Giuso a “Re Panettone” per il quinto anno consecutivo

re-panettone-5728308b

Giuso, azienda leader nella produzione di ingredienti composti per pasticceria e gelateria artigianale, è sponsor di Re Panettone, la manifestazione dedicata al dolce festivo milanese per eccellenza che ogni anno allieta la capitale lombarda, che si terrà sabato 26 e domenica 27 novembre presso lo Spazio MegaWatt a Milano.

panettonePer il quinto anno consecutivo Giuso ha scelto di aderire all’evento, consapevole del suo ruolo di attore protagonista del settore e del conseguente supporto che ormai da tempo offre all'artigianalità della pasticceria italiana volta alla promozione dell'eccellenza made in Italy e alla diffusione di una buona cultura del cibo, in Italia e all'estero.

Ancora una volta l’azienda di Bistagno è protagonista della due giorni milanese con i suoi prodotti che la fanno da padrone nella realizzazione di panettoni classici e dolci lievitati innovativi in gara per il concorso “I PanGiuso”, ormai competizione di riferimento per i migliori maestri lievitisti, capace di determinarne il successo e il riconoscimento presso il grande pubblico. Passione, esperienza, professionalità e tanta creatività guidano gli artigiani pasticceri in questa golosa sfida che, per regolamento, prevede l’utilizzo dei prodotti Giuso per il confezionamento dei dolci lievitati realizzati in maniera artigianale e, appunto, solo con ingredienti naturali, senza coloranti, emulsionanti e altri additivi alimentari.

marchio-giusoLa giuria della 5° edizione di “I Pangiuso” sarà particolarmente prestigiosa e così composta:

Presidente
• Bruno Lulani, Amministratore delegato Giuso
Direttore tecnico
• Vittorio Santoro, Direttore CASTAlimenti

Giurati

I pasticcieri

• Sal De Riso (cat. Panettone) // Luca Riganti (cat. Dolce lievitato innovativo), vincitori dell’edizione precedente del Premio

• Roberta Zulian, chef pâtissier Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio

I giornalisti

• Chiara Cavalleris, Dissapore

• Paolo Galliani, Il Giorno

• Maria Teresa Melodia, Corriere della sera

• Aldo Palaoro, Sala & Cucina

• Mariella Tanzarella, la Repubblica

Anche quest’anno, quindi, Re Panettone decreterà i vincitori della 5° edizione del concorso “I Pangiuso”, che esalta la passione della migliore artigianalità italiana e che, lo scorso anno, ha visto la vittoria di Salvatore De Riso della pasticceria Sal De Riso di Tramonti (SA) per il suo panettone tradizionale e Luca Riganti della pasticceria DolceArte di Mornago (VA) per il miglior dolce innovativo.

www.giuso.it