincono e mantengono la vetta](#) [Coronavirus Piemonte: 2.021 nuovi casi, 8](#)

EVENTI E MANIFESTAZIONI CULTURA TORINO

Torino: i vincitori del concorso "Una Mole di Panettoni"

CALCIO EVENTI E MANIFESTAZIONI NOVI LIGURE SPORT

Novi Ligure: webinar con l'arbitro internazionale Davide Massa

CULTURA EVENTI E MANIFESTAZIONI TORINO

Il Museo Egizio partecipa a Sharper - Notte Europea dei Ricercatori

CULTURA ACQUI TERME EVENTI E MANIFESTAZIONI

"Il paradosso dei gemelli": incontro streaming del Rotary Club Acqui

CRONACA ALESSANDRIA EVENTI E MANIFESTAZIONI TORINO

"Virgo Fidelis", le celebrazioni dei Carabinieri di Torino

CRONACA ALESSANDRIA EVENTI E MANIFESTAZIONI

Alessandria: i Carabinieri celebrano le ricorrenze della "Virgo Fidelis"

EVENTI E MANIFESTAZIONI ALESSANDRIA

Alessandria, Festival delle arti recluse annullato a causa del lockdown

EVENTI E MANIFESTAZIONI CULTURA NOVI LIGURE

Seconda conferenza al Festival delle Conoscenze di Novi Ligure

NOVI LIGURE EVENTI E MANIFESTAZIONI

Novi Ligure: chiuso il mercato non alimentare, annullate Novantico e Dolci Terre di Novi

EVENTI E MANIFESTAZIONI CULTURA NOVI LIGURE

Cucina e tradizioni novesi nell'ultimo libro di Lorenzo Robbiano

PUBBLICITÀ

LUCE + GAS scopri le offerte su www.alegas.it

EVENTI E MANIFESTAZIONI

Torino: i vincitori del concorso "Una Mole di Panettoni"

telecITY 24 Pubblicato 8 ore fa il 29 Novembre 2020 16:07
Da Redazione TelecITY News 24

TORINO – Si è conclusa la **nona edizione** dello storico concorso torinese **"Una Mole di Panettoni"**, concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia.



Quest'anno la manifestazione presenta una grande novità: il primo **sito e-commerce** dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.



In occasione del Natale 2020, sul [sito](#) è disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.



Oltre **sessanta i panettoni in concorso**, divisi in **quattro diverse categorie**. La giuria, composta da tecnici, pasticceri e giornalisti e capitanata dal Maestro del Gusto **Giovanni dell'Agnese** ha assaggiato e classificato tutti i panettoni in concorso, premiando quelli che seguono:

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)

- **Terzo classificato:** Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticciere Davide Muro
- **Secondo classificato:** Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticciere Luca Gottardello
- **Primo classificato:** Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticciere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)

- **Terzo classificato:** Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticciere Rosetta Lembo
- **Secondo classificato:** Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) – Capo Pasticciere Michele Somma
- **Primo classificato:** Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticciere Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo

- **Terzo classificato:** Pasticceria Franchini di Soletto (LE) – Capo Pasticciere Alessandro Franchini – Panettone "Cupeta caffè e fichi"
- **Secondo classificato:** Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticciere Annibale Memmolo – "Pan Nocciolate"
- **Primo classificato:** Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – "Panettone Borbonico" – Capo pasticciere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato

- **Terzo classificato:** Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticciere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra
- **Secondo classificato:** Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) – Capo pasticciere Luigi Conte Panettone Salato Papacelle e Baccalà
- **Primo classificato:** Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – Capo pasticciere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

*"Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi, – hanno detto **Laura Severi** e **Matilde Sclopis di Salerano**, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticciere torinese Giovanni dell'Agnese – Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti".*

Condividi:



CLICCA PER COMMENTARE

ARTICOLI CORRELATI: [#CONCORSO GASTRONOMICO](#) [#CONCORSO TORINO](#) [#PANETTONI PIEMONTE](#)
[#UNA MOLE DI PANETTONI](#)

DA NON PERDERE

Torino: agente libero da servizio ferma automobilista indisciplinato

PUBBLICITÀ

city VISUAL RADIO
In TV sul digitale terrestre: **PIEMONTE canale 645**, **LIGURIA canale 297**, **LOMBARDIA canale 616**
Aumenta lo spazio dei vostri sogni

TI POTREBBERO INTERESSARE

TORINOTODAY

Panettone tradizionale (di scuola piemontese o milanese), creativo e salato: chi sono i vincitori di "Una Mole di Panettoni"

La nona edizione

Marco Drogo

29 novembre 2020 14:43



Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese "Una Mole di Panettoni", concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni di questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita.

"Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi", hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticciere torinese Giovanni dell'Agnese. "Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti".

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati.

Nell'ottica di dare continuità a un evento di successo, anche quest'anno l'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e digliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" presenta una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

Qui di seguito trovate l'elenco di tutti i premiati di questa edizione.

Una Mole di Panettoni 2020: i premiati

1) Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)

Terzo classificato: Antica Pasticceria Castino di Filippò (Spot - capo pasticciere Davide Muro)

-27

Secondo classificato: Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato: Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) - capo pasticcere Marco Voci

2) Categoria Panettone tradizionale di **scuola milanese** (senza glassa)

Terzo classificato: Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) - Capo Pasticcere Rosetta Lembo

Secondo classificato: Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) - Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato: Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) - Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

3) Categoria Panettone **Creativo**

Terzo classificato Pasticceria Franchini di Soletto (LE) - Capo Pasticciere Alessandro Franchini - Panettone “Cupeta caffè e fichi”

Secondo classificato Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) - Capo Pasticcere Annibale Memmolo - “Pan Nocciolate”

Primo classificato Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) - “Panettone Borbonico” - Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato

4) Categoria Panettone **Salato**

Terzo classificato Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) - Capo pasticcere Simone Bortolus - Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) - Capo pasticcere Luigi Conte Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) - Capo pasticcere Davide Muro - Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

In Evidenza

SPONSOR

Coronavirus e sicurezza: da dove ripartono hotel e ristoranti

SPONSOR

Natale tra le nuvole: un simulatore di volo ti porta in cabina di comando di un Boeing 737

SPONSOR

Sicurezza in auto: Italia leader europeo nella tecnologia delle scatole nere

SPONSOR

Black Friday: cinque mosse da veri esperti per accaparrarsi i prodotti più ambiti

Potrebbe interessarti

ESCLUSIVA VODAFONE

FIBRA a 29,90€ con inclusi i primi 6 mesi di NOW TV Cinema!

I più letti della settimana

Piemonte verso la 'zona arancione'. Spostamenti, negozi, scuole: cosa cambia

Piemonte in zona arancione da domenica 29 novembre: cosa cambia

Piemonte, con indice RT sotto 1, verso la zona arancione. Cirio: "Non è un risultato, ma un passo"

Albero di Natale, 10 idee (super trendy) per ricreare l'atmosfera natalizia

A Grugliasco si inaugura il nuovo supermercato Lidl: riqualificata l'intera area

Nichelino, chiusa la tangenziale a causa di un incidente: morto un uomo

Il miglior panettone d'Italia è fatto da un pasticciere di Tarcento

Alessandro Rizzo vince il premio “Una Mole di Panettoni” nella categoria tradizionale. Terzo posto, tra i panettoni salati, per Simone Bortolus di Codroipo

Redazione

29 novembre 2020 15:50



Si è concluso come da programma il concorso torinese Una Mole di Panettoni, che premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. La giuria, composta da tecnici, pasticceri e giornalisti e capitanata dal Maestro del Gusto Giovanni dell'Agnese, ha assaggiato e classificato tutti i panettoni in concorso, premiando come **miglior panettone tradizionale di scuola milanese quello de Il Forno Rizzo di Tarcento**. La provincia di Udine si distingue anche per il terzo posto nella classifica dei panettoni salati con il Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis, prodotto dalla Pasticceria Dolcevita di Codroipo.

I vincitori della nona edizione

Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese “Una Mole di Panettoni”, concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Ecco chi sono i vincitori di questa edizione:

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese
(basso con la glassa)

Terzo classificato
Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticciere Davide Muro

Secondo classificato

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato

Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)

Terzo classificato

Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo

Secondo classificato

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) - Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato

Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo

Terzo classificato

Pasticceria Franchini di Soletto (LE) - Capo Pasticciere Alessandro Franchini – Panettone “Cupeta caffè e fichi”

Secondo classificato

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolate”

Primo classificato

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone Borbonico” - Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato

Terzo classificato

Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato

Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) - Capo pasticcere Luigi Conte

Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) - Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell'Agnese. “Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

Il concorso

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, quest'anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati. Anche quest'anno l'appuntamento si è tenuto all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, **per decretare i migliori panettoni dell'anno.**

La storia del premio

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi Dettagli, **"Una Mole di Panettoni" ha celebrato la sua prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori.** La seconda e terza edizione si sono svolte nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, mentre le edizioni successive si sono svolte nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di dodici mila visitatori.

In Evidenza

SPONSOR

Sicurezza in auto: Italia leader europeo nella tecnologia delle scatole nere

SPONSOR

Ecco perché Black Friday e tv satellitare sono un abbinamento vincente

SPONSOR

Come scegliere le mascherine da indossare e dove trovarle scontate fino al 54%

SPONSOR

Black Friday: cinque mosse da veri esperti per accaparrarsi i prodotti più ambiti

Potrebbe interessarti

ESCLUSIVA VODAFONE

FIBRA a 29,90€ con inclusi i primi 6 mesi di NOW TV Cinema!

I più letti della settimana

Nuova ordinanza della Regione, ecco cosa non si può più fare

Schianto lungo la strada regionale: perde la vita una donna

Mille ordini a settimana: nessuno ferma più i friulani del delivery esotico

L'omino Michelin sorride ai ristoranti friulani, ecco le stelle 2021 della famosa Guida

Niente mini zone rosse, Fedriga fa dietro front: si ai tamponi per tutti

Coronavirus, cala il numero dei tamponi ma sale la percentuale di contagiati in Fvg

Una Mole di Panettoni, premia la Campania



Dettagli



STATUS



DOVE



[Agropoli](#), [Carinaro](#), [Mirabella Eclano](#),
[Santa Maria La Carità](#), [Visciano](#)

CATEGORIA



Food

Ultimi appuntamenti



[Una Mole di Panettoni, premia la Campania](#)

 Novembre 30, 2020



[Agropoli](#), [Carinaro](#), [Mirabella Eclano](#),
[Santa Maria La Carità](#), [Visciano](#)



[Massimiliano Greco: "Aiutateci a potere avanti la nostra tradizione"](#)

 Novembre 30, 2020



[Area Stabiese - Monti Lattari](#),
[Castellammare di Stabia](#), [Napoli](#)



["La mano de Dios", l'opera di street art nel suo tempio](#)



[L'antica pizzeria da Michele aderisce a "Racconta Food"](#)

 Novembre 27, 2020  [Napoli](#)



[Torte pere e limone, una dolce pausa per i più piccoli](#)

 Novembre 27, 2020



[Avellino](#), [Benevento](#), [Caserta](#),
[Napoli](#), [Salerno](#)

Cinque maestri della nostra regione premiati in questa nona edizione della manifestazione torinese

Il **Panettone Milanese** sempre di più "made in Campania". Non è un controsenso, ma ancora una volta i maestri pasticceri della nostra regione fanno incetta di premi in giro per l'Italia per il miglior panettone.

Il dolce natalizio diventa protagonista a **Torino** dove lo scorso sabato 28 novembre 2020 si è conclusa la nona edizione dello storico concorso "Una Mole di Panettoni", concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta la Penisola.

Scorrendo la classifica dei premiati è facile imbattersi in **pasticcerie made in Campania**.

Podio a prevalenza campana quello della **Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese senza glassa** con al terzo posto la **Pasticceria La Ruota di Agropoli**, in provincia di Salerno, con il Capo Pasticcere Rosetta Lembo, e al secondo la **Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità**, in provincia di Napoli, con Capo Pasticcere Michele Somma, per la cronaca la categoria è stata vinta da Il Forno Rizzo di Tarcento in provincia di Udine.

Parla campano anche la **Categoria Panettone Creativo** che viene aggiudicata alla **Pasticceria Mascolo di Visciano**, in provincia di Napoli, con il capo pasticcere Giuseppe Mascolo che ha realizzato il **Panettone Borbonico**. Un panettone che rende omaggio ai sapori di Campania e Sicilia, con ingredienti al 100% regionali che comprendono pasta di mandorla al mandarino, albicocca del Vesuvio, amarena di Napoli, cioccolato di Modica, il tutto miscelato in una soffice pasta dai profumi intensi.

Al secondo posto si classifica la **Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano**, in provincia di Avellino, il Capo Pasticcere Annibale Memmolo ha realizzato il Pan Nocciolate.

La **Pasticceria Vanily di Carinaro**, in provincia di Caserta, guidata dal Capo Pasticcere Luigi Conte si aggiudica il secondo posto nella categoria Panettone Salato realizzando il Panettone Salato Papacelle e Baccalà.

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi – hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerno, organizzatrici dell’evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell’Agnese. Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

Tutti i panettoni premiati potranno essere acquistati sul primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

In occasione del Natale 2020, [sul sito della manifestazione](#) è disponibile per il pubblico nazionale e internazionale un’accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

 [Gennaro Carotenuto](#)

DRINK & FOOD

NATALE

CONDIVIDI



Cerca Evento

e.g. event, meetup

Categoria

Dove

Status

Inizio

Fine

Ordina per

Naviga per provincia

[Napoli](#)

[Salerno](#)

[Avellino](#)

[Benevento](#)

[Caserta](#)

Altri Appuntamenti



Ti potrebbero interessare.

ENOGASTRONOMIA LECCE SOLETO

Il panettone "Fichi, cupeta e caffè" conquista i giudici: pasticcere leccese sul podio nazionale

Alessandro Franchini si è aggiudicato il terzo posto nel concorso torinese Una mole di panettone

30/11/2020  Roberta Abbadessa  Meno di un minuto

@    



Un pasticcere leccese sul podio nazionale per il miglior panettone creativo. Alessandro Franchini, proprietario di due pasticcerie a Lecce e Soleto, con il suo amore e la passione per la pasticceria e i lievitati si è aggiudicato il terzo posto nel concorso Una mole di panettone. Con il suo Fichi, Cupeta e Caffè (rigorosamente Quarta) ha conquistato il palato dei giudici aggiudicandosi la medaglia di bronzo per il miglior panettone creativo.

Il panettone, realizzato solo con il lievito madre e senza conservanti, è stato pensato e creato con prodotti tipici del nostro Salento per presentare alla gara torinese un prodotto che rappresentasse e valorizzasse a pieno la

Ristorante di F Torino

Ristorante Da Dino

Servizio e Cucina Eccellente come Testimoniano le oltre 700 Recension Positive.

APRI



ALTRI SPORT

Ginnastica artistica, atleti salentini campioni d'Italia per il secondo anno consecutivo



raffinatezza, la genuinità e la bontà della nostra terra.

Originali e Compatibili

Ann. Originali e Compatibili
Scopri le nostre offerte con

www.cialdeweb.it

Apri

RIBASSATI ogni mese abbassiamo il prezzo e non la qualità! [SCOPRI LE OFFERTE](#) Lo Spesso Intelligente

Potrebbe interessarti



ENOGASTRONOMIA

Dieta mediterranea, a 10 anni dalla tutela Unesco in crescita la svolta salutista

14/11/2020

Complice alleanza contadina tra agricoltori e consumatori e le ricette dei cuochi contadini per il 'fai da te' casalingo



ENOGASTRONOMIA

Funghi, ecco i centri Asl salentini che possono controllarli

13/11/2020

Prima di consumare funghi spontanei freschi è altamente consigliato farli controllare da un micologo della Asl



ENOGASTRONOMIA

Agrogepaciok, domani online il gran finale. Annunciati gli ospiti della prossima edizione

10/11/2020

Fino all'11 novembre si svolge online la 15esima edizione del Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e

POLITICA

Unione Greca salentina, presentati i nuovi consiglieri dell'assise

Non smettiamo di giocare
laFeltrinelli Express

laFeltrinelli è sempre vicino a te: s
gli sconti.

Torino

INFO NEGOZIO INDIC

BRUNO BARBA IMPIANTI
soluzioni che illuminano
Via De Chirico, 8 - 73100 LECCE
Tel. e Fax
+39 0832 230210
E-mail
info@barbaimpanti.it

GEA SRLS
COSTRUIAMO IL FUTURO INSIEME!
COSTRUZIONI EDILI,
RISTRUTTURAZIONI E VERDE

"Una Mole di Panettoni", trionfa la Campania: il più creativo è di Mascolo

Campania sugli scudi nella nona edizione dello storico concorso. Trionfo per la pasticceria Mascolo di Visciano. Riconoscimenti anche per altre importanti pasticcerie campane

Redazione

01 dicembre 2020 16:28



Campania sugli scudi nella nona edizione dello storico concorso “Una Mole di Panettoni”, concorso che da anni premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. Prima classificata nella categoria "Panettone Creativo", la Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) con il “Panettone Borbonico” (Capo pasticcere Giuseppe Mascolo). Premi prestigiosi anche per altre realtà importanti campane.

“Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi”, hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Saleramo, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni **dell'Agnese**. “Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti”.

Il concorso

L'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e digliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

L'elenco dei vincitori della nona edizione del Concorso "Una Mole di Panettoni"

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese

(basso con la glassa)

Terzo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro

Secondo classificato

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato

Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese

(senza glassa)

Terzo classificato

Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo

Secondo classificato

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) - Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato

Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo

Terzo classificato

Pasticceria Franchini di Soletto (LE) - Capo Pasticchiere Alessandro Franchini – Panettone “Cupeta caffè e fichi”

Secondo classificato

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – “Pan Nocciolate”

Primo classificato

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – “Panettone Borbonico” - Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato

Terzo classificato

Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato

Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) - Capo pasticcere Luigi Conte

Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) - Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e

Notizie enogastronomiche

ECCO I VINCITORI DI "UNA MOLE DI PANETTONI"

148



Siamo arrivati alla nona edizione, certo quest'anno un po' insolita, vista la situazione Covid.

La manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" ha presentato per l'edizione attuale, una grande novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico può trovare una selezione vastissima di prodotti d'eccellenza provenienti da tutta Italia.



Mise

Sgabelloni Gambe e schienale realizzati con il recupero delle doghe di barrique usate. Ogni dogha di botte viene protetta con una vernice acrilica che mantiene il colore e la patina acquisita in anni di utilizzo in cantina. Ogni...


 Coccola Le Tue Bottiglie
Showine Italia

Sul sito <http://www.unamoledipanettoni.com/> è disponibile un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati, di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali.

Ma veniamo ai VINCITORI DI QUESTA EDIZIONE 2020:

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese:

(basso con la glassa)

Terzo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro

Secondo classificato

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato

Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese:

(senza glassa)



Mise

Sgabelloni Gambe e schienale realizzati con il recupero delle doghe di barrique usate. Ogni dogha di botte viene protetta con una vernice acrilica che mantiene il colore e la patina acquisita in anni di utilizzo in cantina. Ogni...


 Coccola Le Tue Bottiglie
Showine Italia

Terzo classificato

Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo

Secondo classificato

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) – Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato

Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

Categoria Panettone Creativo:

Terzo classificato

Pasticceria Franchini di Soletto (LE) – Capo Pasticcere Alessandro Franchini – Panettone "Cupeta caffè e fichi"

Secondo classificato

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – "Pan Nocciolate"

Primo classificato

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – "Panettone Borbonico" – Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

Categoria Panettone Salato:

Terzo classificato

Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato

Pasticceria Vanyli di Carinaro (CE) – Capo pasticcere Luigi Conte
Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

"Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi", hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell'Agnese.

"Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti".

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso, come si svolge

Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da COVID-19, Una Mole di Panettoni, come dicevamo, ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico.

Sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno.

Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, additivi o aromi di sintesi che non siano naturali.



Articolo precedente

Ecco i nomi dei 215 Maestri del Gusto di Torino e Provincia per il 2021! e Provincia per il 2021!

[ARTICOLI CORRELATI](#)
[ALTRO DALL'AUTORE](#)

Ecco i nomi dei 215 Maestri del Gusto di Torino e Provincia per il 2021!

Frigo: in centro città, frutta e verdura pret à manger!

Monforte d'Alba: apre la prima Pastrygelateria delle Langhe!



LA CUCINA
ITALIANA

Tutti i panettoni salati da provare (non solo a Natale)

02 dicembre 2020



di **Margo Schachter** contributor



Dal panettone in ogni stagione, al panettone in ogni momento della giornata – dall’aperitivo al dopocena. Capocollo di Martinafranca, ‘Nduja calabrese, capocollo o tartufo: il panettone diventa salato

Definirla una novità fa sorridere, e non perché Attilio Servi lo produce oramai dal 2013, ma perché la crescita al formaggio esiste Medioevo. Che la chiami pizza di Pasqua, torta di Pasqua, torta al formaggio o crescita brusca, è diffusa fra Marche, Lazio, Umbria e Molise ed è stata persino inserita nell’elenco dei Prodotti Alimentari Tradizionali (P.A.T). Ma ora è trendy, è bastata chiamarla “panettone salato”.

Il primo: Attilio Servi

Attilio Servi ha realizzato nella sua pasticceria romana un Panettone con pere semi-candite e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse si chiama Focaccia del Contadino Pere e Parmigiano e correva l'anno 2013. L'idea è piaciuta talmente tanto che la sua produzione è cresciuta e ha dato il via ad una intera linea di focacce: con la Focaccia Trionfo d'Italia (con pomodoro pera d'Abruzzo, pecorino origano di Pantelleria) ha vinto il primo premio come Miglior Panettone Salato in occasione della manifestazione Una Mole di P del Dicembre 2017. Ma ci sono anche la Focaccia all'Amatriciana (pomodoro, pecorino e guanciale), la Focaccia Cacio e Pepe, e la 2018, la Focaccia con 'Nduja Calabrese.

SI ANCHE
[torno del panettone gastronomico: innovazione e tradizione \(https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-ci/panettone-gastronomico-salato/\)](https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-ci/panettone-gastronomico-salato/)

Dal panettone in estate, al panettone all'aperitivo

L'idea non era quella di destagionalizzare il panettone classico, come provano a fare in molti, cercando di venderlo sotto il sole d'agosto, ma di ampliarle le occasioni di consumo oltre la colazione, la merenda e il momento del dolce sotto Natale. Al posto di addormentarsi con creme e ingredienti esotici, ha preferito così farne una versione altrettanto italiana, ma adatta ad essere consumata come aperitivo. Questi sono infatti prodotti lievitati salati ma con una tendenza dolce, come la pasta brioche, da servire **con un bicchiere di vino** o in abbinamento a **formaggi e salumi**, foie gras, salmone affumicato...

Il 2020, meno offerta e un concorso

Negli anni passati la crescita di proposte era stata esponenziale, ma nel 2020 si registra una flessione: il panettone salato lo si trova in tanti, e non sarà questo lo scenario di Natale e Capodanno. Al concorso **Una Mole di Panettoni 2020**, che premia a Torino i migliori panettoni salati, si sono sfidate pasticcerie da Nord a Sud: il vincitore è stata l'Antica Pasticceria Cas Pinerolo (TO) con il suo Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e Parmigiano. Seconda la Pasticceria Vanily Carinaro (CE) con un Panettone Salato Papacelle e Baccalà e terzo classificato la Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) con il Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pralognan d'Orezza sopra.

Tutti i migliori, dal Capocollo al caciocavallo

La ricerca del prodotto tipico resta fondamentale, nascono così nel 2018 prodotti come il **Pancapocollo** con Capocollo di Martin del Salumificio Santoro, realizzato da Emanuele Lenti; in Abruzzo, a Caserta si sforna il PanArchico, panettone salato artigianale con caciocavallo Gerarchico e la pancetta di maiale bianco, creato da Guido Sparaco. A Mantova, Grazia Mazzali ha creato la sua Panettone Salato PO, panettone salato al tartufo bianchetto delle golene del Po e così via.

Ecco i prodotti da assaggiare, per le Feste, ma non solo

Scegli Categoria



News e Cronaca



Arte e Cultura



Tradizioni



Cucina



Spettacolo



Curiosità



Napoli in tasca



Eventi



Visite Guide

“Una mole di panettoni”: il trionfo della Campania all’edizione 2020

SHARE TWEET PIN IT GOOGLE+ EMAIL



Maurizio Guariniello

2 Dic 2020

La Campania consegue numerosi riconoscimenti allo storico concorso “**Una mole di panettoni**” che premia i panettoni provenienti da tutt’Italia, con al primo posto il panettone creativo di **Mascolo** di Visciano (Na) grazie al suo “**Panettone Borbonico**”.

Il concorso si è tenuto all’**hotel torinese Principi di Piemonte**, in cui lo scorso **28 Novembre** si sono riuniti gli esperti dei lievitati per individuare quali fossero i migliori panettoni del 2020.

Rigida la selezione all’entrata: ammessi solo panettoni realizzati con **lievito madre**, mentre non ammessi quelli con mono e digliceridi, o conservanti, aromi o coloranti non naturali.

CERCASI REDATTORE

Visite Guide

Eventi a Napoli

Guarda tutti gli



ARTICOLI RECENTI



“Una mole di panettoni”: il trionfo della Campania all’edizione 2020

Scritto da [Maurizio Guariniello](#)



La Campania si prepara ai vaccini

di [Maurizio Guariniello](#)



La storia dietro il nome dell'Aeroporto di Capri

di [Giovanna Iengo](#)

Il Presepe Napoletano simbolismo e tradizioni

di [Annunziata Buggio](#)

ANM: riduzione del 20%

A seguire i pasticceri che hanno vinto suddivisi nelle varie categorie di pertinenza.

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese, basso con la glassa

- Primo Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO)
- Secondo Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD)
- Terzo Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO)

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese, senza glassa

- Primo Il Forno Rizzo di Tarcento (UD)
- Secondo **Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA)**, con Michele Somma nel ruolo di capo pasticciere
- Terzo Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA), con Rosetta Lembo a guidare il laboratorio

Categoria Panettone Creativo

- Primo **Pasticceria Mascolo di Visciano (NA)** col suo "Panettone Borbonico". Il capo pasticceria è Giuseppe Mascolo
- Secondo Pasticceria Memmolo in Mirabella Eclano, provincia di Avellino. Annibale Memmolo capo pasticciere col suo "Pan Nocciolate"
- Terzo Pasticceria Franchini di Soletto (LE)

Categoria Panettone Salato

- Primo Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) col suo panettone salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiana
- Secondo **Pasticceria Vanily di Carinaro (CE)** con Luigi Conte capo pasticciere ed il suo panettone salato papacelle e baccalà
- Terzo Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) grazie al panettone salato con speck di sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food), ed inoltre formaggio della latteria in Pradis di sopra.

Un vero trionfo per la nostra regione che acquisisce così visibilità a livello nazionale nel settore del food.



Categorie Tags

News

Correlati

servizi
di [Valentina Cosentino](#)

NAVIGAZIONE

Home

Il progetto

Per le aziende

Partner

Contatti

Redazione

Eventi

Pubblicità

Informazioni

Redazione

SEGUICI SU FACEBOOK

Grandenapoli.it
Mi piace 376.961 "N"

Grandenapoli.it
5 minuti fa

Un piatto unico perfetto per qu
giorni di freddo!



GRANDENAPOLI.IT
Spezzatino alla napoletana
Una ricetta della tradizione na

Mi piace Commenta

SPAZI DI LAVORO PROFESSIONALI
DAY OFFICE E SALE RIUNIONI
PRENOTA UNA VISITA PER SCOPRIRE LE NOSTRE SOLUZIONI FLESSIBILI

MAJESTIC
BUSINESSCENTER

UFFICI ARREDATI - DAY OFFICE - COWORKING - SALE RIUNIONE - DOMICILIAZIONI - ETC.

RICHIEDI UN PREVENTIVO

☎ 346.0013713
✉ info@majesticbc.it

www.majesticbc.it

Cilento Food

Un panettone cilentano tra i migliori d'Italia

La pasticceria La Ruota di Perdifumo si classifica al terzo posto nella categoria "Panettone tradizionale di scuola milanese"



Luisa Monaco ✉ • 2 Dicembre 2020 💬 0 🔥 1.057 📖 2 minuti di lettura

Bar Capriccio

Visita il nostro E-Shop online e ri direttamente a casa tua.

Bar Capriccio



C'è
anche
un

Pasticceria artigianale

Visita il nostro E-Shop online e ricevi i nostri prodotti direttamente a casa tua.

Bar Capriccio

panettone cilentano tra i migliori in concorso a **"Una Mole di Panettoni"**, la rassegna che da anni premia i migliori grandi lievitati artigianali provenienti da tutta Italia. La **Campania** sdogana l'idea del panettone quale prodotto tipico del

Nord Italia e risulta la Regione più premiata con ben **cinque aziende sul podio**. C'è anche un primo posto nella categoria "Panettone Creativo", lo conquista la Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) con il "Panettone Borbonico" (Capo pasticcere Giuseppe Mascolo). Premi prestigiosi anche per altre realtà importanti del nostro territorio e non poteva mancare il Cilento: **La pasticceria La Ruota di Perdifumo**, infatti, conquista il terzo posto nella categoria "Panettone tradizionali".

Panettoni artigianali

Ann. Scopri in tutte le no
gusto. Spedizione veloce.

LoveForSicily

Apri

L'appuntamento con Una Mole di Panettoni si è tenuto all'**Hotel Principi di Piemonte di Torino**, dove si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono

stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e digliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

L'elenco dei vincitori della nona edizione del Concorso "Una Mole di Panettoni"

Ti potrebbero interessare



Il cuore nel paniere: un'iniziati va per un Natale solidale

🕒 4
Dicembre
2020



4 dicembre: Santa Barbara, Vergine e Martire

🕒 4
Dicembre
2020



Vallo, astension e dalle udienze penali: è polemica

🕒 4
Dicembre
2020



Conosci il territorio? Rispondi al "Foto-Quiz" di InfoCilent

🕒 4
Dicembre
2020

- Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese

(basso con la glassa)

Terzo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) –
capo pasticcere Davide Muro

Secondo classificato

Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari
(PD) capo pasticcere Luca Gottardello

Primo classificato

Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) –
capo pasticcere Marco Voci

- Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese

(senza glassa)

Terzo classificato

Pasticceria La Ruota di Perdifumo (SA) – Capo

Pasticcere Rosetta Lembo

Secondo classificato

Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità
(NA) – Capo Pasticcere Michele Somma

Primo classificato

Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo
Pasticcere Alessandro Rizzo

- Categoria Panettone Creativo

Terzo classificato

Pasticceria Franchini di Soleto (LE) – Capo
Pasticciere Alessandro Franchini – Panettone
"Cupeta caffè e fichi"

Secondo classificato

Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) –
Capo Pasticcere Annibale Memmolo – "Pan
Nocciolatte"

Primo classificato

Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) –
“Panettone Borbonico” – Capo pasticcere
Giuseppe Mascolo

- Categoria Panettone Salato

Terzo classificato

Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo
pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato
con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e
della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio
latteria della latteria di Pradis di sopra

Secondo classificato

Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) – Capo
pasticcere Luigi Conte

Panettone Salato Papacelle e Baccalà

Primo classificato

Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) –
Capo pasticcere Davide Muro – Panettone
Salato pesto e pomodori secchi, olive
taggiasche e parmigiano

Una Mole di Panettoni. Ecco i vincitori della nona edizione

3 dicembre 2020



Una Mole di Panettoni proclama i suoi vincitori. Nell'anno in cui gran parte degli eventi, fiere e competizioni dedicate al food è stata annullata a causa della pandemia, la competizione piemontese dedicata da nove anni al dolce per eccellenza che identifica il periodo natalizio, si è svolta all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, nei giorni scorsi, non in presenza dei maestri pasticceri, panettieri, panificatori ma dei frutti del loro lavoro. Rispetto alle passate edizioni sono state chiuse anche le porte al pubblico.

"Il semplice "fare" in un anno complicato come questo è già un grande atto di fede verso il nostro lavoro. Abbiamo assistito a un panel di **panettoni** strepitosi è l'unico commento che mi sento di fare", dichiara appena calato il sipario, Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati svelati della giuria, capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell'Agnese: "Ringraziamo i pasticceri, i panificatori, i professionisti tutti che di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti". Sulla metodologia di selezione dei partecipanti l'organizzazione è chiara: "Sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e di gliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali".

Agli occhi balza un dato preciso, dando uno sguardo alla classifica finale: ad aggiudicarsi il titolo nelle due categorie principali, Panettone tradizionale di scuola piemontese e scuola milanese, non sono stati dei pasticceri ma nei panificatori. Dite che sia un bene? Ai posteri l'ardua sentenza.

Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa) a Una Mole di Panettoni

- 1° classificato** – Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci
- 2° classificato** – Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) – capo pasticcere Luca Gottardello
- 3° classificato** – Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro

Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa) a Una Mole di Panettoni

- 1° classificato** – Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo
- 2° classificato** – Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) – Capo Pasticcere Michele Somma
- 3° classificato** – Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo

Categoria Panettone Creativo a Una Mole di Panettoni

- 1° classificato** – Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – "Panettone Borbonico" – Capo pasticcere Giuseppe Mascolo
- 2° classificato** – Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – "Pan Nocciolate"
- 3° classificato** – Pasticceria Franchini di Soletto (LE) – Capo Pasticcere Alessandro Franchini – Panettone "Cupeta caffè e fichi"

Categoria Panettone Salato a Una Mole di Panettoni

- 1° classificato** – Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano
- 2° classificato** – Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) – Capo pasticcere Luigi Conte – Panettone Salato Papacelle e Baccalà
- 3° classificato** – Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra

a cura di Nadia Afragola



← *Precedente*

Matteo Cunsolo e Michelangelo Guglielmetti portano il panettone milanese a Hong Kong

Ti potrebbero interessare

Matteo Cunsolo e Michelangelo Guglielmetti portano il panettone...

News > #ilFoodResiste

Il nuovo sito Fiasconaro è online

News > #ilFoodResiste

Ricette Correlate

Millepiedi

di: ItalianGourmet

Crema di Picolit e uva fragola con frutta, verdura e crema di fava tonka

di: Emanuele Scarello



Recenti

- Una Mole di Panettoni. Ecco i...**
- Matteo Cunsolo e Michelangelo...**
- La pasticceria salata migliore d'Italia è...**
- "Come una volta": un pane e un...**
- Guida Michelin: Davide Oldani, due...**



La Ricetta



Bigné senza zucchero



Tags

- #Ampi 23
- #accughe 3
- #cucina siciliana 2
- #Babà crema di limoncello e fragoline di bosco 1
- #assaggi 1
- #feuilleton alla vaniglia 1



Italian Gourmet
60.675 "Mi piace"

Italian Gourmet
3 ore fa

È arrivato nel nostro SHOP il nuovo libro di IGINIO MASSARI "L'Arte del Dolce".

Qui ve ne parliamo ma il libro è in promozione ora e fino all'8 dicembre quindi... quale miglior momento per un dolce Regalo di Natale?

WPS PROFESSIONAL METTING

Autunno

CONSUMI

SEGUICI

Tweet di @ItGourmetDBI

Italian Gourmet
@ItGourmetDBI

In diretta con LEUCA Montersino
pscp.tv/w/ccn5gzFEWkVv...

Incorpora Visualizza su Twitter

HOME
 FORNITORI PER EVENTI
 SEGNALE EVENTO
 CHI SIAMO
 LAVORA CON NOI
 AREA RISERVATA

SOCIAL

LINK UTILI

Scoprite i siti E-Commerce Partner di SOLO SAGRE Solo Made in Italy

Benvenuti in Camperfree.com Viaggiate in libertà con il camper

Evento Selezionato

Home / Eventi / # Eccellenze italiane / UNA MOLE DI PANETTONI a TORINO: I VINCITORI DEL CONCORSO 2020

Sei un artigiano? sei una creativa? Vuoi esporre gratis le tue creazioni? Entra anche tu in www.artigianatocreativo.it

Torna Indietro

DETTAGLI PROGRAMMA FOTO VIDEO

07/12/2020 - 10/01/2021 CALENDARIO

UNA MOLE DI PANETTONI a TORINO: I VINCITORI DEL CONCORSO 2020



TIPOLOGIA # Eccellenze italiane

ORARI

PERIODO TUTTI I GIORNI

LOCATION Al chiuso

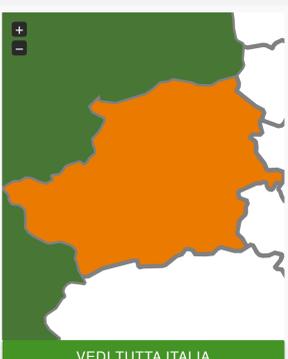
CONTATTI
Organizzatore: DETTAGLI SAS
Telefono: 335.7104862 - 3478028606
Email: Invia Email
Sito Web: Vai al sito

INGRESSO Gratuito

SOCIAL Segui su facebook

INFO Solosagre.it consiglia sempre di consultare il link degli Organizzatori prima di partire!

Aggiungi a Google Calendar



#monferratoautentico

Scopri la bellezza del Monferrato autentico con i nostri experience day

SEI UN SAGRONAUTA?
 Mangiare... Bere... Dormire...
 I consigli eccellenti di Solosagre

Visualizza Tutti i locali

Descrizione:
 Si è concluso come da programma il Concorso Torinese **Una Mole di Panettoni**, che premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia.

Oltre **60 i panettoni in concorso**, divisi in quattro diverse categorie. La giuria, composta da tecnici, pasticceri e giornalisti e capitanata dal **Maestro del Gusto Giovanni dell'Agnese** ha assaggiato e classificato tutti i panettoni in concorso, premiando quelli che seguono:

- ✓ **Categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa)**
- **Terzo classificato**
 Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) – capo pasticcere Davide Muro
 - **Secondo classificato**
 Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) capo pasticcere Luca Gottardello
 - **Primo classificato**
 Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO) – capo pasticcere Marco Voci

- ✓ **Categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa)**
- **Terzo classificato**
 Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA) – Capo Pasticcere Rosetta Lembo
 - **Secondo classificato**
 Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) - Capo Pasticcere Michele Somma
 - **Primo classificato**
 Il Forno Rizzo di Tarcento (UD) – Capo Pasticcere Alessandro Rizzo

- ✓ **Categoria Panettone Creativo**
- **Terzo classificato**
 Pasticceria Franchini di Soletto (LE) - Capo Pasticciere Alessandro Franchini – Panettone "Cupeta caffè e fichi"
 - **Secondo classificato**
 Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) – Capo Pasticcere Annibale Memmolo – "Pan Nocciolate"
 - **Primo classificato**
 Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) – "Panettone Borbonico" - Capo pasticcere Giuseppe Mascolo

- ✓ **Categoria Panettone Salato**
- **Terzo classificato**
 Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD) – Capo pasticcere Simone Bortolus – Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis di sopra
 - **Secondo classificato**
 Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) - Capo pasticcere Luigi Conte
 Panettone Salato Papacelle e Baccalà
 - **Primo classificato**
 Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO) - Capo pasticcere Davide Muro – Panettone Salato pesto e pomodori secchi, olive taggiasche e parmigiano

"Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi" – hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell'Agnese – "Ringraziamo perciò i pasticceri di tutta Italia che hanno portato a Torino panettoni davvero interessanti".

Una Mole di Panettoni 2020: le Novità

Quest'anno la manifestazione dedicata ai grandi lievitati artigianali **"Una Mole di Panettoni"** presenta una grande novità: il primo **sito e-commerce** dedicato esclusivamente al **panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolcioro della pasticceria di eccellenza italiana**, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti.

Un contenitore di grande eccellenza, che vuole diventare un punto di riferimento per chi cerca i prodotti dei migliori pasticceri italiani. Non solo un e-commerce natalizio: è precisa intenzione dell'organizzazione puntare a **destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone**, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno. Durante il 2020 saranno per questo in programma alcuni eventi primaverili ed estivi dedicati alla colomba, al panettone salato e all'aperitivo, al panettone estivo con il gelato nei luoghi di villeggiatura.

Si ringrazia l'Ufficio Stampa di Valentina Dirindin per la Redazione del presente articolo

Posizione sulla mappa

Evento in programma

UNA MOLE DI PANETTONI a TORINO: I VINCITORI DEL CONCORSO 2020
 Piemonte, Torino (TO) - online (direttamente a casa vostra)



1 ESISTE UN CIOCCOLATINO PER OGNI ORA DEL GIORNO? CREATO PER VENCHI 1878

2 LA GONNA DI PELLE DI FILIPPA LAGERBACK

3 KATE MIDDLETON DIVENTA (QUASI) BIONDA

4 BERE BUON VINO A FIRENZE, SI MA DALLE BUCHEFFE

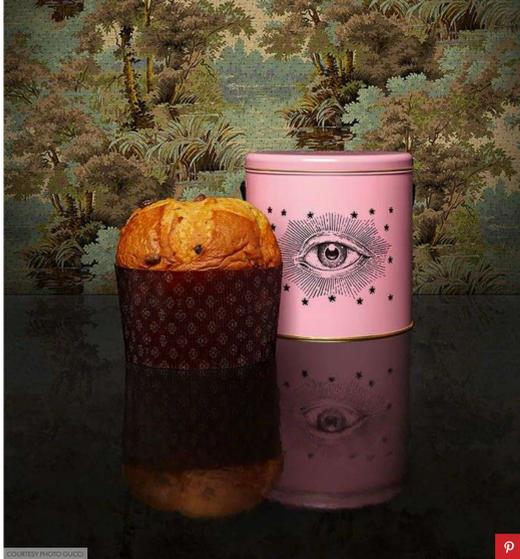
5 I MIGLIORI ROSSETTI INDELEBILI IN CIRCOLAZIONE



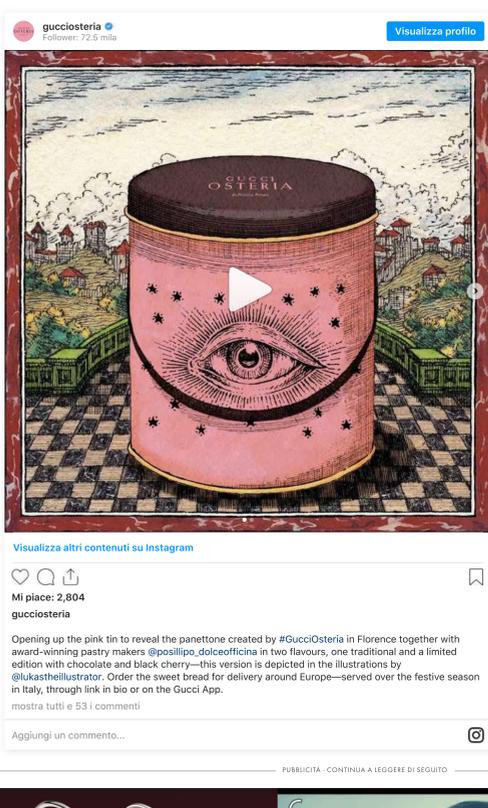
Il regalo gourmet più sublime di questo Natale 2020 è il panettone firmato Gucci & Massimo Bottura

— Cioccolato, amarena, e una confezione preziosa quanto il suo contenuto. Mangiarlo solo a Natale sarà un vero peccato

ELLE DI VALENTINA NUZZI 04/12/2020



Nel 2020 un panettone è molto più di un semplice dolce della tradizione. Grazie alle rivisitazioni dei grandi chef, e ai nuovissimi servizi di personalizzazione, si è trasformato in un oggetto del desiderio gourmet, soffice e gustoso come quello delle origini, ma sublimato da dettagli inediti. L'ultima chicca in materia di panettoni d'autore? Quello firmato Gucci Osteria da Massimo Bottura e creato dalla chef de cuisine Karime López, disponibile in limited edition nelle versioni da 1kg e 500g in esclusiva presso la Gucci Osteria di piazza della Signoria a Firenze.



Opening up the pink tin to reveal the panettone created by #GucciOsteria in Florence together with award-winning pastry makers @posillipo_dolceofficina in two flavours, one traditional and a limited edition with chocolate and black cherry—this version is depicted in the illustrations by @lukastheillustrator. Order the sweet bread for delivery around Europe—served over the festive season in Italy, through link in bio or on the Gucci App. mostra tutti e 53 i commenti



In regalo un bracciale in edizione limitata. A fronte di una spesa minima di €129. SCOPRI E ACQUISTA PANDORA

RELATED STORY: Karime Lopez: una chef guida la Gucci Osteria

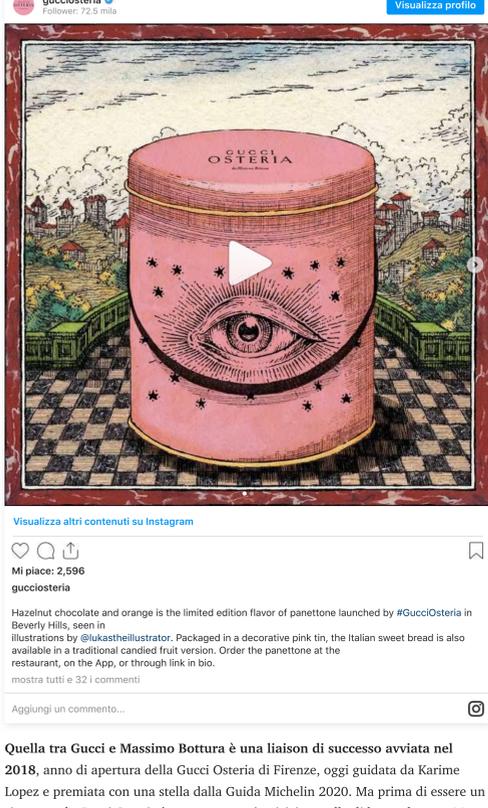
GUARDA ANCHE: Jeans firmato low cost

Per realizzare il nuovo panettone, che si aggiunge alla versione tradizionale lanciata lo scorso anno, Gucci Osteria ha collaborato nuovamente con i pasticceri della Posillipo Dolce Officina di Gabicce Monte, nelle Marche, celebre laboratorio di pasticceria artigianale vincitore del premio "Re Panettone 2016" a Milano e "Una mole di Panettoni" nel 2018 a Torino. Ma non è tutto. Come ogni accessorio Gucci che si rispetti, anche il panettone Gucci Osteria è racchiuso in una confezione preziosa quanto il suo contenuto. Avvolto in una morbida pouch in flanella, è



Scopri i nuovi gioielli. ACQUISTA ORA PANDORA

venduto in un'elegante scatola cilindrica di latta rosa che riprende il motivo Gucci Eye, emblema del Gucci Garden di Firenze, pronta a brillare di luce propria una volta finite le feste (e il panettone).



Hazelnut chocolate and orange is the limited edition flavor of panettone launched by #GucciOsteria in Beverly Hills, seen in illustrations by @lukastheillustrator. Packaged in a decorative pink tin, the Italian sweet bread is also available in a traditional candied fruit version. Order the panettone at the restaurant, on the App, or through link in bio. mostra tutti e 32 i commenti

Quella tra Gucci e Massimo Bottura è una liaison di successo avviata nel 2018, anno di apertura della Gucci Osteria di Firenze, oggi guidata da Karime Lopez e premiata con una stella dalla Guida Michelin 2020. Ma prima di essere un ristorante la Gucci Osteria è soprattutto un'amicizia, quella di lunga data tra Marco Bizzarri, presidente e ceo Gucci, e Massimo Bottura, chef e titolare di Osteria Francescana a Modena, Miglior ristorante al mondo nella lista dei World's 50 Best Restaurants nel 2016 e nel 2018. Un'amicizia nata in Emilia Romagna, patria di entrambi, sbocciata a Firenze, sede di Gucci Osteria, ed esplosa a Los Angeles, dove a febbraio di quest'anno ha inaugurato la Gucci Osteria da Massimo Bottura Beverly Hills al 47 N di Rodeo Drive. Cilegina sulla torta? Quest'anno anche la città degli angeli avrà il suo panettone, una limited edition a base cioccolato alle nocciole e arancia disponibile in esclusiva presso Gucci Osteria Beverly Hills. Il Natale non è mai stato così gourmet.

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI DI ELLE.IT

- COME IGIENIZZARE (BENE) LA MASCHERINA LEGGI ORA
- 5 IDEE REGALO TOP PER NATALE 2020 LEGGI ORA
- LE 11 TENDENZE DELLA MODA AUTUNNO INVERNO 2020 2021 LEGGI ORA
- LE DOMANDE DA FARSI PRIMA DI TAGLIARE I CAPELLI LEGGI ORA
- LE DONNE DELLO STAFF TUTTO AL FEMMINILE DI JOE BIDEN LEGGI ORA

ALTRI DA NATALE 2020

- 15 cuscini natalizi che svolteranno l'arredamento
- I vestiti per le feste tra sparkling e comodità
- Happy vegan Christmas!
- I migliori accessori capelli da regalare a Natale
- 12 vestiti per le feste sotto i 60€ (e si brilla)
- Centrotavola natalizio, i migliori di Amazon
- Brindisi d'addio al 2020 con i migliori spumanti
- Le 5 ghirlande di Natale da comprare su Amazon
- Regali di Natale insoliti per uomini speciali
- 10 profumi da regalare a Natale

Per te che ami le oscure profezie e le luci di Parigi. sky Tutto quello che ami in un unico posto, facile. SCOPRI DI PIÙ

NATALE 2020 CUCINA KARIME LOPEZ, UNA CHEF GUIDA LA GUCCI OSTERIA PANETTONI DI NATALE MASSIMO BOTTURA A EXPO 2015 SIGNORE E SIGNORI LARA GILMORE BOTTURA WELCOME TO GUCCI OSTERIA BEVERLY HILLS A TAVOLA CON MASSIMO BOTTURA

LA CUCINA
ITALIANA

Un panettone da campioni firmato Gucci Osteria da Massimo Bottura

09 dicembre 2020



di **Stefania Virone Vittor** redazione



Due ottimi motivi per fare del panettone Gucci Osteria da Massimo Bottura il vostro regalo di Natale più apprezzato fra tutti

Ha più medaglie di un campione sportivo, ha il look da fashionista in rosa millennial, è prodotto in edizione limitata, potrebbe essere in mostra al Guggenheim. Di cosa stiamo parlando? Del **panettone di Gucci Osteria da Massimo Bottura** (<https://www.gucci.com/it/it/st/capsule/gucci-osteria>), che potrà essere il vostro regalo di Natale più apprezzato fra tutti. Facciamo ve lo spieghiamo con due motivazioni molto convincenti.

Buonissimo

Anche quest'anno Gucci Osteria ha collaborato con i pasticceri della famosa pasticceria **Posillipo Dolce Officina** per creare i panettoni prodotti con gli ingredienti della più alta qualità. Nel laboratorio di pasticceria artigianale a Gabicce Monte, nelle Marche producono i panettoni più buoni famosi per la morbidezza, il gusto inconfondibile e le eccellenti materie prime impiegate. Da questi prestigiosi premi come "Re Panettone 2016" a Milano e lo stesso riconoscimento a "Una mole di Panettoni" nel 2018 a Torino, medaglia d'argento nell'edizione 2020 del Campionato del Mondo del Panettone promosso dalla FIPGC.



Bellissimo

Ogni panettone è racchiuso in una morbida pouch in flanella rosa e accomodato in un'elegante confezione in latta rosa firmata (edizione limitata, animata dal motivo Gucci Eye, simbolo icona del mondo fashion. Un presente che saprà restare anche nel futuro porta gioie o décor della casa.

Il panettone tradizionale e la variante con cioccolato e amarena saranno disponibili sia nel formato da 1 kg sia nella proposta di vendita esclusivamente da Gucci Osteria. Per ordini dall'Europa, il ristorante può essere contattato attraverso l'indirizzo email: GucciOsteria.MB@gucci.com (<mailto:GucciOsteria.MB@gucci.com>) o telefonicamente al numero +39 055 75927038.

Quali sono i migliori panettoni e pandori in Piemonte?

Elena Belliardi - 9 Dicembre 2020

Panettoni e pandori in Piemonte a firma di Chef, pasticceri, panificatori e aziende. Nella corsa a questo difficile Natale 2020 non mancano prodotti speciali, conferme e qualche esagerazione.

Come ha avuto modo di dire un imprenditore del settore "arriveremo ad avere il panettone anche del benzinaio sotto casa". Ma come abbiamo letto e studiato grazie a Nielsen, il mercato dell'artigianale è in crescita.

Ovviamente il nostro post non sarà una classifica dei migliori panettoni e pandori in Piemonte, ma solo una segnalazione. L'auspicio è che i consumatori scelgano di supportare gli artigiani o perlomeno le aziende del territorio.

Anche gli e-commerce come Piedmont Delights si sono attrezzati per offrire panettoni artigianali ai propri utenti.

Spoiler: nella segnalazione appaiono panettoni e pandori artigianali ed industriali. Segneremo le collaborazioni industriali e gli artigiani al 100%.

Ricordiamo anche che Torino ospita Una Mole di Panettoni, e qui potete trovare tutti i produttori partecipanti all'edizione 2020.



Pandò di Alberto Marchetti

Dopo Cremà, Zabà, Gatò, Rubatò e Tiramisù arriva Pandò, il dolce lievitato realizzato in collaborazione con Galup.

La filosofia è precisa: "solo quello che serve niente di più". Pandò nasce senza conservanti, senza mono e digliceridi.

Fedele alla filosofia con la quale realizza i propri gelati, anche per Pandò si utilizzano solo ingredienti di filiera italiana, selezionati tra i produttori che da sempre collaborano con lui: Inalpi, Italia Zuccheri e Uova Fantolino.

Pandò ha la forma di un gianduiotto, il cioccolatino torinese famoso in tutto il mondo.

È stato pensato come un dolce da accompagnare con Cremà - la crema al gianduja - e Zabà - lo zabaione nel vasetto - ma anche e soprattutto con il gelato.

Prosegue anche per Pandò la collaborazione di Alberto Marchetti con l'artista Giovanni Gastaldi che ne ha illustrato l'etichetta.

Buona per la colazione, perfetta come dessert, l'edizione limitata di Pandò (550 gr) è in vendita a € 18 nelle gelaterie Alberto Marchetti e on line su www.albertomarchetti.it

Ricordiamo che Casa Marchetti è diventata anche la Bottega del Panettone d'autore.

Nero de gli Aironi

Anche gli Aironi, rinomato brand del riso, si sono affidati a Galup per il co-sviluppo del loro panettone "Nero". Ne avevamo già parlato in un post dedicato.



Panettoni e Pandori in Piemonte: Del Cambio

Lo Chef pâtissier Maicol Vitellozzi di Del Cambio propone il panettone in due versioni: tradizionale e con gianduja e pere, entrambi preparati secondo l'usanza piemontese, che li vuole leggermente più bassi e ricoperti il primo da una glassa con granella di zucchero e mandorle, il secondo con granella di zucchero e grùé di cacao.

Al loro fianco, da una suggestione dello Chef Matteo Baronetto e dalla maestria del suo Chef Pâtissier, è nato il Giandoro, la base di un pandoro a forma di gianduiotto ingentilito da una spolverata di cacao e zucchero a velo, per omaggiare Torino celebrando la specialità per eccellenza della città.

Massimiliano Prete

Anche Massimiliano Prete, anima del Sesto Gusto e della lievitazione italiana, propone il suo panettone in tre versioni, ovviamente acquistabili sul suo sito. Il Classico a 25€, 29€ le altre due versioni. I fornitori di alcune materie prime sono Mauro Morandin e Guido Gobino.

Quest'anno è iniziata anche la collaborazione con Marcello Trentini e la sua Delmagno Drinks.

Piedmont Delights: Natale con Brusa

Il nostro partner Piedmont Delights ha affidato il panettone di Natale a Brusa.

Nata nel 1974 in provincia di Biella come panificio, Brusa si evolve nel corso degli anni fino a diventare una realtà consolidata in Italia e all'estero. Specializzata nella produzione di pasticceria e prodotti da forno della più antica tradizione piemontese, ancora oggi l'azienda mantiene una conduzione familiare e un forte attaccamento alla tradizione e alla cultura locale.

Dal 2004 l'azienda ha sede a Biella, dove nei tre laboratori, specializzati rispettivamente nella produzione di panetteria, grissini e pasticceria secca/ cioccolato vengono lavorate 1.800 tonnellate di prodotti all'anno.

Nel contesto delle Prealpi Biellesi ricche di risorse preziose, l'azienda seleziona accuratamente le materie prime che impiega nelle preparazioni tradizionali.

Per il Natale, Brusa mette in campo la Marica. Simile al Panettone, è preparata usando farina di ricotta insieme a mandorle e cannella, con lievitazione naturale per 72 ore.

Conserva ancora tutti i sapori tipici del Natale italiano. La Marica è un'opzione interessante per coloro che desiderano un diverso tipo di dessert per il periodo festivo. Sul sito a 18,50€ con taglio 800gr.

Panettoni e Pandori in Piemonte: Assedium Ritual Pastry

Anche il dinamico duo di Assedium si è preparato al Natale con un'offerta panettoni. Pezzature che vanno dai 400gr agli 800gr e quindi dai 16€ ai 35€. Il tutto, ovviamente, ordinabile dal loro sito.



Panettone Reale delle Langhe

Quest'anno il panettone di Gian Piero Vivalda sarà disponibile in 6 versioni, di cui 2 (qui la novità 2020) in edizione limitata di soli 300 pezzi.

L'uno è ai Frutti Rossi, creato con frutti canditi e semicanditi da Agrimontana in esclusiva per l'AtelleReale, così da ottenere un lievitato dal gusto fresco, leggero e con una bilanciata acidità. Un panettone che invece della scorza d'arancia e uvette è impreziosito da fragoline, mirtilli selvatici, e lamponi semicanditi, oltre ad amarene candite; e con l'ulteriore nota aromatica dell'Inspiration Framboise di Valrhona, specialità a base di burro di cacao e di lampone.

L'altro è al Mandarino Candito dell'Antica Confeetteria Romanengo, storica azienda ligure (esiste dal 1870) specializzata tra le altre attività nella canditura di frutta e legata a chef Vivalda per qualità e comunione d'intenti.

Il loro mandarino è candito intero secondo l'antico modello ottocentesco franco-italiano del forneau, peculiarità che consente al succo all'interno del frutto di concentrarsi armoniosamente in aroma e sostanze zuccherine, in un piacevole contrasto di croccante (la scorza) e liquido (il succo).

Peso netto: 750 gr. Prezzo: 32€ tranne il Panettone con Mandarino candito (40€). Sito: https://www.anticacoronareale.it/atellereale/

Pan Bianchi: l'Evoluzione del pane e il panettone pinerolese

Pan Bianchi raddoppia. Una nuova partnership, un nuovo punto vendita a Pinerolo. La sezione lievitati dolci si arricchisce con il tradizionale panettone pinerolese, basso e con la glassa.

Dal 2009 Pan Bianchi a Pinerolo è un punto di riferimento per pane, pizze, focacce.

In un anno difficile Davide Di Filippantonio, eccellenza artigiana del Piemonte dal 2012 con vent'anni di esperienza nell'arte bianca, si appresta a raddoppiare e ad aprire, il 18 dicembre 2020, un secondo punto vendita nel cuore storico di Pinerolo.

Per affrontare la nuova avventura, che vedrà la sezione dolci avere un ruolo rilevante, Davide Di Filippantonio ha scelto come partner un nome illustre della pasticceria: Sergio Ferrua, da 35 anni esperto nell'arte dei lievitati dolci e altri prodotti di pasticceria, panettone e cioccolato in primis e che dallo scorso febbraio, lo sta affiancando.

Figlio di Giancarlo e nipote di quel Pietro Ferrua che nel 1922 inventò il panettone basso di Pinerolo diventato poi un marchio noto nel mondo.

Basso secondo la rigida tradizione di famiglia, ammantato di glassa, nelle versioni tradizionale, al cioccolato, ai marroni, alle albicocche con le mandorle. Anche i formati tengono conto delle mutate esigenze in tempo di confinamento. E' disponibile in versione mini, da 100 gr, molto apprezzato dai bambini e per la colazione delle feste, da 500 o 750 gr e da 1 kg.

Panettoni e Pandori del Piemonte: menzioni speciali

Come detto prima sono veramente tanti gli artigiani, non solo pasticceri, che si cimentano da anni sull'arte del panettone. Artigiani ma anche imprenditori.

Impossibile non menzionare Luca Scarcella, la collaborazione fra Agribiscotto Bakery e Chocolat di Gassino ma anche il nuovo marchio torinese NEH (a cui dedicheremo un post ad hoc). Tre giovani amici ed imprenditori si sono uniti per lanciare l'impresa e un panettone d'oro.

Fresco dell'apertura di un secondo punto vendita, Davide Appendino ha lanciato il suo panettone artigianale con gocce di cioccolato extrafondente monorigine Ecuador al 75%, lavorato con lievito madre in tre fasi. Costo 25€, taglio 750 gr.

Per altre menzioni, la brava Sandra Salerno ha scritto un bel pezzo per La Cucina Italiana.



Tag: Alberto Marchetti Galup Gli Aironi Matteo Baronetto Ristorante Del Cambio

Author profile for Elena Belliardi, including bio and social media links.

Grid of related articles with thumbnails and titles.

Comment form with fields for name, email, website, and a publish button.

Una Mole di Panettoni 2020: il migliore panettone artigianale d'Italia è in Fvg

Una giuria di esperti ha assaggiato e classificato tutti i panettoni in concorso a "Una Mole di Panettoni" decretando i migliori in tutta Italia. Tra i protagonisti troviamo anche due prelibatezze prodotte nel nostro territorio

Redazione

14 dicembre 2020 11:50



Si è conclusa a fine novembre la nona edizione dello storico concorso torinese “Una Mole di Panettoni”, un evento che da anni premia i **migliori grandi lievitati** provenienti da tutta Italia. Nato a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il **panettone** è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l’antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi venti anni, sono state proposte numerose variazioni di questo dolce, immancabile su ogni tavola delle feste natalizie: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita.

Una Mole di Panettoni 2020: il concorso

Nell’ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da [Covid-19](#), quest’anno Una Mole di Panettoni ha limitato la sua attività al solo concorso, senza aprire le porte al pubblico come accadeva negli anni passati.

L’evento si è svolto all’Hotel Principi di Piemonte a Torino, dove sabato 28 novembre si è riunita una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell’anno. Per accedere al concorso i pasticceri hanno dovuto firmare una rigorosa lettera di impegno sui metodi di lavorazione dei loro panettoni: sono stati ammessi al concorso solo ed esclusivamente lievitati prodotti con lievito madre, e non sono stati ammessi panettoni contenenti mono e digliceridi, conservanti in genere, coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali.

Anche il Fvg protagonista a Una Mole di Panettoni

La giuria, composta da tecnici, pasticceri e giornalisti e capitanata dal Maestro del Gusto Giovanni dell’Agnese, ha assaggiato e classificato tutti i panettoni in concorso in diverse categorie, e tra i protagonisti troviamo anche due prelibatezze prodotte nel nostro territorio: il **primo classificato** come **miglior panettone tradizionale di scuola milanese** (senza glassa) si trova a Tarcento in provincia di Udine ed è il panettone de **Il Forno Rizzo** con il Capo Pasticcere Alessandro Rizzo. La provincia di Udine si distingue anche per il terzo posto nella classifica dei **panettoni salati** con il Panettone Salato con speck di Sauris, cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa (presidio slow food) e formaggio latteria della latteria di Pradis, prodotto dalla **Pasticceria Dolcevita** di Codroipo e con Capo pasticcere Simone Bortolus.

In Evidenza

SONDAGGIO

Partecipa al sondaggio: dai car sharing ai servizi innovativi, quale sarà il futuro dell’automotive?

SPONSOR

Una periferia che diventa centro, grazie a un sacerdote che diventa comunità

SPONSOR

Natale 2020: 5 Dolci Idee Regalo da far recapitare

SPONSOR

Se ami il vino, ti regalo una cantinetta frigo: la guida all'acquisto

Potrebbe interessarti

ESCLUSIVA VODAFONE

FIBRA a 29,90€ senza vincoli e costi di attivazione!

SOTTOCOSTO

Con il Sottocosto il Natale è ancora più magico! Offerte straordinarie fino al 20 dicembre.

I più letti della settimana

Individuare i primi segnali di una polmonite con il saturimetro: come funziona e i migliori modelli

Natale, Fedriga: "Se zona rossa subito ristori"

Stella di Natale, come curarla e farla durare più a lungo

Appartamento divorato in via Capodistria, residente muore tra le fiamme

Forza Italia "arma" la caccia al cinghiale: Cinque Stelle e animalisti in rivolta

Far west in un bar davanti a scuola: due giovani fermati, 56enne a Cattinara

IL GAZZETTINO.it ×

PROMO NATALE: unica e limitata nel tempo!
Leggi tutto il sito e l'edizione digitale del tuo quotidiano

Sfoggia 2 MESI a soli 6€

ABBONATI

Domenica 13 Dicembre 2020



VENEZIA PAY

LA NOVITÀ
La scrittura ha una dimensione
meticcia. Una via di mezzo, quindi,



È l'altro concorso veneto annuale, oltre a quello del Gazzettino. Quest'anno è andata in scena la quinta edizione. Panetton ideato e organizzato da Daniele Gaudio, oculista gourmet padovano - ha assunto nel tempo anche una importante connotazione benefica, visto che l'intero ricavato dalla manifestazione (negli anni scorsi aperta al pubblico e pagamento) viene devoluto ai Padri Salesiani in Etiopia. Quest'anno i finalisti si sono impegnati a devolvere una parte del ricavato dalla vendita. La vittoria è andata a Renato Bosco, Pizzeria Saporèdi San Martino Buon Albergo (Verona), al 2. posto la Pasticceria Gardellin di Curtarolo (Padova) e al terzo la Pasticceria Fabrisdi Fontanelle (Treviso).

TENZONE DEL PANETTONE

Tre donne-pasticcere venete protagoniste a Parma nella Tenzone del Panettone, con oltre 100 panettoni in gara da tutta Italia. Giulia Paronuzzi, veneziana, pasticceria del Theatro, ha vinto per il miglior panettone al caffè, è stata seconda fra le Pastry Queen (riservato alle donne), terza per il panettone innovativo (Castrare candite e bergamotto), e prima per il miglior packaging. Pina Toscani (vincitrice della sfida del Gazzettino di cui parliamo nella pagina accanto), è giunta 10. assoluta a livello nazionale col panettone classico. Vanna Scattolini, titolare di Madamadorè, a San Pietro in Cariano (Vr), in Valpolicella, settima assoluta per il panettone al caffè e seconda per il miglior packaging.

UNA MOLE DI PANETTONI

Friuli superstar, invece, a Torino, in Una Mole di Panettoni. A trionfare col Panettone Milanese, è stato Alessandro Rizzo, de Il Forno Rizzo di Tarcento (Ud). Eccellente anche il terzo posto di Dolcevita di Codroipo (UD), pasticcere Simone Bortolus, con il panettone salato. E, infine, il 2. posto con il Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso e glassato) per Luca Gottardello, di Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD).

PANETTONE DAY

Coordinato da Iginio Massari, il concorso ha visto la partecipazione di 250 panettoni. Fra i finalisti anche Carlo Serafini, del Panificio Serafini di Noventa di Piave (Ve).

LA SFIDA DI ROMA

Al concorso internazionale organizzato a Roma dalla Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria (Fipgc), con 300 professionisti da tutto il mondo, Ruggiero Carli, pugliese di origine ma veneto di adozione, di Emporio Borsari di Badia Polesine (Ro), ha conquistato la medaglia d'oro per il panettone classico.

ARTISTI DEL PANETTONE

Occhio però, non è ancora finita. Oggi, infatti, verrà resa nota la classifica del concorso che mette in sfida dodici fra i più prestigiosi e premiati pasticceri italiani, sul tema del panettone milanese. Fra uesti, i padovani Luigi Biasetto e Lucca Cantarin, i veronesi di Infermentum, e il trentino Andrea Tortora.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI

Fibra fino a 1 Gigabit e chiamate illimitate a partire da 25€/mese se domicilia la fattura.
Sponsor - TIM BUSINESS

Qual è il rossetto migliore per te? Il nostro tester virtuale ti aiuta
Sponsor - Clarins



L'ESPOSIZIONE
Femmes fatales e avventurieri al centro di incredibili avventure.

Mereghetti e la bibbia del cinema

segue dalla prima pagina
(...) sulla scorta delle indicazioni ricevute dalle



LA CONFERMA
VENEZIA La certezza è granitica: il punto nascita dell'ospedale

IL GAZZETTINO TV



L'estate senza fine del Salento: «Quasi si fa il bagno in mare quasi ogni giorno»



Grande Fratello Vip, Giulia Salemi deride Maria Teresa Ruta: l'ira sui social

L'INFORMAZIONE VIVE CON TE

IL GAZZETTINO
9€/mese per 1 anno

VAI ALLA PROMO

OROSCOPO DI BRANKO



Il cielo oggi vi dice che...
Branko legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

17 12 2020 Flash:

Iscriviti alla Newsletter
E' gratis**FIRST**
& Food

Presidente: Ernesto Auci

Direttore: Franco Locatelli

**FIRST & Food**
Magazine di FIRSTonline

HOME ► IL PRODOTTO, SENZA CATEGORIA ► PANETTONI DI PASTICCERIA, STELLATI, DA CONCORSO E SOLIDALI: I MIGLIORI DA SCEGLIERE PER IL 2020

Panettoni di pasticceria, stellati, da concorso e solidali: i migliori da scegliere per il 2020

15 Dicembre 2020 | di Giuliano De Risi | 0

Gli italiani privilegiano sempre più i panettoni artigianali su quelli industriali. Un mercato da 100 milioni di euro. Decisivi per il costo le ore di lavorazione e le materie prime sempre più raffinate ricercate in tutto il mondo. Ma vanno anche molto di moda i prodotti del territorio



Crisi o non crisi, gli italiani non sembrano intenzionati a rinunciare al panettone sul tavolo di Natale anzi quest'anno, forse più che mai, perché impediti dalle misure dell'emergenza anticovid ad andare a celebrare il cenone in casa da amici o al ristorante, il Panettone troneggerà sulle tavole come simbolo di una festa raccolta della famiglia e per questo avrà maggior significato.

D'altronde gli italiani sono grandi consumatori di panettoni. Una ricerca Nielsen rivela che l'anno passato sono stati consumate 26.000 tonnellate di panettoni per un valore di 209 milioni di euro perché se il 60% delle famiglie italiane ha acquistato almeno un prodotto natalizio per celebrare le festività, il 55% ha preferito proprio il Panettone.

E qui si apre un nuovo capitolo sulle scelte: da qualche tempo a questa parte gli italiani hanno mostrato di preferire nei loro acquisti i panettoni artigianali, perché le feste vanno celebrate sì con la tradizione, ma anche con la qualità. Fa testo ancora la ricerca Nielsen dalla quale si ricava che su 9 milioni e mezzo di famiglie che hanno acquistato panettoni, 2,4 milioni hanno scelto un prodotto artigianale, che tradotto in numeri fa 9,4 milioni di pezzi con una crescita del 5,3% delle vendite per un totale di 109 milioni di euro.

Insomma quello dei panettoni tradizionale artigianali si rivela un mercato ricco sul quale ci si sono buttati molti a capofitto. Non solo i forni e le pasticcerie come da tradizione, ma anche i ristoratori e financo gli chef stellati che mai come quest'anno sono presenti con loro panettoni a prezzi che a volte non sono alla portata di tutti perché...risentono molto delle stelle.

Prezzi, in realtà, che lievitano non tanto per quanto perché ogni chef che si rispetti tende a concentrarsi su materie prime ricercate e costose per mantenere un panettone all'altezza della propria tradizione culinaria.

TUTTE LE NOTIZIE PUBBLICATE SU FIRST&FOOD



CERCA NEL SITO...

UN VINO, UNA STORIA



Spumanti sotto i riflettori con Sparkle Month e la Guida ai migliori brindisi di Natale

Lombardia, Veneto e Trentino guidano la classifica dei migliori spumanti italiani. Per la prima volta il Lazio piazza una bottiglia...

STORIE DI CHEF



Matteo Metullio, cucina, amore e due stelle andata e ritorno

Dietro le lacrime di un grande chef che riceve per la seconda volta le due stelle Michelin il vero segreto...

Principio che vale per tutti i panettoni artigianali dei forni e dei pasticci che puntano ad elevare la qualità del prodotto rispetto a quello industriale. Per questo motivo è difficile che un panettone tradizionale artigianale possa scendere sotto i 20-25 euro, proprio per il costo delle materie prime e la particolarità della lavorazione che richiede tempi lunghi e costo di produzione, mentre non è difficile che le vette del panettone artigianale possano toccare costi astronomici per le fantasie più bizzarre come è accaduto anni fa quando un ricco magnate indiano commissionò allo Chef pâtissier Dario Hartvig della Pasticceria del Borgo di Carmagnola (Torino), un panettone tutto ricoperto d'oro e ornato da un bordo di brillanti del valore di 500.000 euro da regalare alla sua donna del cuore.



Panettone-ricoperto-oro e brillanti di Hartvig

Ma senza arrivare a quelle esasperazioni, certo è che un panettone firmato oggi può arrivare a sfiorare i 100 o anche più (il prezzo può lievitare per il confezionamento particolare).

Ma non c'è bisogno di svenarsi per portare quest'anno sulle nostre tavole un panettone di qualità, la scelta è ampia e può soddisfare ogni palato ed esigenza.

First&Food suggerisce pertanto una lista che rappresenta l'eccellenza assoluta della produzione di quest'anno che comprende i classici consolidati di grandi pasticci, i Panettoni grandi firme realizzati dagli Chef stellati e i panettoni che si sono messi in luce quest'anno classificandosi primi nelle diverse competizioni che si sono tenute in tutta Italia in vista del Natale.

Olivieri 1882



Si può partire intanto da alcune certezze come il Panettone di Olivieri 1882, storica azienda di Arzignano premiata da anni per le sue imbattibili Colombe (vedi articolo First&Food in Storie di Chef del marzo 2019), giudicato quest'anno da Il Gambero Rosso fra i migliori panettoni d'Italia: quattro giorni di lavorazione, 48 ore di doppia lievitazione, fatto solo con lievito madre vivo,

TACCUINO DEGLI EVENTI

Merenda Sinoira d'Autore: la jam session dedicata alla cucina piemontese

30 Novembre - 21 Dicembre

Italia keeps on cooking: 24 chef aprono le cucine in diretta video

1 Dicembre - 24 Dicembre

Covid: i Cotarella con Deva Connection per promuovere i ristoratori italiani

15 Dicembre - 30 Dicembre

Excellence Academy: Nuovo Corso di Pizzaiolo dall'impasto alla gestione aziendale

25 Gennaio 2021 ore 8:00 - 17:00

[Vedi Tutti gli Eventi »](#)

NOTIZIE DAL MONDO DEL FOOD

Buonissimo.it

farina di grano tenero, burro al 16%, uova al 16% Arancia candita al 18% e farcito con Uvetta Sultanina Australiana 5 Corone, vaniglia Bourbon di Tahiti, zucchero di canna, vietati conservanti, semilavorati, aromi, grassi vegetali. Una pasta soffice e delicata che all'assaggio sprigiona sensazione di sapori antichi, una impeccabile umidità, e aromi molto ben equilibrati



Prezzo 38,00 euro

Casa del Dolce di Fausto Bertolini



Panettone Bertolini

Altro grande nome della tradizione artigianale italiana quello di Fausto Bertolini, della Casa del Dolce di Cologna Veneta (VR) che sforna da anni panettoni che conquistano il primo posto nelle maggiori competizioni italiane. Il suo segreto: una lunga lavorazione con una scelta accurata degli ingredienti e la ricerca di una sofficità tutta naturale senza aggiunta di conservanti che diffonde all'apertura la fragranza delle materie prime. (su Storie di Chef abbiamo tracciato il suo profilo nel novembre dello scorso anno). Ma soprattutto la pignoleria di un'artista dell'arte bianca che ama accarezzare il cliente con i suoi sapori dandogli sempre sensazioni nuove.



Domestica e Pinterest firmano i menù per le feste di Natale

Redazione
First&Food



Pegno Rotativo: Intesa Sanpaolo Ferderdoc e Valoritalia a sostegno dei vini nobili

Redazione
First&Food



Agroalimentare: i decreti OGM fanno discutere

Nunzio Ingiusto



Guzzerie: i sapori d'Italia sulle pareti di casa

Valentina Nubola

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email *

Iscriviti

ARCHIVI DELLE NOTIZIE DI FIRST&FOOD

Seleziona il mese

Dicembre: 2020

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

[« Nov](#)

Promozione Case nel I

La Promozione Autunno
Le Case Nel Parco Torino C

Prezzo 38.00 euro

Pepe Maestro Dolciere



Alfonso Pepe, il grande pasticciere di Sant'Egidio del Monte Albino (Salerno), primo maestro ad avere affermato un panettone di eccellenza nel sud d'Italia, plurivincitore di premi e concorsi è scomparso prematuramente nel febbraio scorso. Ma il suo testimone frutto di una vita di ricerche, studi, sacrifici è stato raccolto dalla sua famiglia, dai fratelli Prisco e Giuseppe che hanno lavorato al suo fianco in tutti questi anni e che oggi riversano nei panettoni tutto il sapere accumulato accanto al maestro scomparso.

Imperdibile, fra gli altri, il Panettone agli agrumi che rinchiude in se i profumi dei monti Lattari che si affacciano sulla costa amalfitano-salernitana con canditi di scorze d'arancia, mandarini, limoni, lievito naturale, pasta di limone, pasta d'arancia, tutto realizzato in casa e immerso in una nuvola di sofficià.

Prezzo 35,90 euro.

Tiri 1957



Da oltre sessant'anni la famiglia Tiri si dedica ad Acerenza in provincia di Potenza all'arte della lievitazione. Qui è il regno del lievito madre presente in ogni creazione: monoporzioni, biscotti, cioccolatini, creme spalmabili e anche nel gelato. Vincenzo Tiri, 39 anni, ha raccolto l'eredità del nonno Vincenzo e del padre Michele e oggi guida saldamente l'azienda che ha portato a livello di assoluta eccellenza: i suoi Panettoni vincono concorsi in continuazione. Il segreto sta in tre fasi di impasto e 72 ore complessive di lavorazione che i suoi panettoni devono affrontare prima di uscire confezionati dalla sua pasticceria. Panettoni che oggi sono affermati non solo in Italia ma anche all'estero. Alla manifestazione Artisti del Panettone che si è tenuta quest'anno lo Chef patissier ha ricevuto il premio speciale Hausbrandt per il "percorso di assoluta eccellenza compiuto nel settore dei lievitati, sempre in perfetto equilibrio tra rispetto della tradizione e innovazione". Per il Gambero Rosso e quello di Tiri è "uno di quei lievitati che si riconosce immediatamente come l'opera di un gran maestro".

Prezzo 38,00 euro

Loison



Partita nel nel 1938, come una semplice bottega dolciaria artigiana, oggi l'azienda di Dario Loison e sua moglie è una realtà imprenditoriale di livello nazionale e internazionale, sempre restando però fedele alla tradizione artigiana, e all'alta qualità dei prodotti. La scelta di ingredienti pregiati, tutti con certificazione di origine controllata nella linea top, resta il punto fermo della produzione Loison assieme alle 72 ore di lavorazione: uova da galline allevate a terra, latte, burro e panna di montagna freschi, sale marino integrale di Cervia, canditi delle Arance di Sicilia, del Cedro di Diamante di Calabria, del Mandarino Tardivo di Ciaculli, del Fico di Calabria e del Chinotto di Savona, fino a quelli più esotici come l'Uvetta Sultanina della Turchia, il più pregiato Cacao del Sud America, l'aromatica e unica Vaniglia Mananara del Madagascar. Imprenditore appassionato

e lungimirante Loison è stato uno dei primi a puntare sulla destagionalizzazione del panettone, mostrandone i possibili usi in ricette dolci e salate realizzate con l'aiuto di famosi chef italiani. e soprattutto a sbarcare su Internet cosa che gli ha aperto un mercato estero che ha toccato 55 nazioni. Se il contenuto è eccellente anche il confezionamento deve essere adeguato a risaltare la qualità del prodotto, ed è per questo che il pasticciere vicentino ha rinverdito la vecchia tradizione delle variopinte scatole dei dolci in latta delle nostre nonne e soprattutto delle cappelliere ispirate alla modisteria del '900.

Prezzo: 26 euro,00

Le Cappelliere da 42,00 euro per il panettone da 1 Kilo a 278,00 euro per il formato da 10 kg

Francesco Sorrentino - Pasticceria La Torre di Torre del Greco



Una piccola pasticceria artigianale a Torre del Greco sul miglio d'oro borbonico delle ville vesuviane, diventato un'enclave di ristorazione e enogastronomia di eccellenza, ha avviato da tempo un processo di crescita qualitativa della produzione, che abbraccia tutti i prodotti della ricca tradizione napoletana, dalle sfogliatelle ai babà, alla pastiera, alla dolceria secca natalizia con i roccocò, i mostaccioli, i susamielli, ma si estende anche a lavorazioni di moderna pasticceria creativa, arrivando a risultati di tutto rispetto che le hanno aperto il mercato nazionale. Alla originale sede di Via Nazionale si è aggiunta una seconda vetrina in pieno centro. Francesco Sorrentino che ha affiancato prima il padre Alberto (lunga esperienza di alta pasticceria sulle navi da crociera) e ora ha raccolto il testimone si muove su due direttrici rigorose, assoluta qualità delle materie prime e non meno assoluto rigore delle lavorazioni. L'ultima sfida è stata lanciarsi nel settore dei lievitati e il Panettone de La Torre è paradigmatico dell'alta qualità raggiunta dai pasticceri meridionali che si sono in certo qual senso impossessati del Dolce milanese arrivando primi nei vari concorsi che si tengono in tutta Italia. Sorrentino coniuga i suoi Panettoni in diverse versioni: tradizionale, ai pistacchi, mandorlato, mela annurca cannella e cioccolato fondente, alle pelliccielle del Vesuvio, alle amarene con gocce di cioccolato.

Prezzo 28,00 euro

PANETTONI FIRMATI DA CHEF STELLATI (c'è solo l'imbarazzo della scelta)

Massimiliano Alajmo Le Calande di Rubano



Massimiliano Alajmo tre stelle Michelin a soli 27 anni nel 2002 nel suo Le Calandre di Rubano propone per Natale quattro versioni di Panettone: l'Arlecchino, all'olio extravergine d'oliva con arancia e cedro canditi, l'Integrale, con panforte, prugne e spezie, il Moro di Venezia, con marasche, gocce di cioccolato e crema al cioccolato, il Marrakech, con pralinato di nocciola, polvere di caffè e crema alle nocciole.

L'invenzione di quest'anno è il "Panettone d'Autunno" in edizione limitata. Frutto di "Una consapevolezza e la volontà di aderire sempre più ad un'intenzione artigiana, lontana da compromessi viziati da un modernismo industriale". Una produzione a tiratura limitata e numerata in etichetta di 100 pezzi a settimana.

Prezzo: 18,00 euro per il "Panettone d'Autunno" da 500 grammi

Prezzo 40,00 il Marrakech, 35,00 l'integrale, 40,00 euro il Moro di Venezia

Niko Romito, Casa Reale a Castel di Sangro



Realizzati in due versioni: Classico e Con cioccolato nel laboratorio Pane a Castel di Sangro i panettoni del tristar Michelin Niko Romito, richiedono tre giorni di lavorazioni con tre lievitazioni progressive. Come per i Panettoni di Alajmo, sono in produzione limitata e numerata.

Ingredienti: farina, lievito madre di mosto, uova, bacche di vaniglia, burro, miele di sulla, zest di arancia candite di propria produzione e perle di cioccolato o uvetta sultanina.

Il processo di lavorazione garantisce un panettone dalla pasta piacevolmente alveolata e soffice, particolarmente ricca di aromi naturali.

Prezzo 55,00 euro

Antonino Cannavacciuolo Villa Crespi, Orta San Giulio (NO) -



E' già andato esaurito il Panettone al limoncello proposto da Antonino Cannavacciuolo. Ma è pronta una seconda infornata. All'interno del suo Laboratorio di produzione artigianale, lo chef due stelle Michelin ha lanciato una linea di panettoni di alta qualità che vantano una lievitazione di 36 ore con 5 passaggi d'impastamento e una lavorazione artigianale con "pirlatura" manuale, nel pieno rispetto della tradizione. La paziente preparazione prevede anche 7 ore di riposo a "testa" in giù. Tra gli ingredienti di maggior prestigio si annoverano farina di grano 100% italiano, tuorlo di uova ottenute da galline italiane allevate a terra, burro italiano di alta qualità, lievito madre decennale e vaniglia bourbon del Madagascar. Il confezionamento, curato nei minimi dettagli, avviene manualmente. Il panettone è contenuto in un'elegante confezione creata dalle sapienti mani di un maestro della cartotecnica italiana. Farcitura: sciroppo di glucosio, liquore Limoncello di Sorrento 3,4%, zucchero, acqua, succo di limone, amido di mais, pectina NH, concentrato vegetale colorante, olio essenziale di limone, acidificante: acido citrico Glassa: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao). La durata in vita del panettone è assicurata a quattro mesi ben oltre la durata dei panettoni tradizionali di natura artigianale.

PREZZO: 44,00 euro

Gennaro Esposito - Torre del Saracino Vico Equense



Il grande chef due stelle Michelin con il suo Panettone alle albicocche "pellecchielle" del Vesuvio ha infranto quest'anno una barriera che sembrava impossibile abbattere. Ha fatto arrivare il suo panettone stellato anche sui banchi della grande distribuzione. Inevitabili le polemiche che non

scuotono lo Chef. La crisi della ristorazione e dell'agroalimentare in tempi di pandemia richiedono scelte coraggiose e lungimiranti. Da tempo prodotti di eccellenza approdano sui banchi dei supermercati si tratta di mandare avanti il mondo dell'enogastronomia a tutti i livelli e salvaguardare posti di lavoro.

Il suo panettone alle 'pelleccielle' è un dolce "non convenzionale", tipica espressione del territorio campano che si fa apprezzare perché non risulta troppo dolce, ma resta "fiocoso" e dal profumo intenso, le farine sono quelle del Mulino Caputo di Napoli, la lievitazione di 36 ore - senza alcuna forzatura - che rende "porosa" la pasta e che non prevede l'uso di nessun conservante.

Panettone dal sapore speciale per la ricercatezza e poi c'è la passione per la pasticceria di Gennaro Esposito (che nasce in pasticceria prima di diventare il grande chef che è diventato) e del Maestro AMPI e pastry chef della Torre del Saracino, Carmine Di Donna.

Numero limitato Prezzo 45,00 euro

Massimo Bottura/Gucci



Definirlo semplicemente Panettone è limitativo. Quello firmato a due mani da Massimo Bottura tre stelle Michelin, numero uno di The World's 50 Best Restaurants, 1st Best Restaurant in the World nel 2016 e 2018 e Gucci Osteria di Firenze guidata da Karime Lopez e una stella dalla Guida Michelin 2020, in realtà è un oggetto di desiderio non alla portata di tutti, il suo costo è di 80 euro. Ne è stata prodotta un'edizione limitata, subito andata a ruba sia nella versione tradizionale che in una al cioccolato e all'amarena. Vi hanno lavorato i pasticceri di Posillipo Dolce Officina di Gabicce Monte, nelle Marche, celebre vincitore del premio "Re Panettone 2016" a Milano e "Una mole di Panettoni" nel 2018 a Torino.

Prezzo 80,00 euro

PANETTONI DA CONCORSO

UNA MOLE DI PANETTONI TORINO 29 NOVEMBRE

1° Classificato panettone artigianale tradizionale: Marco Voci Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO)



Panettone Classico di scuola piemontese. e' per eccellenza il prodotto più rappresentativo de i Frutti del grano. Il panettone di Voci si è affermato prevalendo su oltre sessanta maestri pasticceri che si sono sfidati nella competizione all'ombra della Mole e che sono stati giudicati da una giuria presieduta da **Giovanni dell'Agnese**. Fragranza e scioglievolezza sono le caratteristiche che emergono all'assaggio del suo panettone, derivano dalla lievitazione lunga, e dalle materie prime utilizzate, tutte di alta qualità. L'anima del panettone e' senz'altro il lievito madre che Voci cura con passione maniacale da molti anni e si avverte!

Prezzo 26,00 euro

1° classificato panettone innovativo: Pasticceria Mascolo di Visciano (NA) con "Panettone Borbonico"



panettone mascolo visciano

La pasticceria Mascolo ha collezionato negli ultimi anni importanti risultati nel campo dei lievitati al punto che Giuseppe è stato nominato ambasciatore del Panettone. Quest'anno è riuscito in un'operazione che si può definire di contro-storia: il suo Panettone Borbonico, fatto di pasta di mandorle di Avola al mandarino, albicocche del Vesuvio, mela annurca, amarena di Napoli, cioccolato fondente di Modica, un concentrato di genuina tipicità meridionale, ha conquistato il cuore dei giudici piemontesi e si è aggiudicato l'oro innovativo al contest di Torino, come a dire che il Regno delle due Sicilie si è preso una bella rivincita sul Regno dei Savoia. Anche nella glassa Mascolo ha attestato l'orgoglio borbonico servendosi di mandorle di Avola e di nocciole di qualità mortarella, ovvero napoletane, preferite a quelle ben più note piemontesi perseguendo un armonico confronto gustativo tra l'acidità e la dolcezza.

Prezzo 33,00 euro

"RE PANETTONE" MILANO 28 NOVEMBRE

1° classificato per il panettone tradizionale: Raffaele Vignola della Pasticceria Caffé Vignola a Solofra (AV)



La manifestazione che ogni anno, dal 1998, a Milano giudica le creazioni dei migliori pasticceri italiani, ai quali chiede una dichiarazione in cui si impegnino ad usare solo ingredienti naturali e a evitare accuratamente gli additivi e i semilavorati, ha laureato quest'anno il giovane pasticcere di Solofra.

Figlio d'arte, nato nella pasticceria di famiglia, i suoi panettoni sono realizzati con lievito madre, farina, uvette e canditi di agrumi in sospensione, burro, tuorli d'uovo, zucchero; taglio a croce in cima, niente glasse). Raffaele non è nuovo a riconoscimenti a Re Panettone. Nel 2019 ha preso una menzione per Made in Italy dolce lievitato innovativo fatto con tre diversi impasti. L'anno precedente aveva portato a casa ben due menzioni, una per il panettone e un'altra per il dolce lievitato innovativo, che era Omaggio a Genova, un panettone verde al basilico ligure d.o.p. Insomma un panettone garantito da lunga esperienza

Prezzo 30 euro

TENZONE DEL PANETTONE PARMA 15 NOVEMBRE

1° classificato per il panettone tradizionale: Roberto Cantolacqua Ripani di Tolentino



“Per un professionista – afferma Cantolacqua – il Panettone è un dolce molto stimolante perché ti spinge a creare accostamenti creativi, ma nello stesso tempo ti spinge a perfezionarti nella realizzazione del Classico, che è il dolce più completo e complesso della pasticceria. Per questo accanto al tradizionale artigianale lo chef di Tolentino ne propone 27 tipi, alle pere e fave Tonka, alle noci pecan e cioccolato al caramello, al pistacchio, al ripieno di strudel

Prezzo: 34,00

1° classificato per il panettone innovativo: Gabriele Ciacci di Opera Waiting a Paggibonsi (SI)



Una ricetta a base di zafferano, whiskey e camomilla, indubbiamente ardita che si è rivelata vincente. Il giovane Ciacci ha idee chiare nonostante la sua giovane età. Il suo panettone è

soffice, fa sentire il calore del burro, è un dolce che sa di Natale, ma non eccede in dolcezza, preferendo esaltare un complesso aromatico intenso ma equilibrato e ben distribuito

Prezzo 30,00 euro per 850 gr.

PANETTONE SENZA CONFINI MONTICHIARI 15 NOVEMBRE

1° classificato panettone tradizionale artigianale: Vincenzo Faiella, pasticcere di San Marzano sul Sarno.



Panettone senza confini: il vincitore Vincenzo Faiella

Una carriera iniziata a 12 anni accanto al padre pasticcere e poi consolidatasi alla scuola del maestro lievitaista Toty Catanese, dei grandi maestri della pasticceria Rolando Morandin, di Achille Zoia ed Eliseo Tonti, che lo ha portato alla ribalta nazionale della grande pasticceria italiana. Vincitore del premio "Miglior panettone del mondo" 2019 e 2020 di FIPGC e del "Parma city of gastronomy" Faiella ha convinto una severa giuria presieduta nientepopodimeno che da Iginio Massari, laurea 110 e lode.

Prezzo 33 euro

1° classificato categoria con difficoltà: Massimo Ferrante della pasticceria Ferrante di Campomorrone (GE)



Il genovese Massimo Ferrante si è aggiudicato la vittoria nella sezione con difficoltà, un

panettone artigianale classico da abbinare nell'impasto a arance candite e caffè.

Ferrante, formatosi alla scuola di Morandin, ha già vinto numerosi premi, fra cui un primo posto al Concorso "Re Panettone 2017 nella categoria Lievitati Innovativi con "Albimokka" la variante del panettone tradizionale, con albicocche candite, infuso liquoroso al caffè e cioccolato bianco. Che sia innovativo o che sia tradizionale, il panettone di Ferrante è sempre una piacevole esperienza gustativa.

MASTRO PANETTONE 7 NOVEMBRE

1° classificato per il panettone artigianale tradizionale: Matteo Papanice della pasticceria Cresci di Castellana Grotte -(BA)



Si è affermato dopo una selezione di 150 panettoni provenienti da tutta Italia, e un giudizio alla cieca dell'autorevole giuria tecnica, il Panettone di Matteo Papanice. La manifestazione organizzata da Goloasi.it per promuovere e valorizzare le migliori realtà italiane che producono panettoni artigianali pone come condizione il rispetto del Disciplinare, e giudica aspetto, gusto, sofficità e profumo dei dolci in gara. Bandita l'anidrite solforosa e privilegiata la tradizione di qualità. Un panettone artigianale garantito a tutti gli effetti.

Prezzo 25,00 euro

PANETTONE DAY 2020 15 SETTEMBRE

1° classificato panettone tradizionale artigianale: Gianluca Prete, della Pasticceria Fumagalli a Inverigo (CO)



Panettone Gianluca Prete

E' stata una grande emozione per il giovane pasticcere ventiquattrenne, essere premiato dal grande Iginò Massari come primo classificato nella sezione panettoni tradizionali al Panettone Day. Diplomato all'istituto alberghiero Collegio Ballerini di Seregno, Prete si è specializzato seguendo il corso di pasticceria a Brescia presso la Cast alimenti. E, a sorpresa, ha vinto dimostrando di aver incamerato tutti i principi dell'arte bianca in maniera esemplare. Le sue parole rendono più di qualsiasi giudizio la freschezza e la genuinità del suo panettone artigianale: "Dopo alcune esperienze lavorative e varie critiche costruttive e non, ho deciso insieme al mio team di mettermi in gioco, provando a partecipare al concorso panettone day! Dopo molte prove eseguite e pomeriggi di duro lavoro, con mio grande stupore sono riuscito a vincere".

Prezzo 31,00 euro

1° classificato panettone innovativo: Magda Fasciglione della pasticceria Asselle a Bra (CN)



E' under 25 anche Magda Fasciglione ad aver ricevuto il premio dalle mani di Massari. Si è affermata con Espresso Biondo, un panettone artigianale nato dall'incontro tra il cioccolato biondo al caramello e il miglior caffè arabica. L'impasto, lievitato 18 ore, è fatto col burro di latteria di qualità, uova freschissime, vaniglia del Madagascar e scorze di agrumi. La pasticceria

nasce nel 1959 da Domenico Asselle dopo una lunga esperienza dai più grandi pasticceri piemontesi. Oggi è giunta alla terza generazione. E Magda usa il lievito vivo tramandato da Domenico.

Prezzo 29,00 euro

PREMIO MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO 25 OTTOBRE

1° classificato nella sezione classico : Giuseppe Zippo della pasticceria Le Mille Voglie a Specchia (LE)



Nel 2019 Giuseppe Zippo era già salito sul podio del concorso organizzato dalla Federazione Internazionale pasticceria gelateria cioccolateria (Fipgc) ottenendo la medaglia d'argento, quest'anno è arrivato l'oro. Il suo è un panettone a valenza salentina, nel senso che lo chef ricerca ed esalta i prodotti genius loci, come il miele prodotto artigianalmente nei pressi, le mandorle di Bitritto, un'eccellenza italiana, le farine locali. E locale è anche tutta la filiera dal packaging alle componenti: "Siamo in un momento di difficoltà - dice - e dobbiamo muovere l'economia circolare per sostenere le nostre risorse". Al concorso internazionale che si è tenuto al CineCittà World di Roma il suo panettone tradizionale glassato è stato proclamato "Eccellenza della pasticceria italiana".

Prezzo 27 euro

PANETTONE MAXIMO ROMA 6 DICEMBRE



1° classificato panettone artigianale classico Andrea D'Antoni, Pasticceria D'Antoni dal 19774 Roma

Il Panettone realizzato da Andrea D'Antoni è sicuramente equilibrato, equilibrio raggiunto però con uno squilibrio generale degli ingredienti per quanto riguarda i canoni classici di una ricetta. Sono state usate 4 tipologie di agrumi diversi, e si sentono. Per io canditi è stato utilizzato un arancio non estremamente dolce, con una canditura forte ma breve. L'uvetta australiana, la più utilizzata per il panettone, quest'anno risulta più piccola e scura, a causa dei roghi che hanno afflitto l'Australia. Andrea ha scelto di integrarla con l'uvetta Cilena, più grande e acidula. Si fa presto a dire Panettone, ma dietro c'è tutto un mondo da scoprire. "Ci abbiamo messo principalmente passione, ci piace fare i pasticceri, a volte ci viene bene, a volte ci viene male, ma lasciatecelo fare. Un consiglio a tutti i giovani come me che affrontano delle sfide nella vita, esagerate!

Prezzo 29 euro

PANETTONI SOLIDALI

In tempi di grandi difficoltà economiche e di forti disagi per la fascia debole della popolazione che paga il prezzo alla emergenza da Covid-19, c'è una quarta categoria di Panettoni, oltre quelli dei grandi pasticceri, degli chef stellati, dei maestri vincitori di concorsi nazionali ed è quella del Panettone di Solidarietà. Ne segnaliamo alcuni.

Il Panettone dei detenuti del carcere minorile di Nisida



Nel Carcere minorile di Nisida è attiva da tempo: "Monelli tra i fornelli Onlus, La cucineria di Nisida" una bella iniziativa che si propone di instradare i ragazzi del carcere verso una attività produttiva che possa facilitare il loro recupero e agevolare il loro rientro in società. Ad avviarla è stato un cuoco del carcere quattro anni fa. La cosa ha preso piede ed ora a guidare la brigata è un vero e proprio chef Pietro Parisi, il cuoco contadino di Era Ora a Palma Campania (NA), da tempo impegnato nel sociale. E' nato così il "Panettone farcito di speranza".

"Sono troppo contento quest'anno di mettere le mani in pasta insieme ai ragazzi di Nisida, ma soprattutto di portare sulla mia tavola questo dolce. Abbiamo deciso di farne solo 500 e, sebbene sappia che il mercato è pieno di quelli dei più grandi chef e pasticceri, conto che, in questo periodo tanto difficile per tutti, le persone trovino in Natale il momento giusto per donare qualcosa di importante a chi è meno fortunato. Per sé o per un regalo ricco di significato". Disponibile in 6 varianti dal classico a quello con il pistacchio, si può ordinare sul sito dello chef.

Prezzo: 24,00 euro

Panettone San Patrignano



Il Panettone di San Patrignano è preparato con un lievito madre che, da 11 anni, viene curato e lavorato dai ragazzi della comunità, per ottenere un prodotto leggero e fragrante. La sua struttura è il risultato di tre giorni consecutivi di preparazione e nutrimento del lievito madre con doppia lievitazione di 24 ore. Uvette di alta qualità sposano perfettamente l'aromatizzazione naturale derivante dal connubio tra miele e baccelli di vaniglia. Panettone senza glassa e canditi con uvetta sultanina, miele ed aromi naturali

Prezzo: 18,53 euro. Il pezzo da 750 gr 13,90 euro

Panettone di solidarietà Athletichef e Maestri del lievito madre



I Maestri Pasticcieri di Athletichef, dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre, del Panettone Italiano, assieme al Consorzio del Prosciutto di Parma, hanno unito le forze per sostenere il Nuovo Centro Oncologico dell'Ospedale di Parma. Anche in tempi di Covid «Non ci siamo fermati – afferma Mariagrazia Soncini Presidente di Athletichef – e abbiamo pensato di organizzare, proprio in questo periodo prenatalizio, la vendita del panettone che è il simbolo del Natale e della squisita artigianalità dei nostri Pasticcieri tra i più famosi in Italia e nel mondo». «Anche noi dell'Oncologia di Parma non ci fermiamo – afferma Francesco Leonardi, direttore Oncologia medica dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma – e siamo al fianco dei nostri pazienti e dei famigliari, soprattutto in questo periodo particolarmente difficile. Grazie per non esservi arresi e per continuare a sostenerci in un anno-chiave in cui il progetto del nuovo Centro Oncologico sta mettendo le basi per diventare realtà».

Contributo: 30 euro

Panettone per bene, pro ragazzi in difficoltà



Si chiama "Panettone per bene" quello proposto per beneficenza dalla Pasticceria Sant Ambroeus Milano. Il panettone è realizzato con lievito naturale e materie prime di eccellenza ed è quindi garanzia di qualità e artigianalità.

La Pasticceria Sant Ambroeus Milano devolverà parte del ricavato della vendita del suo "Panettone per Bene" alla Onlus Associazione CAF che accoglie e cura bambini e ragazzi in gravi difficoltà nelle sue Comunità Residenziali. Il "Panettone per Bene" si può acquistare nella pasticceria Sant Ambroeus di Milano, corso Giacomo Matteotti, 7. Oppure anche attraverso il sito dell'Associazione CAF, a fronte di una donazione. Due versioni: con incarto Classico oppure nella tradizionale Cappelliera.

Sempre a Milano la Pasticceria Giacomo in via Pasquale Sottocorno 5, devolverà una parte del ricavato delle vendite dei suoi famosi panettoni (impasto a lunga lievitazione (20h), amalgamato con materie prime quali uova fresche, scorza d'arancia della Sicilia, uvetta australiana, cubetti di cedro, senza conservanti) al centro Mafalda Luce, dedicato al trattamento dell'autismo nell'infanzia e nell'adolescenza

Prezzo: da 39,00 a 50,00 euro

Panettone solidale Lidl Croce Rossa



Panettoni solidali da Lidl a sostegno della Croce Rossa. La catena europea di supermercati ha realizzato il suo Deluxe by Lidl (€ 4,79). Dal 30 novembre per ogni panettone venduto, Lidl ne donerà uno alla Croce Rossa che lo rivenderà sui propri canali per raccogliere fondi.

Pubblicato in: [Il prodotto](#), [Senza categoria](#)

Tag: [Apertura](#), [chef](#), [dolci](#), [natale](#), [panettone](#), [pasticceria](#), [solidarietà](#), [stella michelin](#)



Giuliano De Risi

gdr@firstonline.info - Giornalista professionista, è stato direttore responsabile dal 2005 al novembre 2010 dell'AGI-Agenzia Giornalistica Italia. Premio Internazionale Ischia di giornalismo 2008 come giornalista dell'anno per le Agenzie di stampa. Nel

maggio 2014 è stato nominato Consigliere Speciale incaricato delle Relazioni Internazionali e della Comunicazione in Italia dell'ADA, Académie Diplomatique Africaine - Coalizione Internazionale per lo Sviluppo. A metà degli anni '90 ha diretto "Lazio Ieri Oggi Domani" periodico dell'Istituto di ricerche economico-sociali Placido Martini che affrontava il territorio dal punto di vista storico, antropologico, economico, culturale ed enogastronomico e che ha avuto fra i suoi collaboratori Alfonso Maria Di Nola, Antonio Spinosa, Daniele Cernilli, Daniela Scrobogna, Paolo Portoghesi, Giuseppe Galasso, Italo Alighiero Chiusano. Ha fatto parte della giuria del Premio Caseus presieduto da Gerard Depardieu. Scrive di enogastronomia su diversi portali, ha collaborato alla Guida dei ristoranti del Gambero Rosso ed è autore di documentari di enogastronomia per Raitre.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



Gianfranco Pulina apre nella Repubblica Dominicana e sposa cucina sarda e caraibica



Wine Spectator: è un Rojas Castillo il vino n.1 al mondo, ma un Brunello conquista il terzo posto



Sono dieci i ristoranti cool al mondo per Forbes e uno è a Ischia



La ricetta dello chef Cristiano Bonolo: la ciambella "salutista" che voleva essere un panettone

© 2020 First&Food. FIRSTonline è un marchio registrato da A.L. Iniziative Editoriali S.r.l., TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI.

Registro Stampa del Tribunale Civile di Roma - Registrazione n. 202/2011 del 17/06/2011 - A.L. Iniziative Editoriali S.r.l. - Via Ovidio, 20 - 00193 Roma P.IVA e Cod.Fisc. 07354200961



SOSTIENI LE ECCELLENZE, GLI ARTIGIANI E I COMMERCANTI LOCALI

Shop local! Abbiamo raccolto in questa pagina alcune iniziative che riuniscono eccellenze, artigiani e commercianti locali. Scegli quella che preferisci per sostenerli!

**L'elenco non è esaustivo, le informazioni sulle iniziative sono state reperite attraverso comunicati stampa e segnalazioni sui media. Se conosci un'iniziativa che riunisce artigiani o commercianti del territorio inviaci la tua segnalazione a web@turismotorino.org*

#ioacquistolocale ACQUISTO LOCALE UNA SCELTA CHE VALE. LA DIFFERENZA PUOI FARLA TU.

Dove compriamo non è un dettaglio, la nostra scelta è importante. Decidere di acquistare recandosi in un negozio di prossimità - online sul suo sito di e-commerce o consegna a domicilio - è un piccolo gesto che consente di sostenere l'economia diffusa, di conservare posti di lavoro locali, di mantenere relazioni sociali e presidio di piccolo commercio è la vita della comunità, rende vivaci i nostri borghi, quartieri e città, contribuisce a una buona qualità della vita rende i luoghi attraenti sia per i residenti che per i turisti.

E' un'iniziativa dell'Assessorato Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, sviluppata con il supporto di VisitPiemonte - società in house della Regione Piemonte - Unioncamere Piemonte per la valorizzazione turistica e agroalimentare del territorio - in collaborazione con Confcommercio, Confesercenti, Uncem, Unioncamere Piemonte camerale piemontese.

www.visitpiemonte.com/

BORGONUOVOTORINO

Il senso di comunità per uscire dalle difficoltà. In questo momento di chiusura parziale o totale delle attività commerciali, l'associazione culturale di quartiere "Borgo Torino ha messo in piedi un progetto di rinascita e valorizzazione di un territorio da sempre caratterizzato per il fermento culturale e commerciale della città, quello compreso tra Piazza Vittorio Veneto, Corso Vittorio Emanuele II e il Valentino.

Da un'idea di Francesca Casati e Marco Bossi, è quindi nato il portale borgonuovotorino.it, in cui oltre 50 realtà commerciali del borgo hanno messo a disposizione delle possibilità di acquistare singoli coupon o carnet con sconti e offerte speciali, utilizzabili in tutte le attività aderenti al progetto.

Ma il progetto Borgo Nuovo è qualcosa di più di una mera distribuzione di coupon: la *mission* è quella di trasformare il quartiere in un vitale e armonico punto attrattivo cittadino sia per il turista, promuovendo eventi e iniziative culturali attraverso il neonato portale come ad esempio la spettacolare illuminazione natalizia a LED effettiva in Piazza Maria Teresa.

Info: www.borgonuovotorino.it

I MAESTRI DEL GUSTO A CASA TUA! Acquista online dai Maestri.

Sono imprenditori testimoni del gusto torinese che, con la passione per la genuinità e la qualità dei loro prodotti, ti guideranno nel cuore della nostra enogastronomia eccellente!

WWW.POSTODELCUORE.COM

Un voucher come regalo di Natale per sostenere i ristoranti e i pubblici esercizi del territorio...Si può acquistare sul portale "Posto del Cuore" e potrà essere speso nel scelto quando finalmente potrà riaprire, fino al 30 giugno 2021.

È una iniziativa di Confesercenti in collaborazione con il portale www.postodelcuore.com

UNA MOLE DI PANETTONI

Il primo sito di e-commerce dedicato esclusivamente ai panettoni preparati dai migliori artigiani. Il lancio, in vista del Natale 2020, arriva dai promotori della rassegna panettoni' costretti quest'anno dall'emergenza Covid a una formula diversa, senza pubblico.

Nasce così www.unamoledipanettoni.com dove si potrà trovare "un'accuratissima selezione di piccole produzioni artigianali" realizzate dai "professionisti del settore pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali".

TO GETHER

TO Gether è molto più di un e-commerce natalizio: è una rete di grandissime eccellenze del Piemonte.

Una selezione di prodotti esclusivi dei migliori maestri artigiani e dei più rinomati chef del territorio (per un totale di otto stelle Michelin), che hanno deciso di unirsi con confezioni regalo uniche.

Info: <https://to-gether.shop/>

PIEMONT DELIGHTS

Piemonte Delights – nato nel 2017 - è il primo e-commerce dedicato al cibo e alle bevande tipiche del Piemonte. Dal formaggio e dai salumi al vino e alla birra: il desiderio di condividere i sapori unici, le storie e le esperienze di autentici produttori regionali ai palati più esigenti.

Info: <https://www.piedmontdelights.com/>

CEREA SHOP

Appena lanciata: è il primo servizio dedicato ai prodotti di largo consumo attivo su Torino che riunisce alcuni marchi del territorio.

Info: www.cereashop.it

LE VIE DI TORINO

I tuoi regali a portata di click.

Levieditorino.it è una piattaforma pensata per facilitare la circolarità degli scambi tra i cittadini e gli esercenti delle attività commerciali sul territorio Torinese.

Info: levieditorino.it

#IOCREOITUOIREGALITORINO: CERCA IL TUO REGALO SU INSTAGRAM

Da un'iniziativa di [@bottegabotanica](#) e [@studiodeltapottery](#) un manifesto per illustrare la relazione tra cliente e artigiano e un contenitore digitale (il feed di Instagram creerà attraverso l'hashtag dedicato) in cui trovare le produzioni artigiane della città di Torino.

Le aziende artigiane e gli utenti sono invitati a taggare le proprie foto o le foto delle proprie aziende artigiane preferite con il tag [#iocreoituoiregalitorino](#).

"L'CAVAGNIN"

Legambiente Pinerolo promuove l'iniziativa **"L'Cavagnin. Compra locale per questo Natale"** con il patrocinio del Comune di Pinerolo.

In un anno difficile per tutte le attività commerciali sosteniamo le realtà locali: se siete produttori locali o aziende agricole questa iniziativa fa per voi. L'idea è quella dei cestini che contengano i prodotti che più vi rappresentano e con cui vorreste coccolare i pinerolesi sotto l'albero di Natale. Vi chiediamo di creare dei cestini con prodotti differenti: Legambiente Pinerolo si impegna a pubblicizzare i vostri prodotti e a raccogliere prenotazioni dei cestini natalizi.

Info: legambiente.pinerolo.social@gmail.com

Turismo Torino e Provincia s.c.r.l.

Torino Contact Center +39.011.535181 - E-mail: contact@turismotorino.org

P.Iva/ Cod.Fis: 07401840017 - REA di Torino: 890093 - Capitale sociale di € 835.000

Registro operatori Incoming - Albo Fornitori

[Informative sul trattamento dei dati personali](#) / [Accessibilità](#) / [Credits](#) / [Credits Foto](#)

Thanks to



Mangiare&Bere

Giovedì 17 Dicembre 2020

EXPERIENCE PER GLI AMANTI DI VERMOUTH, GIN E GIANDUJOTTO ALL'EX INCET

E' un autunno tutto dedicato alla scoperta e all'esplorazione del gusto, grazie al fitto calendario di eventi che si tengono da ottobre a dicembre all'Ex Incet con i famosi format organizzati da "Esperienza", oggi tour operator ufficiale del Giro d'Italia. Le experience Vermouth e Gin saranno tenute da Fulvio Piccinino, esperto di storia del bere, scrittore, fondatore di Saperebere.com e membro ad honorem dell'Istituto del Vermouth di Torino, mentre Esperienza Giandujotto sarà guidata Marlena Buscemi (esperta di arte culinaria ed educazione al gusto) in collaborazione con Alberto Marchetti, maestro dell'arte gelatiera. Si comincia giovedì 8 ottobre alle 19,30 con "Esperienza Vermouth - Vino, zucchero, erbe e fantasia" per replicare il 29 ottobre alla stessa ora, e poi il 19 novembre e il 17 dicembre alle ore 21. Gli appuntamenti di "Esperienza Giandujotto - Scopri, Degusta e Crea il tuo Giandujotto" invece sono in programma mercoledì 14 ottobre alle 21, il 28 ottobre alle 21, il 20 novembre alle 18, il 6 dicembre alle 16 e il 16 dicembre alle 21. "Esperienza Gin - Dall'Antico Egitto al Medioevo, dal primo liquore al ginepro del Rinascimento ai Rosoli di Torino" si tiene invece il 22 ottobre, il 12 novembre e il 3 dicembre alle ore 21. Il costo è di 28 euro per Esperienza Gin e Vermouth e 35 euro per Esperienza Giandujotto. Capienza massima 25 posti in ottemperanza alle norme anti-Covid con accesso previa iscrizione tramite mail a info@esperienza.com oppure direttamente da web su www.esperienza.com.

ore 19:30

Torino

Piazza Teresa Noce 17/d

I PRODOTTO DEI MAESTRI DEL GUSTO A CASA CON I MENÙ DI "DEGUSTÈ"

L'evento enogastronomico "Degustè" quest'anno si svolge in modalità online: il protagonista principale sarà il menù piemontese con solo prodotti dei Maestri del Gusto di Torino e provincia. Sino a sabato 19 i clienti possono ordinare i menù attraverso i canali social, sul sito www.deguste.it o al numero indicato e la box verrà recapitata a casa in modalità delivery rispettando le norme di sicurezza anti-Covid. All'interno della box degustè che arriverà a casa si potranno trovare le istruzioni con il quale realizzare i piatti ordinati e le informazioni delle aziende produttrici. Possibilità di scegliere fra il Menù Parlapà a 76 euro, il Menù Cit a 46 euro e la Box Regalo Degustè a 85 euro. Gli ordini saranno presi tramite social fino alle ore 17 del giorno precedente la consegna. Dopo le ore 17 gli ordini saranno consegnati il giorno dopo.

fino al 19/12/2020

ore 08:00

Torino

Esperienza a domicilio

IL MENU' DEL BUON NATALE CON SAVURE' E BOELLA&SORRISI

Si chiama il "Menù del Buon Natale" la nuova proposta che vede per la prima volta insieme due eccellenze gastronomiche del Piemonte - il pastificio con cucina Savurè e la cioccolateria e pasticceria artigianale Boella&Sorrisi - unite nell'intento di portare un momento di gioia nelle case attraverso il buon cibo. Si tratta di una confezione che comprende 1 kg di agnolotti Savurè di Natale ripieni al cappone e un panettone tradizionale Boella&Sorrisi da 1 kg, al prezzo speciale di 22 euro. Il menù si può ordinare a partire da martedì 15 dicembre - fino martedì 22 dicembre - presso Savurè via Whatsapp al numero indicato o rivolgendosi a Boella&Sorrisi via mail scrivendo a info@boella.it. Il ritiro della confezione avverrà presso la sede di Savurè (via Madama Cristina 12) e al factory store di Boella&Sorrisi di via Poliziano 54/c il 23 e 24 dicembre. Per chi lo desidera, negli stessi giorni potrà essere effettuata la consegna a domicilio al costo di 2 euro.

fino al 22/12/2020

ore 10:00

Torino

Via Madama Cristina 12

LE NOVITÀ PER NATALE DI FABRIZIO RACCA NEL NUOVO E-SHOP E NEI PUNTI VENDITA

Sarà un Natale fatto di tanti dessert e creazioni speciali quello firmato dal pasticcere Fabrizio Racca, che possono essere acquistate nei due punti vendita torinesi (rimasti regolarmente aperti nonostante l'ultimo DPCM perché da sempre pensati per l'asporto) e che quest'anno saranno anche acquistabili online, tramite il nuovissimo e-shop sul sito www.fabrizioracca.it. Il panettone di Fabrizio Racca è un panettone che perde la forma originaria e tradizionale a favore di linee pulite e contemporanee. Fabrizio Racca ripensa forma e consistenza, proponendo alla propria clientela un prodotto dal design accattivante che vuol rappresentare l'alternativa al prodotto tradizionale. Al suo interno un alternarsi di texture e consistenze tipiche della pasticceria moderna. Un panettone monumentale, realizzato con dischi di panettone sovrapposti, con gocce di cioccolato (senza uvetta né canditi), alternati con una ganache al cioccolato fondente e una crema leggera alla ricotta. A completare il tutto, pere semi-candite e noci pralinate. Al panettone si vanno ad aggiungere tanti altri dessert natalizi: tronchetti, panettoncini, creazioni decorative e, quest'anno, anche una speciale gift card da regalare a chi si ama. I punti vendita si trovano a Torino: in corso Vittorio Emanuele II 78 (apertura lun-ven 11-20, sab-dom 9-20) e in via San Marino 95 (apertura lun-ven 10,30-20, sab 9,30-13,30 e 15,30-20, dom 9,30-13,30).

fino al 24/12/2020

ore 10:30

Torino

Corso Vittorio Emanuele II 78

"UNA MOLE DI PANETTONI" DIVENTA UN E-COMMERCE ASPETTANDO IL CONCORSO

La manifestazione torinese dedicata ai grandi lievitati artigianali "Una Mole di Panettoni" quest'anno presenta una novità: il primo sito e-commerce dedicato esclusivamente al panettone dei migliori artigiani del lievito madre, simbolo dolciario della pasticceria di eccellenza italiana, dove il pubblico potrà trovare una selezione davvero unica di prodotti. In occasione del Natale, già da metà novembre sul sito www.unamoledipanettoni.com sarà disponibile un'accurata selezione di piccole produzioni artigianali e grandi lievitati premiati di capaci, intraprendenti, tenaci e creativi professionisti del settore della pasticceria che utilizzano solo lievito madre e ingredienti naturali. Nell'ottica di garantire sicurezza e minimizzare ogni possibile occasione di contagio, data la situazione sanitaria dovuta alla pandemia da Covid-19, quest'anno "Una Mole di Panettoni" prevede la sola attività di concorso. Anche quest'anno il concorso si terrà all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, dove sabato 28 novembre è prevista la riunione di una giuria di esperti del settore, per decretare i migliori panettoni dell'anno. Info su www.unamoledipanettoni.com.

fino al 25/12/2020

Torino

On line

LE ECCELLENZE DEL PIEMONTE SI UNISCONO PER NATALE SULL'E-SHOP TOGETHER

In vista del Natale arriva To Gether, un sito di e-commerce che propone confezioni regalo contenenti prodotti enogastronomici di grandissima qualità, selezionati tra i migliori produttori di Torino e del Piemonte. Una rete che conta dodici eccellenze artigiane dell'enogastronomia piemontese e ben otto stelle Michelin, da cui nascono confezioni regalo uniche, che contengono prodotti esclusivi dei migliori maestri artigiani e dei più rinomati chef del territorio. Disponibili sull'e-shop le creazioni e i prodotti di questi nomi: chef Matteo Baronetto di Farmacia Del Cambio; Laboratorio artigianale di Antonino Cannavacciuolo; i fratelli Christian e



Il decalogo per scegliere un vero panettone artigianale

Ormai in quasi tutte le etichette si legge **Panettone Artigianale**. Purtroppo, sempre più spesso, la dicitura non corrisponde al vero. Come muoversi nella jungla degli ultimi acquisti di **Natale**? Per fare la scelta giusta e scoprire le informazioni poco veritiere abbiamo chiesto a **Giovanni Dell'Agnese**, capo pasticciere della storica Pasticceria Dell'agnese dal 1950 di Torino e capo della giuria di esperti che poche settimane fa ha decretato i vincitori del concorso *Una Mole di Panettoni*, **come riconoscere un vero panettone artigianale**.

1



Aspetto. Prima di tutto bisogna guardare il panettone. Deve essere bello dritto, con una cupola rotonda in cima. Non deve uscire troppo dal pirottino (non deve sembrare un fungo, per intenderci). Può essere, nella variante di tipo pinerolese, con la glassa di nocciola e mandorle o in quella milanese senza glassa, a seconda dei gusti di ognuno, ma un panettone artigianale di qualità deve anche essere bello da vedere.

2



Cottura. Il panettone non deve essere né bruciato né troppo crudo. In cima deve essere di un bel bruno, non troppo scuro, altrimenti è indice di una cottura eccessiva.

3



Colore dell'impasto all'interno. Il colore interno deve essere non bianchissimo tipo pane, perché vuol dire che mancano burro, zucchero, uova. Non deve neanche avere un colore troppo carico (perché non devono esserci coloranti, né uova troppo gialle). Deve essere di un bel giallo acceso e bilanciato, insomma.

4

Profumo. Quando tagliamo un panettone artigianale deve avere un buon profumo che si sprigiona immediatamente. Se non percepiamo nulla, c'è qualche problema.

5



Alveolatura. L'alveolatura, ovvero i buchi dell'impasto, devono avere un andamento in salita, in crescita. Il singolo buco deve essere ovale, perché significa che il panettone ha lievitato bene. Non devono esserci buchi troppo grossi altrimenti significa che è stato formato male quando è stato messo nel pirottino.

6

Consistenza. Il panettone deve essere morbido, giustamente umido (non asciutto). Se è troppo gommoso significa che non è stato cotto bene. Si deve masticare bene senza impastare troppo la bocca quando si va all'assaggio.

7

Sapore. Il sapore deve essere intenso. Si devono sentire il burro, le uova, lo zucchero. Deve essere piacevole al palato. Non deve avere acidità in retrogusto sintomo di un lievito troppo forte.

8



Quantità di frutta. In entrambe le versioni tradizionali (piemontese e milanese) ci sono uvetta e canditi. È importante vedere quanti ce ne sono e di che qualità. L'uvetta deve essere dolce, e anche di una certa dimensione, abbastanza grande. Il candito artigianale è abbastanza grande, di solito come dimensione dagli 8 ai 10 millimetri di lato e deve essere molto morbido. Non deve sapere solo di zucchero ma si deve sentire gusto dell'arancio, del cedro, che deve essere preponderante al gusto, sinonimo di canditura artigianale di qualità.

9

Scadenza breve. Un prodotto artigianale senza conservanti ha un shelf life di 15-20 giorni. In questo periodo dà il meglio di sé. Non è al top appena fatto perché i canditi devono ancora rilasciare i loro aromi, meglio aspettare 2-3 giorni da quando è stato sfornato. Dopo i 15-20 giorni il prodotto comincia a essere più asciutto.

10



Ingredienti. Un buon panettone non deve essere troppo pasticciato. Ci sono panettoni complicatissimi che non hanno granché senso. Non basta buttare ingredienti in un panettone per farlo strano per forza. Un buon panettone è anche molto semplice per poter valutare bene

Le caratteristiche di tutti i gusti.

Se vuoi aggiornamenti su *Il decalogo per scegliere un vero panettone artigianale* inserisci la tua email nel box qui sotto:



Scrivi la tua email...

ISCRIVITI

Sì No Acconsento al trattamento dei dati per attività di marketing.

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'[informativa sulla privacy](#).

I VIDEO DI AGRODOLCE: ROSSO SANGUE: IL COCKTAIL

Agrodolce è un allegato di Bloglo, periodico telematico reg. Trib. Roma © Agrodolce 2013-2020 | T-Mediahouse – P. IVA 06933670967 | 2.21.5



Media Partner			
TESTATA	DATA	TITOLO	PAGINA
Punto It	02/12/20	“Una Mole di Panettoni”, ecco i vincitori	215

News

"Una Mole di Panettoni", ecco i vincitori

puntoIT • 1 Dicembre 2020

Tempo di lettura: 1 minuto



Si è conclusa la nona edizione dello storico concorso torinese "Una Mole di Panettoni", che ogni anno premia i migliori grandi lievitati provenienti da tutta Italia. La giuria, che si è riunita il 28 novembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, ha decretato i vincitori delle quattro categorie in gara:

– per la categoria Panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con la glassa) il primo classificato è stato Marco Voci del Panificio I frutti del Grano di Collegno (TO), seguito da Luca Gottardello del Panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari (PD) e da Davide Muro dell'Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO);

– per la categoria Panettone tradizionale di scuola milanese (senza glassa) il primo classificato è stato Alessandro Rizzo de Il Forno Rizzo di

Tarcento (UD), seguito da Michele Somma della Pasticceria La Delizia di Santa Maria La Carità (NA) e da Rosetta Lembo della Pasticceria La Ruota di Agropoli (SA);

– per la categoria Panettone Creativo il primo classificato è stato Giuseppe Mascolo della Pasticceria Mascolo di Visciano (NA), seguito da Annibale Memmolo della Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano (AV) e da Alessandro Franchini della Pasticceria Franchini di Soletto (LE);

– per la categoria Panettone Salato il primo classificato è stato Davide Muro dell'Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO), seguito da Luigi Conte della Pasticceria Vanily di Carinaro (CE) seguito da Simone Bortolus della Pasticceria Dolcevita di Codroipo (UD).



"Abbiamo assistito a un panel di panettoni strepitosi" hanno detto Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, organizzatrici dell'evento, dopo i risultati della giuria capitanata dal pasticcere torinese Giovanni dell'Agnese. Chi volesse assaggiare i vari panettoni può farlo collegandosi al sito www.unamoledipanettoni.it, sito di e-commerce lanciato quest'anno dagli organizzatori del concorso con una finalità che

non è legata solo al Natale. L'intenzione, infatti, è di destagionalizzare sempre di più un prodotto come il panettone, approfittando dell'enorme creatività di chi lo produce e delle tantissime varianti che ormai si trovano nelle migliori pasticcerie dello Stivale, e che permettono di gustare il panettone 365 giorni l'anno.

Questo sito si avvale di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Accetto](#)

[Maggiori Informazioni](#)
