



PN24 FOOD - Roma, Panettone Maximo 2025: alla Pasticceria Macrì il premio per il "Miglior Panettone Tradizionale"

Roma - 01 dic 2025 (Prima Notizia 24) **A Dolce Toscana di Capranica (Vt) il Premio per il "Miglior Panettone al Cioccolato".**

Quasi cinquemila presenze al Salone delle Fontane dell'Eur per la settima edizione di Panettone Maximo decretano, ancora una volta, il successo della manifestazione sui grandi lievitati, che di fatto apre le festività natalizie nella capitale. Protagonisti 48 pasticcerie e forni provenienti da tutta Italia che hanno portato in gara le loro creazioni nelle due categorie "regine", tradizionale e cioccolato, per un totale di 96 panettoni, esaminati dalle qualificatissime giurie. Ai banchi di degustazione tante altre varianti creative ed eccellenze enogastronomiche, per la gioia di migliaia di appassionati di grandi lievitati, foodies, famiglie con bambini al seguito e curiosi, che hanno potuto degustare tante leccornie e assistere agli show cooking dei pastry chef di importanti ristoranti tri-stellati. Seguirà ora la donazione dei panettoni alle associazioni Ciofs Fp Lazio di Suor Novella e Davide Ciavattini onlus. La VII edizione di Panettone Maximo, festival nazionale del panettone artigianale – tra i più autorevoli a livello nazionale e, senza dubbio, il più importante evento di Natale della Capitale – si è svolta ieri, domenica 30 novembre, dando il benvenuto al mese dedicato al Natale. Organizzato dalla E20 Events Factory e Ristoragency, l'evento ha goduto del patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma e il contributo di ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e l'importante sostegno degli sponsor Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Irinox, Fattoria Latte Sano, Reviva e Caffè Moak (gold) e Cacao Barry ed Eurovo (silver). A trionfare sono stati Pasticceria Macrì di Roma per la categoria del "Miglior panettone tradizionale" e Dolce Toscana di Capranica (VT) nella categoria "Miglior panettone al cioccolato". Grande consenso anche quest'anno per la competizione per il "Miglior panettone gourmet", titolo vinto da Francesco Apreda, titolare del ristorante Idylio by Apreda di Roma. A seguire, il "Premio Stampa Estera", consegnato dalla Presidente Elena Postelnicu, è andato a Konig Cafè (Campobasso) quello per il "Miglior Packaging" alla pasticceria pugliese L'arte di Luciano (Apricena - FG), mentre nella categoria "Miglior comunicazione digitale" si è affermata Lisita Pasticceria (Mondragone-CE). Il "Premio del pubblico", votato direttamente dalle migliaia di presenti, è andato a Zest Pasticceria (Ardea-RM). A decretare i vincitori è stata una super giuria composta, come ogni anno, da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria – come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Angelo Musolino (presidente Compait), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitista) e i Mastri Pasticceri Denis Dianin, Fabrizio Donatone (Campione del mondo 2015) e Walter Musco per il tradizionale. Per il cioccolato invece Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Davide Comaschi (World Chocolate Masters 2013 e

Maestro Cioccolatiere), Francesco Boccia (Campione del mondo 2015), Pasquale Marigliano (Maestro Pasticcere & Maitre Chocolatier), Andrea Fiori (Pastry Chef & Maitre Chocolatier), Marion Lichle (Pastry chef e titolare de Il Pagliaccio**) e Valerio Esposito (Maitre Chocolatier). In giuria anche critici enogastronomici (per il panettone tradizionale Luigi Cremona, Alberto Lupini, Vincenzo Pagano, per il panettone al cioccolato Valeria Maffei, Pamela Panebianco, Marco Gemelli) e i rappresentanti del "Gruppo del gusto" della Stampa Estera, Elena Postelnicu e Bernard Bedarida. Novità di questa edizione è stata l'area dedicata a "Olea Dulcis", ovvero i grandi lievitati realizzati con l'olio EVO, evento tenutosi la prima volta lo scorso anno in Umbria, ideato e condotto dal noto giornalista enogastronomico Luigi Cremona e da Lorenza Vitali, con il contributo di Manuela Mancino e con il proposito di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva per le sue doti di sostenibilità, valore alimentare, salutistico, paesaggistico e di incentivare l'utilizzo in pasticceria. La vittoria è andata ex aequo al Parco delle Querce (Valentano-VT) e Pavone Pasticceria Contadina (Chiaramonte Gulfi-RG) per il Miglior Panettone con Evo legato al territorio, a Eden Resort Gaeta (Gaeta-LT), per il Miglior Panettone con EVO creativo, e a Fornai Ricci (Montaquila-IS) per il Miglior premio 100% olio extravergine di oliva. A presentare brillantemente la kermesse è stata la giornalista e volto televisivo Barbara Politi, ovviamente di rosso vestita, con il suo brio, simpatia e bellezza "made in Salento". Un inebriante profumo di cioccolato, burro, uvetta e canditi, caratteristico della festività più amata dell'anno, ha invaso per tutta la domenica il Salone delle Fontane dell'Eur, facendo da cornice all'attesissimo evento che ha premiato, di fronte a una platea entusiasta, i migliori panettoni artigianali d'Italia. "Siamo molto soddisfatti per il grande successo di questa settima edizione di Panettone Maximo – ha affermato l'ideatore ed organizzatore Fabio Carnevali - che ha nuovamente superato quello dell'anno precedente, con circa 5.000 presenze, confermandosi come l'evento più atteso del periodo natalizio nella capitale. 48 pasticcerie e forni, 96 panettoni in gara, 20 banchi degustazione di eccellenze gastronomiche, 10 panettoni gourmet realizzati da chef stellati, 6 show cooking tri-stellati, l'esclusivo privé per la giuria e i giornalisti e il Christmas village dedicato ai più piccoli, con gli elfi, Babbo Natale e tanto zucchero filato, la donazione a due associazioni che assistono bambini in stato di disagio o in cura presso il reparto di oncoematologia del Bambino Gesù. Tutto questo è Panettone Maximo e il segreto del suo successo, arricchito quest'anno dall'evento collaterale Olea Dulcis, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, con 20 panettoni all'olio EVO. Ora il nostro obiettivo, non proprio facile, sarà fare di meglio e di più. Ma ce la metteremo tutta." Il festival del panettone si riconferma family friendly, grazie al suo amatissimo Christmas Village dove, oltre a tanti banchi di assaggi, è stata come di consueto allestita un'area a tema natalizio, dedicata all'intrattenimento dei più piccoli, con elfi animatori e l'immancabile foto con Babbo Natale, laboratori creativi e tanto zucchero filato. Tutti i premiati del Contest A partecipare al contest sono state dunque 48 pasticcerie e forni d'Italia, provenienti da diverse regioni, dalla Lombardia all'Emilia, dalle Marche all'Abruzzo, dal Molise alla Campania, dalla Puglia alla Sicilia. E ovviamente, regione più rappresentata, il Lazio, con in testa Roma. Tutte in gara nelle due categorie regine, panettone tradizionale e panettone al cioccolato, ma anche per altri importanti riconoscimenti. Ma vediamo i risultati, categoria per categoria. Miglior Panettone Tradizionale 1) Pasticceria Macrì (Roma) 2) Solo da

Manduca (Aprilia-LT) 3) Pasticceria D'Antoni (Roma) 4) Lino Ramunno (Pomezia-RM) 5) Pan de Roma (Roma) Miglior Panettone al Cioccolato 1) Dolce Toscana (Capranica-VT) 2) Solo da Manduca (Aprilia-LT) 3) Bonfi (Santa Severa-RM) 4) Pasticceria D'Antoni (Roma) 5) Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM) Miglior Panettone Gourmet 1) Francesco Apreda – Idyllo by Apreda (Roma) 2) Ernesto Iaccarino – Ristorante Don Alfonso 1890 (Sant'Agata sui Due Golfi, NA) 3) Giuseppe di Iorio – Aroma Restaurant (Roma) e Gianfranco Pascucci – Al Porticciolo (Fiumicino-RM) Premio della Stampa Estera 1) Konig Cafè (Campobasso) 2) Pasticceria D'Antoni (Roma) 3) Solo da Manduca (Aprilia-LT) 4) La Dolce Terrazza (Roma) 5) Gerri Pasticceria (Agnone-IS) Miglior Packaging Assegnato da una commissione di cinque food designer e architetti, presieduta da Patrizia Boglione e composta Domitilla Dardi, Francesco Subioli, Matteo Giannini e Nilushana Wijegunaratne. 1) L'arte di Luciano (Apricena-FG) 2) Pasticceria D'Antoni (Roma) 3) Dolce Toscana (Capranica-VT) 4) Konig Cafè (Campobasso-CB) 5) Maison Lafé (Roma) Miglior Comunicazione Digitale Assegnato da una commissione tecnica presieduta dalla docente di comunicazione Claudia Di Cesare. 1) Lisita Pasticceria (Mondragone)-CE 2) Pasticceria D'Antoni (Roma) e Pasticceria Patrizi (Fiumicino, RM) ex aequo 4) Etra Lievitati Mazzuto (Taranto-TA) 5) Il Giardino del Pane (Roma) Premio del pubblico Assegnato da un "giurato d'eccezione", il pubblico stesso che, attraverso dei coupon, ha avuto modo di votare il proprio panettone preferito. 1) Zest Pasticceria (Ardea-RM) 2) Caffè Masulli (Somma Vesuviana-NA) e Pasticceria Nobel (Roma) ex aequo 4) Solo da Manduca (Aprilia-LT) 5) Lino Ramunno (Pomezia-RM) Show cooking a tre stelle Grande successo hanno riscosso, come detto, gli show cooking, sempre super affollati. Hanno aperto le esibizioni Eleonora Sdino (pastry chef) e Federico Molinari (gelatiere) per Latte Sano e Alessandro Pietropaoli e Luca Maira (rispettivamente chef e pastry chef dell'Hilton Rome Eur La Lama) per Megadolciaria. A seguire quattro grandi pastry chef di altrettanti ristoranti d'Italia premiati dalle tre stelle della Michelin: Pierfederico Pascale (pastry chef del ristorante Villa Crespi) in coppia con Kabir Godi (Responsabile Laboratorio Cannavacciuolo), Luca Bna (pastry chef ristorante Casa Perbellini 12 Apostoli), Nino Salvati (pastry chef ristorante La Pergola) e Alessio Billeci (pastry chef del ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler). La donazione dei panettoni Anche quest'anno a Panettone Maximo non poteva mancare la solidarietà. A ricevere i panettoni donati da pasticcerie e forni saranno ben due associazioni. Il Ciofs FP lazio ets (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane – Formazione Professionale) di Suor Novella che, con la sua offerta educativa, aiuta i giovani delle fasce sociali più deboli non solo a realizzare il primo inserimento nel mondo del lavoro, ma anche promuovendo processi di riconversione e mobilità professionale che valorizzano le pari opportunità. L'Associazione Davide Ciavattini O.N.L.U.S., che opera principalmente nella Divisione di Oncoematologia dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma e svolge anche una importante attività per la raccolta di fondi che vengono destinati a specifici progetti rivolti a migliorare l'assistenza psico-sociale, ricreativa ed educativa svolta quotidianamente presso il Dipartimento di Oncoematologia dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù.

(Prima Notizia 24) Lunedì 01 Dicembre 2025

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it