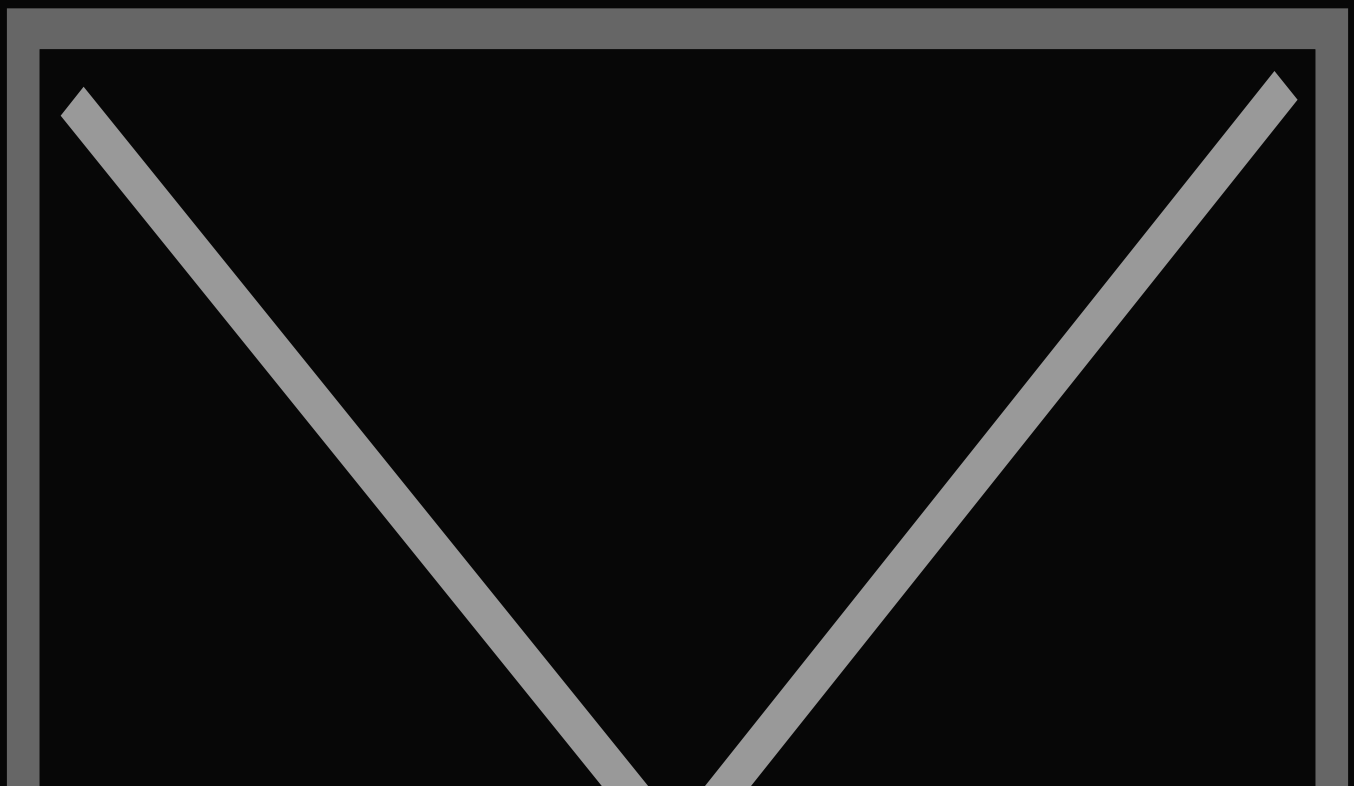
Artista del Panino 2021: vince Carlo Sutto con il suo Omaggio a Genova

281567291-3361275914159297-3466869395979863077-n-8aad693c

Carlo Sutto dopo essere entrato negli 8 finalisti con il panino “Bacareto” ha vinto la prova tecnica con “Omaggio a Genova”: un panino con seppie a listarelle passato in padella, cipolle marinate con barbabietole, cime di rapa sbollentate (e passate in padella con aglio e peperocino) con maionese alla robiola lavorata con timo e olio extra vergine di oliva.

Il vincitore, oltre all’ambito titolo di “Artista del Panino 2021”, godrà di un viaggio per due persone nelle Isole Greche. L’artista del panino 2021 è stato incoronato martedì 17 maggio. Per scoprire il vincitore della sesta edizione del “Concorso che ti cambia la vita”, organizzato da Vandemoortele, realtà leader di mercato in Europa nel settore dei prodotti da forno surgelati, attraverso il suo brand Agritech, si sono cimentati ben 8 finalisti presso la Food Genius Academy di Milano.

[caption id="attachment_207615" align="alignnone" width="696"]



Valeria Baiano, marketing manager canale food service di Vandemoortele Italia, incorona Carlo Sutto[/caption]

Carlo Sutto (“Bacareto”, Cuore di melograno con quinoa rossa e miglio 100g) del The bocs food&drink San Michele al Tagliamento - Venezia, ha sbaragliato la concorrenza composta da Simone Arieta (“La coppa di Nerano”, Baguelino multisemi scuro 125g) del Marcellino – il sarto del panino Milano; Tommaso Della Motta (“Anguilla libre”, Ciabattina di grano duro pretagliata 100% cotta 100g) del GraDella di Rimini; Simona Vinci (“Pump it”, Pangog alla curcuma 90g) del Bridge Pub di Reggio Calabria; Daniele Barra (“Il Punto Rosa Fumè”, Mafaldina siciliana 100g) dell'Excalibur bar pub di Revello - Cuneo; Steve Cristarella (“Tataki Snack”, Baguelino multisemi scuro 125g) de 9.5 Industry di Catanzaro; Andrea Cavoli (“Mornella”, Mafaldina siciliana 100g) del Chiosco panino dei cavoli Gangi - Palermo; Fany Faccio (“Total Green”, Mafaldina siciliana 100g) del Green Door Jerago con Orago – Varese.

Visualizza questo post su Instagram

Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

A valutare gli artisti del panino in gara la **giuria d’eccezione** presieduta da Max Mariola, cuoco e conduttore televisivo, Mattia Poggi, chef, influencer e conduttore televisivo, e Roberto Barat, giornalista. Conduttrice d’eccezione è stata la food influencer Valentina Scarnecchia.

Valeria Baiano, marketing manager del canale food service di Vandemoortele Italia, spiega che l'evento ha riscosso un ottimo successo. *"Per questa edizione la redazione ha ricevuto e selezionato ol[illegible]ssima edizione. Rispetto agli anni precedenti c'è stata una ricerca molto attenta in relazione agli ingredienti speciali. Quelli del settore vegano e vegetariano sono nuovi trend che ci stanno portando ad evolvere l'evento e lavorare al meglio sulla nostra offerta per l'Horeca. Durante il Sigep abbiamo presentato la nostra ampia proposta. Stiamo puntando su multicereali e spostandoci verso nuovi tipi di pani che si possano sposare perfettamente anche con nuovi contenuti"*.

[caption id="attachment_207616" align="alignnone" width="577"]

marketing manager del canale food service di Vandemoortele Italia[/caption]

Vandemoortele Italia, conclude la Baiano, ha **finestre di lancio a settembre**: *"Ci saranno delle novità e legate a tutti i nostri brand. Non lavoriamo su prodotti legati alla stagionalità; ci saranno tuttavia dei donuts alla frutta e tanti altri prodotti interessanti"*. Il prodotto che attualmente trascina? *"Le ciabattine e i pani bandiera. Ma ci stiamo spostando anche su nuovi prodotti. Con Agritech realizziamo molti pani davvero interessanti"*.