L’artigianale Ascolese eletto Re Panettone

tradizionale-ascolese-91e292c4

L’artigianale Ascolese è il “Miglior panettone tradizionale” d’Italia. Ancora una volta il vincitore, per la decima edizione milanese di Re Panettone 2017, del concorso I Pan Giuso, è un panettone di Salerno, nello specifico di San Valentino Torio. Nella due giorni milanese, che si è appena conclusa, la ricetta Ascolese ha conquistato la giuria di qualità e tutti i partecipanti alla kermesse.

Un podio conquistato sbaragliando ben 45 concorrenti provenienti da tutto lo Stivale. Un riconoscimento importante che conferma il fatto che il panettone, originariamente di tradizione meneghina, ha definitivamente valicato i confini regionali e, che a trionfare è la maestria artigianale made in Italy.



«Al Sud lavoriamo tanto di creatività, ricercando e proponendo di continuo nuovi prodotti e ingredienti; forse è proprio questo il nostro vero punto di forza» dichiara **Fiorenzo Ascolese,** maestro dolciere dell’omonimo Panificio, ancora emozionato dopo la consegna del premio. *«Come tutti quelli a pasta lievitata il panettone è un “dolce” molto difficile da domare. Oltre la tecnica e l’esperienza, ci vuole amore e passione.E per noi, che quest’anno siamo tra gli esordienti di Re Panettone, questo riconoscimento vale il doppio: premia la nostra ricercatissima ricetta di qualità, fatta non solo di sapori, anche di fantasia e dedizione».*

Il panettone artigianale Ascolese è un panettone buono e certificato. Infatti la vera novità di questa edizione di Re panettone e` il lancio della certificazione di Re Panettone, ovvero una garanzia di qualità creata per dare al consumatore la certezza di acquistare un prodotto assolutamente naturale,

come disciplinare comanda, che esclude emulsionanti, mix e aromi di sintesi. Insomma, il panettone artigianale Ascolese è la nuova eccellenza made in Italy. I nostri più sinceri auguri ai maestri Fiorenzo e Giovanni per questo traguardo raggiunto che premia tutta la Campania.

Ma gli appuntamenti degustativi con gli artigianali Ascolese non finiscono qui: nel prossimo week-end, 2 e 3 dicembre, i maestri dolcieri di San Valentino Torio di divideranno tra il capoluogo campano per la terza edizione di Re Panettone Napoli, presso il Grand Hotel Parker's in Corso Vittorio Emanuele 135 e, il capoluogo piemontese per la sesta edizione di Una Mole di Panettoni, presso l'Hotel Principi di Piemonte, in via Piero Gobetti, Torino.

E ancora, per i golosi campani il consueto appuntamento Panettone day Ascolese quest'anno diventa un vero evento, "Panettone sotto le stelle",dove l'artigianale Ascolese sarà protagonista in una grande festa fra degustazioni dolci e salate, brindisi e musica, presso la sede di San Valentino Torio (SA), in via Vetice 53, in programma il 21 dicembre ore 21 per festeggiare il Natale con gusto e allegria.

www.panificioascolese.it