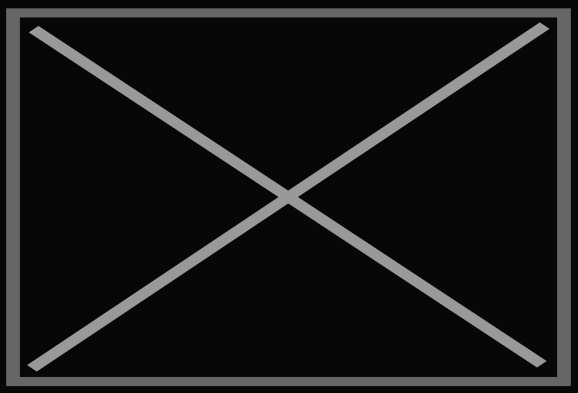
10 anni di Panettone Day: ecco i vincitori

giuria-2-50c00b20

Un’edizione celebrativa quella dei dieci anni di Panettone Day in cui ieri, 13 settembre, il maestro Gino Fabbri ha premiato per le 3 categorie in gara Giordano Berettini del Panificio Baldinucci di Gubbio (PG) come miglior panettone tradizionale, Andrea Cannone della pasticceria Mosca&Cannone di Ciampino (RO) per il miglior panettone creativo e Luca Volpi della Pasticceria Panarari di Treviglio (BG) per il miglior panettone al cioccolato Ruby.

“La decima edizione di Panettone Day ci ha regalato grandi sorprese ed è stato un onore per me ricoprire il ruolo di Presidente di Giuria per questo speciale anniversario” commenta **Gino Fabbri**. *“I concorsi di pasticceria come Panettone Day svolgono un ruolo fondamentale per chi svolge un mestiere come il nostro, perché consentono ai pasticceri di continuare a mettersi in gioco e confrontarsi con i colleghi, oltre che la possibilità di cogliere nuove opportunità di visibilità e comunicazione connesse alla partecipazione. Sta poi ai singoli pasticceri usare al meglio questi strumenti per uscire dalla propria comfort zone e continuare ad evolversi e innovarsi”.*

Come da tradizione, l’esclusiva Sala Mengoni del **Ristorante Cracco** in Galleria Vittorio Emanuele a Milano ha fatto da cornice all’evento conclusivo, durante il quale, i 33 lievitati selezionati per la finale sono stati degustati con professionalità ed in totale anonimato dalla prestigiosa giuria guidata dal Maestro Gino Fabbri e composta dallo chef stellato **Carlo Cracco, Marco Pedron**, Head Pastry Chef del Ristorante Cracco e nuova stella emergente della Pasticceria Italiana, il Maestro **Vittorio Santoro**, Presidente e Direttore di Cast Alimenti ed il vincitore dell’edizione 2021 di Panettone Day.



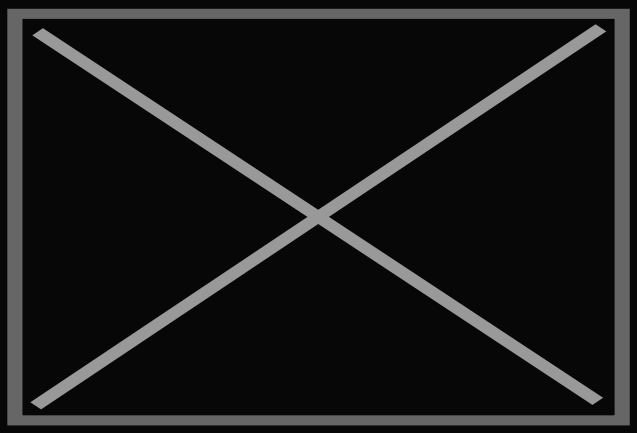
Grande l’emozione e l’entusiasmo dei pasticceri **Giordano Berettini, Andrea Cannone e Luca Volpi** che sono stati applauditi dalla giuria e che, grazie al loro talento, hanno conquistato i palati esperti dei giudici ottenendo con i loro panettoni il miglior punteggio per tutti i parametri, dalla cottura all’alveolatura passando ovviamente per il gusto. Il **percorso** per i vincitori è stato **lungo e impegnativo** dato che il contest, riconosciuto ormai tra i più autorevoli nel mondo della pasticceria, è riuscito a coinvolgere **146 professionisti provenienti da tutta l’Italia** che hanno deciso di accettare con entusiasmo la sfida di Panettone Day con ben 253 panettoni, sia con l’obiettivo di mettersi in gioco per sfidare se stessi e gli altri pasticceri in gara e al contempo cogliere le grandi opportunità di comunicazione offerte dal concorso.

A deliziare il pubblico una selezione di **Specialty Coffee della collezione 1895 Coffee Designers by Lavazza** – partner della manifestazione – serviti sotto forma di Espresso o in versione fredda con il metodo Cold Brew, in abbinamento con le proposte dolci e salate elaborate per l’occasione da esponenti di spicco del mondo della pasticceria come Gino Fabbri e Marco Pedron.

Prossima tappa: il **Temporary Store a Milano** con doppio appuntamento **a ottobre e novembre** per celebrare i 10 anni

Tutti i 33 finalisti del concorso avranno l’opportunità di **vendere le proprie creazioni nel Temporary Store** che aprirà a partire dal 3 sino al 30 ottobre, in Corso Garibaldi (angolo Via Palermo 21) a Milano: un indirizzo diventato ormai un punto di riferimento per gli appassionati di panettone, che offre una vetrina esclusiva per i pasticceri nel cuore di Brera.

Per festeggiare i 10 anni quest’anno l’appuntamento raddoppia e oltre alla tradizionale apertura nel mese di ottobre, ci sarà una sorpresa: **dal 2 al 27 novembre il Temporary Store ospiterà una selezione di panettoni firmati dai vincitori degli ultimi 10 anni,** che creeranno un lievitato in limited edition pensato per celebrare questo speciale anniversario.



Nell’arco di questi due mesi presso il Temporary Store

sarà inoltre possibile acquistare anche gli **Specialty Coffee 1895 by Lavazza**, la collezione di eccellenza messa a punto con maestria e visione dai Coffee Designers e realizzata con i più pregiati caffè del mondo, nel pieno rispetto della tradizione italiana. I clienti potranno degustare le diverse referenze per trovare l’abbinamento perfetto tra caffè e panettone per poi procedere con l’acquisto dei prodotti, perfetti come idea regalo per il prossimo Natale.

Quest’anno lo spazio tornerà ad animarsi tutti i giovedì con un **ricco calendario di eventi**, finalizzati a fare cultura e valorizzare in modo contemporaneo un prodotto ricco di storia come il panettone. Il calendario degli appuntamenti sarà comunicato nel corso delle settimane di apertura attraverso i canali social di Panettone Day, degli sponsor del concorso Braims (gruppo CSM Ingredients), Novacart, Barry-Callebaut, Vitalfood e 1895 Coffee Designers by Lavazza.

Inoltre, Il gruppo CSM Ingredients, a cui Braims fa capo, ha da tempo intrapreso un p**ercorso di studio ed approfondimento** dei trend e dei fabbisogni del mercato, ideando – grazie al supporto di NielsenIQ – il primo ed unico Osservatorio dedicato al panettone artigianale, con l’obiettivo di **indagare l’evoluzione e le dinamiche che muovono il mercato di questo lievitato artigianale** e le attese del consumatore. Anche quest’anno, i dati rilevati sul comparto saranno divulgati nel mese di dicembre attraverso una conferenza stampa dedicata.