“Artisti del panettone”, terzo posto per il trevigliese Mattia Premoli

Il titolare della pasticceria “La Primula”, già finalista al Panettone World Championship, dietro solo a Luigi Biasetto e Salvatore De Riso

Prestigioso riconoscimento per Mattia Premoli, titolare della pasticceria trevigliese “La Primula” che si è aggiudicato il terzo posto al concorso nazionale “Artisti del panettone”. La sfida tra i big della pasticceria, che ha premiato i migliori lievitati natalizi nella versione tradizionale, fa parte dell’iniziativa “Happy Natale Happy Panettone” di Confcommercio Milano e si è conclusa lunedì 13 dicembre con la premiazione a Palazzo Bovara.
Primo posto per il padovano Luigi Biasetto, secondo al panettone di Salvatore De Riso della pasticceria “Sal De Riso” di Minori, nel Salernitano.

A decretare i vincitori è stata una giuria di giornalisti del settore guidata da Vincenzo Santoro della “Pasticceria Martesana”, campione dell’edizione 2020 che hanno assaggiato alla cieca, analizzato e votato i candidati in gara. La premiazione è stata condotta dallo chef Alessandro Borghese e da Giulia Salemi, con la partecipazione dei rappresentanti delle istituzioni.

Premoli, pasticciere guidato dalla scienza e dall’etica

Mattia Premoli, 34 anni, ingegnere informatico, è un pasticcere guidato dalla scienza e dall’etica. Dopo aver raccolto l’eredità di famiglia del panificio-pasticceria-caffetteria in via Pontirolo, ha puntato tutto sull’autoformazione. Tra le novità, un nuovo brand, “Madre”, che evoca il lievito madre, per la linea di lievitati. Nella

proposta di panettoni dolci di quest’anno, non manca la fusione di ingredienti e abbinamenti insoliti. Si potranno gustare, oltre al panettone tradizionale, quello basilico e limone Costa D’Amalfi Igp, cioccolato e olive taggiasche candite, cioccolato ruby amarene e bacche di Goji, il pancettone salato, la veneziana.
Ogni panettone acquistato riporta sulla confezione il “qr code” che regala speciali playlist da ascoltare e condividere su Spotify dai cantautori al jazz, dal rock’n’roll al classic, oltre a un’illustrazione su cartolina creata appositamente dall’artista Maurizio Rosenzweig.
Mattia Premoli, nel 2020, ha vinto “Gazza Golosa”, contest promosso dalla Gazzetta dello Sport ed è stato finalista ad “Artisti del panettone” e al “Panettone Day” (presieduto da Iginio Massari); quest’anno è stato finalista al Panettone World Championship e ha vinto la medaglia d’oro Figpc sia per la miglior colomba classica sia per il Campionato mondiale miglior panettone del mondo con il panettone classico.

Panettone Day, ultima chiamata per il concorso dedicato al migliore lievitato

Iscrizioni entro il 5 giugno. Finale il 14 settembre a Milano. Quest’anno in giuria con Iginio Massari anche due new entry: lo chef stellato Carlo Cracco e il pastry chef Marco Pedron

Anche i dati di mercato non lasciano dubbi: come certifica Nielsen sempre più famiglie italiane scelgono il panettone artigianale. Secondo quanto emerge dalla ricerca

commissionata da CSM Ingredients e che analizza la recente campagna di Natale 2020, il settore del panettone di produzione artigianale continua la sua crescita e tra i criteri usati dai consumatori per orientarsi in un'offerta sempre più ampia, la qualità viene prima di tutto. È in questo scenario che si rinnova, per il nono anno consecutivo, il concorso nazionale Panettone Day, ideato per celebrare gli artigiani italiani della pasticceria, pronti a sfidarsi nella miglior interpretazione del panettone. A giudicarli una giuria di esperti, capitanata dal maestro Iginio Massari, che quest'anno vede l'ingresso di due nomi eccellenti: lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, pastry chef di Cracco Bistro. In gara, a sfidarsi, le proposte di lievitati che spaziano all'interno di tre differenti categorie: tradizionale, creativa dolce e al cioccolato Ruby.

Il crescente consolidamento dell'offerta artigianale viene evidenziata in modo dettagliato dalla ricerca Nielsen che mostra come, in mercato che vale 26.8 mila tonnellate e 216.9 milioni di euro, i prodotti artigianali proseguano l'incremento iniziato nel 2019, arrivando a coprire il 55% del valore del comparto (+8,7% vs 2019) e assestandosi a 118.5 milioni di euro rispetto all'industrial, che arretra al 45% per un valore di 98.3 milioni.

Un concorso che offre una grande opportunità di crescita personale e professionale, sia a pasticceri che svolgono questo lavoro da anni e vogliono trovare nuovi stimoli per continuare a migliorarsi; sia a talenti emergenti della pasticceria che vogliono mettersi in sfida con se stessi e provare a conquistare il palato del maestro Iginio Massari: l'edizione 2020 ha visto trionfare sul podio un pasticcere under 25, Gianluca Prete della Pasticceria Fumagalli a Lurago D'Erba (CO), e due giovani pasticcere, Magda Fasciglione della pasticceria Asselle a Bra (CN) e Barbara Veronica Braghero della pasticceria "Storie di un chicco di grano" a Fiumefreddo (CT).

“Panettone Day è l’unico concorso in grado di coinvolgere un numero così alto di pasticceri, provenienti da tutta Italia, ed offre una grande opportunità ai partecipanti che potranno misurarsi con altri colleghi e cogliere questa iniziativa per crescere nel proprio lavoro: solo confrontandosi e mettendosi in discussione è possibile raggiungere nuove vette.” racconta Iginio Massari. “Inoltre in questo concorso non c’è solo un vincitore, perché tutti i 25 finalisti potranno vendere il proprio panettone per un mese nel Temporary Store di Milano e farsi conoscere grazie alle attività di comunicazione e agli eventi, che daranno visibilità a questo importante momento.”

Iscrizioni entro il 5 giugno

Il concorso Panettone Day è aperto a tutti i pasticceri d’Italia che potranno iscriversi entro il 5 giugno seguendo le istruzioni disponibili sul sito www.panettone-day.it.

La prima fase di selezione si svolgerà il 17 giugno in CAST Alimenti, dove una giuria tecnica coordinata dal maestro Iginio Massari valuterà, tra tutti i panettoni iscritti e pervenuti, i lievitati scegliendo i 15 migliori panettoni tradizionali, i 5 migliori panettoni creativi dolci e i 5 migliori panettoni al Cioccolato Ruby.

La finale si svolgerà il 14 settembre presso la Sala Mengoni del Ristorante Cracco, un’esclusiva location simbolo di Milano, la città dove il panettone affonda le sue radici in un passato lontanissimo e continua ancora oggi a rappresentare il dolce caratteristico per antonomasia.

Qui i finalisti verranno giudicati da una giuria d’eccezione della quale, oltre a Iginio Massari, fanno parte anche il vincitore dell’edizione 2020, Gianluca Prete, la pasticcera e membro AMPI Debora Massari, lo chef stellato Carlo Cracco e Marco Pedron, Pastry Chef di Cracco Bistro.

Dal 4 al 31 ottobre, inoltre, i 25 panettoni dei finalisti saranno in vendita per un mese all’interno del nuovo Temporary

Store situato in Corso Garibaldi (angolo Via Palermo 21): una location più ampia e luminosa, che offrirà ai migliori pastry chef un’esclusiva vetrina in zona Moscova a Milano e consentirà ai visitatori di gustare la vera maestria artigiana posta al servizio del dolce più famoso e sperimentare inedite varianti creative.

Panettone Day è un’iniziativa, che ormai da 9 anni, desidera celebrare l’artigianalità e l’arte del saper fare legata a un prodotto iconico come il panettone, attraverso interpretazioni classiche e contemporanee, con l’obiettivo di valorizzare e far scoprire nuovi talenti e belle realtà artigianali che rendono unica la nostra Penisola. Il concorso è ideato dall’azienda Braims in partnership con Novacart ed in collaborazione con Callebaut, Vitalfood, FB e CAST Alimenti.

L’iscrizione

Per poter partecipare al Panettone Day 2021, occorre iscriversi attraverso il sito www.panettone-day.it sino al 5 giugno. Le selezioni si svolgeranno il 17 giugno sotto la supervisione del Maestro Iginio Massari.

Per iscriversi e partecipare alla selezione occorre:

- Accedere al sito internet Panettone Day (www.panettone-day.it). Leggere, scaricare ed accettare il regolamento del concorso. Compilare la scheda di iscrizione in tutte le sue parti. E' necessario caricare online anche una fotografia recente (in formato digitale ed in alta risoluzione) del pasticcere che parteciperà al concorso, ritratto a mezzo busto, su fondo bianco, con la giacca da pasticcere (senza il cappello). Tale fotografia verrà poi messa sul sito internet del Panettone DAY, in un'apposita sezione creata per dare visibilità a tutti gli iscritti.
- Realizzare 2 Panettoni Tradizionali da 1 kg e/o 2 Panettoni Creativi Dolci da 1 kg e/o 2 Panettoni al Cioccolato Ruby da 1 kg e spedirli presso "CAST ALIMENTI- Selezione Panettone Day 2021" c/o CAST ALIMENTI corredati di breve descrizione dei prodotti realizzati e lista ingredienti, con indicazione delle percentuali utilizzate. La spedizione dovrà essere realizzata entro il 12 giugno presso il seguente indirizzo: CAST ALIMENTI, Via Serenissima, 5 – 25135 Brescia (BS) specificando sul pacco: "Att.ne: Staff Selezioni Panettone DAY 2021".

- I finalisti selezionati, parteciperanno di diritto alla finale del 14 settembre, per la quale realizzeranno due panettoni analoghi a quelli che li hanno portati a superare la selezione.

Per maggiori informazioni consultare il sito www.panettone-day.it

---

Coppa del Mondo del Panettone, a Milano la finale italiana

Il 20 febbraio a Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano; un grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza

Milano è la capitale indiscussa del panettone, il grande lievitato che proprio da qui è partito per conquistare nel corso dei secoli i pasticcieri di tutto il mondo. E il 20 febbraio sarà Milano, nello storico Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, ad ospitare la Finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone, il grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza. A sfidarsi saranno i 32 qualificati durante i tre eventi di selezione Sud, Nord e Centro, organizzati rispettivamente a Reggio Calabria, Robecco sul Naviglio e Pistoia. A presentare i panettoni ai giurati ci saranno inoltre i ragazzi dell'Associazione Maestro Martino di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e ristorante didattico già protagonista delle Selezioni Nord della Coppa del Mondo del Panettone.

Le due giurie

Saranno due le giurie che valuteranno i panettoni in gara: la giuria tecnica e la giuria stampa.

La giuria tecnica sarà formata da: Iginio Massari (Presidente di giuria) Maestro e fondatore AMPI; Angelo Musa, MOF Pâtissier; Debora Massari, Maestro AMPI e tecnologa alimentare; Diego Rossi, Chef di Trippa Milano; Davide Malizia, Pasticciere, campione del Mondo Zucchero

Artistico; Gian Battista Montanari, Maestro AMPI e consulente; Roberto Rinaldini, Maestro AMPI e membro Relais Dessert; Jose Romero, Pasticciere, docente e formatore; Luca Poncini, Pasticciere; Fabrizio Galla, Maestro AMPI e membro Relais Dessert.

La giuria stampa sarà composta da: Livia Chiriotti, Direttore editoriale di Pasticceria Internazionale; Roberta Schira, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; Alessandra Favaro, caporeddatore di Informacibo e food blogger; Federica Artina, Caporedattore Fine Dininig Lovers; Nadia Toppino, giornalista e food blogger; Ezio Zigliani, giornalista e comunicatore in ambito food; Claudio Burdi, giornalista food; Barbara Giglioli, giornalista professionista e critica gastronomica.

Spiega Giuseppe Piffaretti, patron della Coppa del Mondo del Panettone: “La Finale Italia rappresenta l’evento di punta per il concorso: dopo i tre eventi nazionali dei mesi scorsi, ora i qualificati possono confrontarsi con i colleghi di tutta Italia in una competizione che proprio qui, nel cuore di Milano, patria natale del grande lievitato, decreterà i finalisti per il concorso internazionale.”

“La Lombardia si apre al mondo grazie a uno dei suoi prodotti simbolo e a una iniziativa dal respiro internazionale – ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia -. Il panettone riesce a mantenere intatta una tradizione secolare e contemporaneamente a rappresentare una delle certezze per il futuro dell’Italia. Ringrazio davvero gli organizzatori e tutti coloro che hanno dato una mano per realizzare questo evento anche in un periodo così complicato. La collaborazione della Regione Lombardia con Confcommercio e con l’associazione Maestro Martino è sempre più stretta e fattiva, con l’obiettivo unico di promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio, che rappresentano non solo una ricchezza storica e culturale ma anche un motore economico importante in grado di valorizzare a livello globale interi territori”.

Come da regolamento, i qualificati in Finale Italia dovranno presentare 4 Panettoni Tradizionali tipo Milanese, a forma alta con taglio a croce, realizzati a fermentazione naturale a doppio impasto e utilizzando il pirottino rigido, fornito da Novacart Group, mentre alcuni prodotti di alta qualità saranno forniti a tutti i partecipanti dagli sponsor: la farina di frumento sarà fornita da Molino Dallagiovanna e la miscela di frutta da Agrimontana.

L’elenco dei finalisti

I qualificati che passano alla Finale Italia:

Bruno Andreoletti, Brescia

Mario Arculeo, Palermo

Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio – Salerno

Andrea Barile, Foggia

Andrea Bovo, Cossato – Biella

Antonio Cera, San Marco in lamis – Foggia

Antonio Cipriani, Scarperia e Sanpietro – Firenze

Claudio Colombo, Barasso – Varese

Filippo Cuttone, Paternò – Catania

Guido Finotto, Noventa di Piave – Venezia

Angelo Grippa, Eboli – Salerno

Germano Labbate – Agnone Isernia

Antonio Losito, Nibionno – Lecco

Massimiliano Lunardi, Quarrata – Pistoia

Luigi Martini, Valeggio sul Mincio, Verona

Giuseppe Mascolo, Visciano – Napoli

Ricci Mattia, Montaquila – Isernia

Gianfranco Nicolini, Porto Recanati – Macerata

Damiano Pagani, Dello – Brescia

Carlo Pavesi, Corsico – Milano

Massimo Peruzzi – Prato

Roberto Rigacci, Cerbaia – Firenze

Giovanni Ristuccia, Pietrasanta – Lucca

Valerio Santi, Pizzighettone – Cremona

Matteo Tavarini, Luni – La Spezia

Andrea Tedeschi – Bologna

Riccardo Tonlorenzi, Ripa di Serravezza- Lucca

Salvatore Tortora, Marigliano – Napoli

Emannuele Valsecchi, Oggiono – Lecco

Raffaele Vignola, Solofra – Avellino

Beatrice Volta, Quarrata – Pistoia

Valerio Vullo – Catania

Informazioni su: https://coppadelmondodelpanettone.ch/