# La paninoteca Panini Durini vince il contest a Milano Golosa

durini-f60a4f20

In occasione della quinta edizione della manifestazione Milano Golosa, che si è conclusa due giorni fa al Palazzo del Ghiaccio dopo una tre giorni dedicata quest'anno all'importanza della materia prima nella creazione di un prodotto di qualità, vince il contest “Panino, passione italiana” la paninoteca milanese PANINI DURINI. Il concorso, lanciato dalle bibite gassate Spumador insieme al gastronauta Davide Paolini, ha visto coinvolte cinque rinomate realtà, in ambito nazionale ( PANINI DURINI e LA PROSCIUTTERIA di Milano , ANTICO VINAIO di Firenze, QUINTO QUARTO di Cesenatico e PANINI di Vieste) che si sono distinte per qualità e apprezzamento di pubblico nella preparazione di panini e affini (tramezzini, piadine, focacce ecc..), a cui è stato chiesto di abbinare 3 loro specialità a 3 bibite gassate di Spumador Passione Italiana, a scelta tra Spuma Nera 1938 Dieci Erbe o Spuma Bianca, Tonica e Chinotto.

chinotto-di-savona-copiaLe intramontabili bibite Spuma Nera e Spuma Bianca, realizzate senza conservanti e dolcificanti artificiali insieme alla Tonica e Chinotto, rivisitate per un incontro di sapori freschissimo e autentico grazie a delle materie prime d’eccellenza come il Limone Femminello del Gargano IGP e il Chinotto di Savona, sono state servite in questa tre giorni milanese nell’attuale formato di bottiglia in vetro da 25cl dalle linee semplici e ricercate, che dona nuova luce alla genuinità del contenuto.

La redazione del www.gastronauta.it ha scelto un solo abbinamento per paninoteca tra i 3 proposti, consentendo di partecipare alla fase finale che si è tenuta ieri, lunedì 17 ottobre , alle ore 12.30 a Milano Golosa. In questa occasione un rappresentante per paninoteca ha realizzato in diretta il panino selezionato, descritto le materie prime con cui è stato fatto e spiegato l'abbinamento con la bibita Spumador.

La giuria composta da tre esperti del settore food and beverage, l’imprenditore Giovanni Fiorin, Luca Cinacchi , Food and Beverage di Trussardi alla Scala e Alessandro Frassica proprietario della

paninoteca Ino Firenze, ha decretato che il miglior abbinamento panino gourmet e bibita Spumador è stato creato da PANINI DURINI di Milano. Questa realtà milanese, nonostante la giovane età ( nata nel 2011), è presente nella città di Milano con ben 11 punti vendita e porta avanti un nuovo concept di ristorazione Made in Italy che risponde a un mercato in continua evoluzione: prodotti genuini e gustosi, semplici e ricercati, classici e innovativi.

PANINI DURINI vince il contest “Panino, passione italiana con il panino Settembre, studiato con i prodotti di stagione a base di prosciutto crudo di Parma, pecorino sardo, fichi neri e miele d’acacia biologica abbinato alle note amare e agrumate del Chinotto. Anche in questa tre giorni di incontri, laboratori e ricette , Spumador ha invitato a scoprire la gioia di bere un prodotto italiano di altissima qualità.

www.spumadorpassioneitaliana.it