

HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE
30 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE 2019

Una Mole di Panettoni

VIII edizione

RASSEGNA STAMPA



Ufficio stampa SoloA.
Chiara Menardo



UNA MOLE DI PANETTONI VII EDIZIONE

RASSEGNA STAMPA

INDICE

MEDIA PARTNER	6
SAPERE DI GUSTO – GUSTAV GEORGE E LA MOLE... DI PANETTONI	7
QUOTIDIANI & PERIODICI	17
GIORNALE DI SICILIA – PREMIO “PANETTONE CREATIVO” ARCULEO TRIONFA A TORINO	18
PRIMO PIANO MOLISE – IL “GIANMARRONE” DEI FORNAI RICCI CONQUISTA TORINO: PRIMO POSTO A <i>UNA MOLE DI PANETTONI</i>	19
IL CORRIERE DELLA SERA ED. TORINO – È DI “FARINA” IL PANETTONE PIÙ BUONO DEL NATALE A TORINO	20
LA STAMPA TORINOSETTE – C'È UNA MOLE DI PANETTONI	23
CRAI TV MAGAZINE – MOSTRE, FIERE, EVENTI, TEATRO	24
IN MAGAZINE – RITORNO ALLA TRADIZIONE	25
LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO – ZIPPO SALE SUL PODIO CON IL PANETTONE “CONDIVISO”	26
PASTICCERIA INTERNAZIONALE – BLOCK NOTES	27
CUCINARE BENE – CALDE E MAGICHE ATMOSFERE	28

LA FRECCIA – SAVE THE DATE NOVEMBRE 2019	29
RADIO & TELEVISIONE	30
RADIO ANTENNA UNO – IL MIO LATO CRITICO	31
IL TORINESE WEBTV – UNA MOLE DI PANETTONI	32
RETESETTE – AL VIA UNA MOLE DI PANETTONI	33
TG2 – EAT PARADE	34
RADIO ANTENNA 1 – IL MIO LATO CRITICO	35
RADIO LATTE E MIELE – TUTTI AMANO IL WEEK END	36
RADIO VEGA – INTERVISTA A LAURA SEVERI – UNA MOLE DI PANETTONI	37
WEB	38
PUGLIAPOSITIVA – NELLA “CITTÀ DEI DUE MARI” IL MIGLIOR PANETTONE ARTIGIANALE MILANESE	39
AGORÁ MAGAZINE – TARANTO – CON PRINCIPE DI PIEMONTE CINQUE STELLE ALLA PASTICCERIA LA GIOIA DALLA MOLE DI PANETTONI 2019	41
GELATO&BARPASTICCERIA.IT – UNA MOLE DI PANETTONI VIII EDIZIONE	42
TORINO FAN – DECRETATO IL MIGLIOR PANETTONE DEL NATALE DI TORINO	46
LANGHEROEROMONFERRATO.NET – TORINO, “UNA MOLE DI PANETTONI” SI RACCONTANO, TRA GUSTO, PASSIONE E ORIGINALITÀ	48
SAPORI CONDIVISI – UNA MOLE DI PANETTONI, EDIZIONE RECORD CON 18.000 VISITATORI	51
QUOTIDIANO PIEMONTESE – PUBBLICO SENZA PRECEDENTI PER “UNA MOLE DI PANETTONI”: 18.000 VISITATORI	52
CRONACHE DI GUSTO – UNA MOLE DI PANETTONI: QUEST’ANNO RECORD SU RECORD. ECCO TUTTI I PASTICCERI PREMIATI	53
TORINO TODAY – UNA MOLE DI PANETTONI: IL PREMIO MIGLIOR PANETTONE TRADIZIONALE PIEMONTESE A FARINA CLUB & BAKERY	55
EAT PIEMONTE – UNA MOLE DI PANETTONI: SUCCESSO TORINESE	57
SGUARDI SU TORINO – AFFLUENZE DA RECORD PER UNA MOLE DI PANETTONI. IN UN WEEK END VENDUTE OLTRE 5000 CONFEZIONI. SCOPRITE I VINCITORI DEL CONCORSO	59

CORRIERE TORINO – È DI “FARINA” IL PANETTONE PIÙ BUONO DEL NATALE DI TORINO	62
IVL 24 – UNA “MOLE DI PANETTONI” PARLA ANCHE LAURIOTA	64
ANSA TERRA&GUSTO – UNA MOLE DI PANETTONI, EDIZIONE RECORD CON 18.000 VISITATORI	65
GIORNALE DI SICILIA – UNA MOLE DI PANETTONI, EDIZIONE RECORD CON 18.000 VISITATORI	66
IDEA TOURISM PIEDMONT – LA NOSTRA FINESTRA SU TORINO: ULTIMA MOLE DI PANETTONI!	67
THE WAY MAGAZINE – FIASCONARO VINCE IL PREMIO TELAMONE E TANTI ALTRI RICONOSCIMENTI	68
ANSA PIEMONTE – UNA MOLE DI PANETTONI A TORINO	70
CORRIERE CE – “UNA MOLE DI PANETTONI”: LUIGI CONTE ALLA COMPETIZIONE DI TORINO	71
PUPIA TV – LUIGI CONTE, IL MAESTRO PASTICCERE A TORINO PER “UNA MOLE DI PANETTONI”	73
VENTI4ORE – UNA MOLE DI PANETTONI A TORINO	74
TORINO OGGI – L'ALBERO IN PIAZZA E I BABBI NATALE PORTANO LE FESTE A TORINO: GLI EVENTI DEL WEEK END	75
HORECA NEWS – FIASCONARO SOTTO I RIFLETTORI AD UNA MOLE DI PANETTONI	77
MOLE 24 – UNA MOLE DI PANETTONI 2019 – A TORINO L'EVENTO DEDICATO AL RE DEL NATALE	79
QUOTIDIANO PIEMONTESE – NEL FINE SETTIMANA UNA MOLE DI PANETTONI ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE DI TORINO	80
NEWSFOOD – UNA MOLE DI PANETTONI: FIASCONARO PROTAGONISTA ANCHE A TORINO	83
LA STAMPA TORINOSETTE – 8A EDIZIONE DI “UNA MOLE DI PANETTONI” ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE	84
SHOP IN THE CITY – TORINO: ARRIVA “UNA MOLE DI PANETTONI”	85
NOTIZIE PIEMONTE – VIII EDIZIONE “UNA MOLE DI PANETTONI”	86
IL TORINESE – UNA MOLE DI PANETTONI DA TUTTA ITALIA	90
LANGHEROEROMONFERRATO.NET – “UNA MOLE DI PANETTONI” A TORINO, DUE GIORNI GOLOSI GUARDANDO A NATALE	93
NOTE SETTIMANALE – A MILANO E TORINO UN ASSAGGIO DELLE FESTE CON IL TIPICO DOLCE NATALIZIO	95

HORECA NEWS – UNA MOLE DI PANETTONI: A TORINO DUE GIORNI GOLOSI DEDICATI AL PANETTONE ARTIGIANALE	97
TORINO TODAY – TEMPO LIBERO E SVAGO, COSA FARE A TORINO SABATO 30 NOVEMBRE E DOMENICA 1 DICEMBRE	101
VIAGGI DEL GUSTO – MASSARI INCORONA IL MIGLIOR PANETTONE SENZA CONFINI	102
TURISMO DEL GUSTO – UNA MOLE DI PANETTONI	106
ECO DI TORINO – UNA MOLE DI PANETTONI ARTIGIANALI A TORINO (DICEMBRE)	111
POSITANO NEWS – GAMBERO ROSSO: LA PASTICCERIA PEPE DI SANT'EGIDIO RICEVE LE AMBITE "TRE TORTE"	112
PERSONAL REPORTER – UNA MOLE DI PANETTONI 2019	114
CRONACA TORINO – UNA MOLE DI PANETTONI TORINO 30 NOVEMBRE – 1 DICEMBRE 2019, INFO	115
HABITANTE – A TORINO TORNA UNA MOLE DI PANETTONI – 8° EDIZIONE	116
FIRST AND FOOD – UNA MOLE DI PANETTONI: A TORINO I MIGLIORI DA TUTTA ITALIA	118
LA STAMPA TORINOSETTE – ASPETTANDO "UNA MOLE DI PANETTONI" A EATALY LINGOTTO	121
RPFASHIONGLAMOURNEWS – TORINO: OTTAVA EDIZIONE DI "UNA MOLE DI PANETTONI" ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE	122
MONDO DEL GUSTO – UNA MOLE DI PANETTONI 2019 A TORINO: GOLOSITÀ GRATUITE	127
GAMBERO ROSSO – È IL MOMENTO DEL PANETTONE. DA NORD A SUD, 6 APPUNTAMENTI PER SCEGLIERLO BUONO (E NATURALE)	131
VOGUE ITALIA – REGALI DI NATALE 2019: PRELIBATEZZE GOURMET	136
MOLE 24 – COSAPORTO, IL PRIMO QUALITY DELIVERY D'ITALIA, RISPLENDE DI STELLE E APPRODA A LONDRA	140
ETC NEWS – UNA MOLE DI PANETTONI VIII EDIZIONE A TORINO: DUE GIORNI GOLOSI GUARDANDO A NATALE (30 NOVEMBRE – 1 DICEMBRE 2019)	144
QUOTIDIANO DI PUGLIA – È SALENTINO IL SECONDO MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO: MEDAGLIA D'ARGENTO A GIUSEPPE ZIPPO	145
TR NEWS – IL SECONDO PANETTONE PIÙ BUONO DEL MONDO È SALENTINO	146
CORRIERE SALENTINO – "MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO 2019", IL PASTICCERE SALENTINO GIUSEPPE ZIPPO CONQUISTA LA MEDAGLIA D'ARGENTO	148

PIEMONTE TOP NEWS – A FINE MESE A TORINO, DUE GIORNI GOLOSI NEL SEGNO DEL PANETTONE	150
TORINO FAN – ARRIVA A TORINO UNA MOLE DI PANETTONI: DUE GOLOSI GIORNI, 200 TIPI DI PANETTONE DA DEGUSTARE	151
TORINO TODAY – “UNA MOLE DI PANETTONI”: AL PRINCIPI DI PIEMONTE I MIGLIORI MAESTRI PASTICCERI D’ITALIA	153
INFORMACIBO – A TORINO ARRIVA UNA MOLE DI PANETTONI	154
GUIDA TORINO – UNA MOLE DI PANETTONI: DEGUSTAZIONE GRATUITA DI PANETTONI ARTIGIANALI A TORINO	156
SGUARDI SU TORINO – TORNA AL PRINCIPI DI PIEMONTE L’OTTAVA EDIZIONE DI UNA MOLE DI PANETTONI. UNA “DUE GIORNI” DEDICATA AL PIÙ CLASSICO DEI DOLCI NATALIZI	158
VIVATORINO – UNA MOLE DI PANETTONI SABATO 30 NOVEMBRE E DOMENICA 1 DICEMBRE HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE	162
FINE DINING LOVERS – UNA MOLE DI PANETTONI: LE CREAZIONI DEI MAESTRI PASTICCERI PER IL NATALE	164
CIBOO.NET -UNA MOLE DI PANETTONI: A TORINO LE CREAZIONI DEI MAESTRI PASTICCERI PER IL NATALE	166
DENTRO SALERNO – TORINO: 8^ EDIZ. “UNA MOLE DI PANETTONI” CON PASTICCERI CAMPANI	167
QUOTIDIANO ITALIA – UNA MOLE DI PANETTONI: I MAESTRI PASTICCERI CAMPANI ALLA CONQUISTA DI TORINO	168
CUCINE D’ITALIA – UNA MOLE DI PANETTONI: A TORINO L’ITALIA DEL PANETTONE ARTIGIANALE	169
VIVATORINO- UNA MOLE DI PANETTONI 30 NOVEMBRE E 1 DICEMBRE	171
PIEMONTE EXPO – UNA MOLE DI PANETTONI A TORINO	172
ANGELA MEROLLA – UNA MOLE DI PANETTONI VIII EDIZIONE	173
IL TURISTA – UNA MOLE DI PANETTONI A TORINO	175
VIAGGI DEL GUSTO MAGAZINE – NOVEMBRE IN GIRO PER MERCATINI E LUCI DI NATALE	176

MEDIA PARTNER

SAPERE DI GUSTO – Gustav George e la Mole... di panettoni

Dicembre 2019

Sapere di
GUSTO

Il magazine online che unisce
cucina, cultura, ispirazione, emozione



GUSTAV
GEORGES
E LA MOLE
...di panettoni





Nota di Paolo Uberti,
Innangi di Francesco Arella.

Se non ci siete stati, immaginate. Visualizzate nella vostra mente il Salone delle Feste dell'hotel Príncipe di Piemonte di Torino, in quella via Gobetti che corre parallela alla via Roma, concenando a disegnare le tracce rettilinee, composte e discrete della pianta della città. Un salone che testimonia come Torino, anche nella brillantezza degli ori e nello stazzo delle luci monumentali, riesce a restare sobria ed elegante, come nell'iconografia delle opere più celebri di Gustav Klimt, nella quale sensualità, affettività e inconsueto si fondono creando motivi e volute, spirali e onde e dove nulla è lasciato al caso perché tutto ha una traduzione, un significato, attraverso il simbolo che fonde astrattismo e figurazione.

Pensate a quarantasei tra maestri della panificazione e dell'arte dolciaria - compresi dodici Maestri del Gusto di Torino e provincia - riuniti in tre piani di assoluta dedita ed eccellenza che hanno accolto i diecimila visitatori prima di tutto con un profumo impossibile da non riconoscere: quello del panettone di Natale che mi ha fatto mormorare, tra me e me, che io una fragranza panettone, da nebulizzare sulla pelle lo comprerei. Poi ancora i frutti del lavoro di panificatori e pasticceri declinati in centinaia di varianti, con le loro molliche morbide e alveolate, le forme basse alla piemontese o slanciate alla milanese e quelle superficiali ora morbide, ondegianti e lise in stile meneghino, ora ruvide, rocciose e irregolari come vuole la tradizione in

Piemonte.

Alveolature e glassate che hanno condotto la mia fantasia alla superficie della Luna nella traduzione di Georges Méliès nel suo *Le voyage dans la Lune*, ma anche all'aspetto di pianeti immaginati quando non esistevano telescopi, satelliti, sonde e missioni spaziali e gli uomini potevano solo fantasticare su quei puntini luminosi nel cielo. Pianeti sconosciuti che trovano materia nella fantasia di romanzieri e sceneggiatori, meta e rifugio dei sogni, della creatività e delle speranze umane, perché, ispirato da tanta meraviglia commestibile, non sono riuscito a pensare ad angosce e paure. No. Per questo, a Una Mole di Panettoni, non c'era posto. Sotto campani di vetro, in confettoni rilucenti, in scatole

Gustav, Georges e la Mole...di panettoni

soffici o in pacchi di carta avana che portavano la mente al concetto di pane dolce delle occasioni speciali, i panettoni dei maestri che hanno partecipato all'evento organizzato da Deltagli Eventi e la cui comunicazione è stata curata da Chiara Menardo, hanno raccontato il sogno di Natale in immagini, odori, racconti e in sapori caratterizzati da una variabilità impressionante, con un unico comune denominatore: l'arte del panettone artigianale.

Il panettone artigianale come terra di mezzo che riunisce chi fa pane e chi fa pasticceria, chi si orienta verso la classica dolcezza e chi sperimenta con i panettoni salati, chi toglie - mantenendo il panettone aderente alle sue origini di gusto e ingredienti - e chi aggiunge, cambia, prova, sperimenta,

celebra la propria terra utilizzando prodotti locali per aromatizzare, farcire o glassare, oppure asseconda moderne esigenze alimentari, specie quelle che richiedono di eliminare materie prime di origine animale.

Fol ancora il pionieristico utilizzo dell'olio extravergine di oliva come alternativa al burro, la celebrazione di quella devozione intensa di miscelità e profondo amore al lievito madre, l'esaltazione della naturalità degli ingredienti, la volontà di spendere tempo e lavoro per produrre in proprio i canditi con la frutta di stagione.

Quindi le eccellenze che hanno assunto il ruolo di caratterizzanti e protagonisti e che hanno reso ciascun panettone unico nel suo genere, da quello più conservatore a quello più visionario, in un viaggio ideale tra le peculiarità

enogastronomiche e agroalimentari d'Italia. Pensate a quante emozioni ho provato sentendo raccontare e assaporando i panettoni protagonisti della kermesse, creati per omaggiare alcune delle meraviglie offerte dall'Italia che lavora in campi, frutteti, distillerie, laboratori artigianali.

Gustav, Georges e la Mole...di panettoni



4



GUSTAVGEORGESLAMOLE

Nelle morbide rotondità dolci e salate dei duecentoveni panettoni presentati e degustati e nei più di cinquemila venduti a Una Mole di Panettoni, l'abbinata paleocchiella del Vesuvio, il babà campano, la Bagna Càuda, il bergamotto di Calabria, la birra artigianale, la borragine e il sugo di noci ligure, il Castelmagno, il cioccolato piemontese, la colognata lecchese, i fichi del Cilento, i fiorielli e la pezzentola, il cioccolato Gianduja, la grappa di Greco di Tufo, il limoncello realizzato con i limoni della costiera amalfitana, i marroni di Cuneo, la mela Annurca, la Nocciola Piemonte, le noci di Sorrento, l'origano di Partelleira, il pecorino romano, il pistacchio di Bronte, il tartano piemontese, il Vermouth di Torino, il vino Cesanese del Piglio, il vino Perpetuo siciliano - l'elenco sarebbe ancora lungo - hanno rivelato il loro valore inestimabile in fatto di sapore, qualità e identità territoriale che si fa cultura.

Noi di Sapere di Gusto Magazine online, desideriamo ringraziare l'organizzazione e l'ufficio stampa di Una Mole di Panettoni 2019 per averci scelto come media partner.

Non perdetevi il prossimo numero della rivista, in uscita a metà dicembre, nel quale potrete trovare le interviste ai protagonisti dell'evento, per conoscere le aziende, i prodotti e, come è nel nostro stile, le persone che li hanno sognati e resi veri e vivi.

...di panettoni

Gustav, Georges e la Mole...di panettoni









Sapere di
GUSTO

Il magazine online che unisce
cucina, cultura, ispirazione, emozione

www.saperedigusto.com

QUOTIDIANI & PERIODICI

GIORNALE DI SICILIA – Premio “Panettone creativo” Arculeo trionfa a Torino

07 dicembre 2019

GIORNALE DI SICILIA



PREPARATO CON PRODOTTI SICILIANI

Premio «Panettone creativo» Arculeo trionfa a Torino

● Con il suo talento, ormai non lo ferma più nessuno. Anche all'ottava edizione della kermesse torinese, «Una mole di panettoni», tra le oltre duecento tipologie di panettone, il maestro pasticcere Mario Arculeo sale sul podio con il suo strabiliante «Pan Buccellato». Realizzato solo con lievito madre e senza aromi o coloranti artificiali, il dolce del Natale 2019 ideato e preparato da Arculeo è il miglior «panettone creativo» al cioccolato d'Italia: si piazza al terzo posto, sbaragliando la concorrenza degli altri cinquanta prestigiosi colleghi pasticceri. La preparazione del buccellato, tipico dolce del Natale

siciliano, si prepara tra agosto e dicembre con fichi raccolti e fatti seccare al sole vengono lavorati e uniti ad un impasto di noci, mandorle, pistacchi, cioccolato fondente, cannella, scorza d'arancia candita, uvetta sultanina, mandarino tardivo di Ciaculli. Il tutto innaffiato con Malvasia delle Lipari. Arculeo, allievo e amico di Iginio Massari, lavora come insegnante tecnico pratico di cucina e pasticceria all'IPSSAR «Paolo Borsellino» di Palermo e di notte, all'interno del panificio D'Angelo di via Tommaso Natale del suocero, prepara delizie per il palato. (GIUP)

PRIMO PIANO MOLISE – Il “GianMarrone” dei Fornai Ricci conquista Torino: primo posto a *Una Mole di panettoni*

05 dicembre 2019



Per l'azienda pure una citazione su “Gambero Rosso”

Il “GianMarrone” dei Fornai Ricci conquista Torino: primo posto a *Una Mole di panettoni*



MONTAQUILA. Ennesimo, straordinario successo per i Fornai Ricci di Montaquila. Nelle ultime ore, infatti, è stato assegnato a Torino il primo premio “Una Mole di panettoni” al “GianMarrone” prodotto dall'azienda ubicata sulla Statale 158. Fornai Ricci è la storia di una tradizione familiare divenuta nel corso degli anni un punto di riferimento nel panorama molisano. «Un percorso di crescita attraverso la nobile arte bianca a dimostrazione dell'impegno profuso negli anni, tra tradizione e innovazione. Nel cuore del Molise, a Montaquila diamo vita a nuovi gusti attraverso ingredienti di prima qualità, dal lievito madre alla lunga lievitazione, passando per il forno a legna. I nostri prodotti vengono lavorati in laboratori se-

parati in modo da garantire la massima qualità». Il “GianMarrone” si trova su ilpanettone.shop oltre che ovviamente nei punti vendita di fiducia in tutta la regione e chiaramente da Fornai Ricci a Montaquila.

I Ricci non solo hanno festeggiato il premio “Una Mole di panettoni” ma da ieri si possono fregiare anche della citazione niente di meno che di Gambero Rosso, che ha inserito i Fornai nella speciale classifica di “Natale 2019. I migliori 15 panettoni al di fuori delle grandi pasticcerie”. Per il classico, si legge: «Zuccherini belli grossi imbiancano la cupola di questo

panettone tipo Milano che è un invito ai peccati di gola: bello, regolare, con quel colore brunito della gassa e le mandorle ben distribuite. Suggerisce, già a prima vista, una sensazione di gioiosa esuberanza. Anche al taglio è vibrante: l'impasto soffice, filante, giallo oro intenso, ricco di frutta ben distribuita. Pulito negli aromi, molto caratteristici: vaniglia, agrumi, miele e note di latte e burro delicate e precise che si inseguono anche all'assaggio, quando arriva ad aggiungersi la nota fresca della frutta: uvetta e canditi croccanti. Limone e arancia dal richiamo amaricante che concorrono a dare brio al morso, in cui la bella struttura si esprime pienamente. Un panettone molto corretto e ben fatto, amabile».

IL CORRIERE DELLA SERA ED. TORINO – È di “Farina” il panettone più buono del Natale a Torino

02 dicembre 2019

CORRIERE TORINO

Mole di panettoni

Farina & Club
al primo posto

di **Simona De Ciero**
a pagina 6



È di «Farina» il panettone più buono del Natale a Torino

Oltre ventimila visitatori e cinquemila pezzi venduti al concorso. Il segreto del vincitore è un purè di agrumi

Campania, Puglia, Molise e Piemonte. Sono queste le regioni che ospitano i migliori panettoni artigianali di quest'anno. A stabilirlo è stata l'edizione 2019 di «Una Mole di Panettoni», il concorso che ieri pomeriggio ha visto sfidarsi più di cinquanta artigiani del settore accorsi a Torino da tutta Italia per presentare i loro prodotti d'eccellenza.

I primi premi sono stati cinque, uno per ogni categoria in gara. Il miglior «tradi-

zionale milanese» è andato a La Gioia di Taranto. «Abbiamo elaborato una ricetta completamente diversa da quella tradizionale — racconta Alessandro Spagnoletti, oro dei preparati in stile meneghino — utilizzando le bucce degli agrumi abbiamo ottenuto una pasta freschissima e leggera. Torino mi porta davvero bene» conclude l'artigiano riferendosi sia alla vit-

toria di quest'anno sia al fortunato incontro avuto nel 2018 ai piedi della Mole: «qui ho conosciuto il presidente della cooperativa produttori vini Erbaluce di Caluso — conclude — e in soli tre giorni ho creato un panettone al passito di Caluso che da allora vendo nel mio locale pugliese».

Il miglior salato vola in Campania, a Santa Maria La Carità, Napoli. A battere la concorrenza e salire sul gradi-

no più alto di questo podio è stato Michele Somma che ha vinto grazie a una ricetta «a base di ingredienti semplici e del patrimonio Mediterraneo — racconta il titolare de La Delizia — alici di Cetara, noci di Sorrento, olive taggiasche in olio extravergine e pomodorini secchi fatti rinvigorire mettendole in ammollo con

altro olio evo e con il finocchietto selvatico».

Enza e Mattia Ricci sono invece i più creativi 2019. «La nostra è una storia di lunga tradizione familiare che ci ha resi un vero punto di riferimento in Molise — raccontano i due fratelli panificatori di Montaquila, in provincia di Isernia — strano a dirsi, abbiamo vinto il premio della fantasia abbinando elementi conosciuti e apparentemente scontati, come il giandua e i marroni». Due ingredienti della tradizione piemontese che la famiglia Ricci ha fuso «ottenendo un impasto molto morbido e — conclude Mattia — che a differenza di tanti preparati a base di cioccolato non resta asciutto ma, anzi, ha una gran scioglievolezza al palato».

La confezione più bella e quella della pasticceria D&G di Selvazzano Dentro, vicino Padova. «Secondo me — commenta il titolare Denis Dianin — è stata la nostra scatola con i manici a scomparsa a farci vincere». Un podio fuori dall'ordinario è quello che ha premiato i panettoni di tradizione piemontese. Per la prima volta dopo anni, infatti, il primo e il secondo posto vanno a pasticceri che giocano in casa.

La medaglia d'argento l'ha portata a casa I Frutti Del Grano di Collegno mentre l'oro è andato al panificio torinese

Farina & Club di Paolo D'Errico, che commenta la vittoria rivelando di aver tolto tutti i canditi sostituendoli con un «purè di arance siciliane». Il terzo posto dei preparati alla piemontese è andato all'hotel ristorante Belsito di Serrone, vicino Frosinone.

L'edizione 2019 della kermesse si è chiusa sfiorando le ventimila presenze e contando più di cinquemila panettoni venduti al pubblico.

Simona De Ciero

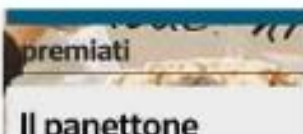
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda

- Una Mole di Panettoni è il concorso che ieri pomeriggio ha visto sfidarsi più di cinquanta artigiani del settore accorsi a Torino da tutta Italia per presentare i loro prodotti d'eccellenza

- I primi premi sono stati cinque, uno per ogni categoria in gara

- L'iniziativa si è svolta nei locali dell'hotel Principi di Piemonte visitati ieri da oltre ventimila persone, 5 mila i panettoni venduti



1 alla piemontese

Farina & Club Bakery a Torino di Paolo D'Errico vince con un panettone senza canditi, farcito con purè di arance siciliane e impasto della scuola valdostana Morandin

2 Ricetta tarantina per il milanese

Pasticceria La Gioia di Taranto di Alessandro Spagnoletti vince con un panettone la cui pasta, fresca e leggera, è ottenuta utilizzando le bucce di agrumi

3 Napoli propone la versione salata

La Delizia in Santa Maria la Carità, a Napoli di Michele Somma vince con un panettone realizzato con alici di Cetara, noci di Sorrento, finocchietto selvatico

4 La creatività arriva dal Molise

Ricci di Montaquila (Isernia) di Enza e Mattia Ricci vincono con un panettone di giandua e marroni amalgamati con la tecnica che lo rende soffice e leggero

5 Da Padova l'originale vassoio

Pasticceria D&G di Selvazzano Dentro (Padova) di Denis Dianin vince con confezione con manici a scomparsa, fascia colorata e apertura che diventa vassoio





C'È UNA MOLE DI PANETTONI

GASTRO / NEL WEEKEND ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

MAURIZIO MARCHIO

Ci sono il panettone al pesto genovese e quello alla bagna cauda, il panettone vegano e quello salato con i peperoni di Carmagnola, i pomodorini secchi e il Castelagnò DOP, quello farcito di morbido torrone e quello ad "alta gradazione" con l'Erbaluce di Caluso passito. Sono oltre 40 in arrivo da tutta Italia i maestri pasticceri che **sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre** porteranno a Torino oltre 200 varianti del goloso lievitato natalizio in occasione di "Una Mole di Panettoni", la kermesse organizzata da Dettagli Eventi che quest'anno torna all'Hotel Principi di Piemonte, in via Gobetti 15. Dalle 11 alle 20, sarà possibile assaggiare le creazioni

artigianali dei pasticceri, realizzate solo con lievito madre e senza conservanti, aromi e coloranti artificiali. Che sia alto e senza glassa alla milanese, oppure basso come vuole la

tradizione piemontese, dolce o farcito con spezie e sale inusuali come dettano le ultime tendenze del "panettone gourmet" perfetto per l'aperitivo, tutti i prodotti esposti si potranno acquistare al prezzo speciale di 26 euro al chilo. Accanto a loro le specialità di 11 Maestri del Gusto e, nella sala Angelo Sabaudò al piano terra, gli appuntamenti di "Una Mole di...incontri" con focus sulle varie interpretazioni regionali condotti dal critico gastronomico Alessandro Felis in collaborazione con l'Istituto Alberghiero I.I.S. "Noberto Bobbio" di Carignano, entrambi i giorni a partire da mezzogiorno (ingresso libero). Si chiude domenica dalle 18 con la degustazione di vermouth abbinato al nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi. —



CRAI TV Magazine N. 45 OMAGGIO
 Periodico di programmazione Tv
 Dal 23 al 29 Novembre 2019

CONFESSIONE REPORTER

I reportage di **STELLA PENDE**
 al via da **DOMENICA 1 DICEMBRE**

CON QUATTRO APPUNTAMENTI
 IN SECONDA SERATA
 SU RETEQUATTRO

Gourmet FOOD FESTIVAL
22 - 24 novembre 2019
 Il salone che unisce food e territorio.
LINGOTTO FIERE TORINO

Scopri gli oltre 100 eventi e le promozioni su gourmetfoodfestival.it

40 Eventi Mostre, Fiere, Eventi, Teatro

UNA MOLE DI PANETTONI
..nella capitale del gusto

30 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE 2019
 8ª EDIZIONE - INGRESSO GRATUITO

Hotel Principi di Piemonte
 Via Piero Gobetti 15, Torino

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

VETRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
 Degustazione libera e vendita al prezzo speciale di € 26,00/Kg.

UNA MOLE DI INCONTRI
 Eventi dialettici, conferenze sulla cultura del cibo ed esperienze enogastronomiche.

CONCORSO
 Miglior panettone tradizionale, creativo e salato.
 Miglior packaging.

Scopri i nostri prossimi eventi su: www.unamoledi.com

IN MAGAZINE

/CUONARE

Ritorno alla TRADIZIONE

ESSERE IL PASTRY CHEF DI UN RISTORANTE RICHIEDE ANCHE IL CORAGGIO DI FARE SCELTE, COME QUELLA DI **MICHELE FALCONE**, CHE AL RISTORANTE POSSIBILI PROPONE SOLUZIONI RETRO, MA DI SICURO EFFETTO.

di Luca Lombardi / di Riccardo Gallo

L

Tullio, una che si mangia ed è che si ricorda di un pane, con-
dizionatore di qualità (ma)»,
allora Michele Falcone profa-
zionista con più di venti anni di
esperienza.

Tutto diventa così, con il
partire dell'Hotel storico
Palazzo di Giustiniano
Palazzo di Giustiniano, in
Arco, dal 2015, dove al suo
arrivo ha ricostituito tutta la
proprietà del sito, avviando un
grande lavoro di restaurazione
all'interno della stessa sala
ristorante, e insieme a una propo-
sta di cucina che rievoca il tradi-
zionale di sempre, con un com-
pletto reinventato, come fosse
un lavoro di ricerca. In realtà, è
un lavoro di recupero di una
tradizione di dolci dimenticati
del paese di origine, e non
di un paese di origine, in
cui proprio tutto viene rievoca-
to, ogni quattro anni, in
base anche alle mode più in
voga.

La parte del lavoro lo fanno le
figlie del locale, "dalle
mestizie alle meringhe, tutte
inventate e preparate da loro",
e che è un lavoro di ricerca,
ma non significa il pasty chef
Michele.



Non è solo un "vecchio, sempre
alla ricerca di prodotti buoni e
specializzati nel forno made".
Da tempo prima del suo arrivo
nel tempo degli anni, riceve
il premio **Miglior pasticcere ar-
tigliano d'Italia 2018**, il più
prestigioso riconoscimento
a Palazzo Duca d'Arco, nel
corso della serata **Il Re Pa-
sticcieri 2018**. Un riconoscimento
che è un riconoscimento di un
paese di origine.

di Michele, l'artigiano pasticcere
artigliano sempre grato e cono-
scuto, è il risultato di un
lavoro di ricerca, e non
di un paese di origine.
Il premio **Miglior pasticcere ar-
tigliano d'Italia 2018**, il più
prestigioso riconoscimento
a Palazzo Duca d'Arco, nel
corso della serata **Il Re Pa-
sticcieri 2018**. Un riconoscimento
che è un riconoscimento di un
paese di origine.

IN MAGAZINE: RICCARDO GALLO
PER UNO DEI RISTORANTI PALAZZO
DUCA D'ARCO

88

19 novembre 2019

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

PRIMO IN PISTA IL PASTICCERE DI SPECCHIA È ARRIVATO SECONDO NEL CONCORSO INTERNAZIONALE DEDICATO AL DOLCE TIPICO DEL MERLE

Zippo sale sul podio con il panettone «condiviso»

Una delizia farcita di uvetta, vaniglia, miele e altre golosità. «Eccellenza del territorio»

● È salentino il secondo panettone più buono del mondo. Lo prepara il pasticcere Giuseppe Zippo, titolare della pasticceria “Le Mille Voglie” di Specchia, vincitore della medaglia d’argento al concorso “Miglior panettone del mondo 2019” organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Fipgc, che si è concluso domenica, a Roma, nelle sale di Palazzo Farnese. Erano ben 101 i pasticceri in gara: tra loro alcuni provenienti dalla Cina al Giappone, Arabia Saudita e anche dalle più vicine Francia e Spagna.

Zippo ha gareggiato nella categoria panettone classico. Ha preparato il suo panettone artigianale durante la 16esima edizione di Agropasticcioli (Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare) che si è svolta nei giorni scorsi a Lecce Fiere per la quale ha coordinato il Forum di Pasticceria con l’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce.

«È stata dura ma sono felice – dichiara – perché ho vinto grazie a un panettone “condiviso”, così l’ho ribattezzato, perché l’ho realizzato durante la fiera Agropasticcioli tra mille impegni e difficoltà causate anche dal maltempo e grazie alla collaborazione e al supporto di tecnici di aziende diverse e colleghi che si sono riuniti per seguire la lievitazione, agli stand con i ferri operativi che mi hanno permesso di vincere l’impegno, all’incoraggiamento di tanti amici. Davvero è un premio che devo condividere con tante persone, una gioia immensa».

Il panettone di Giuseppe Zippo è realizzato con maestria artigianale e, soprattutto, con prodotti di prima qualità: farina, burro, tuorli d’uovo, lievito madre, zucchero, arancia candita, cedro candito, uvetta sultanina, bacche di vaniglia, miele, mandorle per la glassa. La giuria del concorso era formata dai campioni del mondo di pasticceria, gelateria e cioccolateria Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarino e dai maestri pasticceri più

ripresentati a livello internazionale Mario Morri e Gianni Pina. Il primo premio, nella categoria panettone classico, è andato a Bruno Andreoletti (Brescia) e Gianluca Cesare (Pasticceria Bolano, Marino di Napoli).

Per il pasticcere di Specchia, si tratta di un nuovo prestigioso riconoscimento: già nel 2016 aveva vinto il primo premio per il “Miglior panettone artigianale

d’Italia” nell’ambito del “Panettone Day”, organizzato durante la manifestazione “Sweet of Milano” e, sempre nello stesso anno, aveva conquistato anche il primo posto nella categoria “Panettone Tradizionale Piemontese”, nell’ambito della quinta edizione del Concorso “Una Mole di Panettoni” di Torino.

«Giuseppe Zippo si conferma un’eccellenza del nostro territorio – commenta Carmine Notaro, organizzatore di Agropasticcioli – e questo nuovo premio che gli è stato assegnato è motivo di orgoglio per il nostro Salone nazionale e per l’intero Salento. Congratulazioni, maestro».



DOLCE PRIMATO Zippo e il suo panettone

PASTICCERIA INTERNAZIONALE – Block notes

01 dicembre 2019

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

BLOCK NOTES

Arriva in Italia il primo **European Tea Show**, evento fieristico che si rivolge agli appassionati e ai professionisti del tè. Il Tea Village è ospitato all'interno del **Gourmet Food Festival** di Torino, al Lingotto Fiere dal **22 al 24 novembre**. www.gourmetfoodfestival.it

Un ricco programma di sessioni di degustazione, masterclass, lezioni ad accesso gratuito, con gli approfondimenti del laboratorio "La Fabbrica del Panettone", caratterizza, a Milano, i **Maestri del Panettone 2019**, che accoglie, il **30 novembre e 1° dicembre**, 25 lievitori italiani presso gli spazi del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia - La Cavallerizza. Verranno premiati "Miglior Panettone Tradizionale al Cioccolato", in collaborazione con Valrhona, Molino Pastini e Cornini, nonché il "Miglior Panettone al Caffè", con Ily. www.inaestridelpanettone.com



Anche Torino accoglie il **30 novembre e 1° dicembre** quello che è ormai un classico appuntamento dedicato al lievito natalizio. **Una Mole di Panettieri**, presso l'Hotel Principi di Piemonte, dà spazio ad eventi vari: gli incontri in cui i pasticceri e il giornalista **Alessandro Fella** raccontano storie, sapori, e prospettive del mondo della pasticceria artigianale, nonché un concorso in cui gli artigiani si sfidano a colpi di fetta di panettone. www.dettaglievri.it

I vini da dessert del pinerolese verranno proposti in abbinamento ai lieviti in mostra a **Panettone in Vetina**, che troverà spazio presso il Teatro Sociale di Pinerolo, To, il **7 e 8 dicembre**. Con il sostegno di Galup 1922, Glaxo, Turinco Torino e Provincia e della nostra rivista, la mostra dedicata al lievito festivo ospiterà, come di consueto, numerose eccellenze. manifestazioni@comune.pinerolo.to.it



Italian Exhibition Group rilancia **Foodnova**, il network delle nuove esigenze alimentari, dal gluten al lactose free fino al vegan, che lascia la cadenza annuale per diventare semestrale. Con la sua proposta di domandi e offerta specializzata completa l'offerta delle due manifestazioni dedicate all'Ho.Re.Ca. A Rimini, dal **15 al 18 febbraio 2020** affianca infatti **Beer&Food Attraction**, che anticipa l'apertura della stagione turistica presentando modalità e format di consumo nella ristorazione fuori casa. A Vicenza, dal **7 al 11 novembre 2020**, è invece in contemporanea con **Cosmofood**, manifestazione di riferimento per l'Ho.Re.Ca. nel nord est italiano e vetrina delle eccellenze alimentari. www.beerandfoodattraction.it - www.cosmofood.it



La prossima edizione di **Expo Sweet** si svolgerà dal **23 al 26 febbraio 2020** in Polonia, a Varsavia, dove saranno esposte novità nel campo delle materie prime e attrezzature per gelateria, pasticceria e panificazione. Sono previsti circa 200 espositori e 25.000 visitatori da Polonia ed estero. Oltre alla

parte espositiva, sono in programma numerose competizioni, tra cui il Campionato Europeo del Cake Design, l'International Confectionery Decoration Competition and il Polish Championship in Dessert Preparation. www.exposweet.pl

Dal **7 al 9 marzo** si terrà a **Identità Milano 2020**, il congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore, ideato e curato dal giornalista **Paolo Marchi**. Per la 0° edizione è stato scelto un tema d'attualità: **Il Sesso di Responsabilità**, "che porterà alla ribalta grandi e piccole storie che realizzano buone pratiche e cambiamenti necessari e destinati ad essere imitati a sempre più difusi. In Italia e nel mondo". identitagolose.it



GastroPan, la più importante fiera internazionale in Europa sud-orientale per panetteria, pasticceria, gastronomia, gelateria, caffè e ospitalità, si svolgerà nella città di Anad, in Romania, dal **12 al 14 marzo 2020**. La 12ª edizione metterà in mostra grande

varietà di prodotti e tecnologie, spaziando tra ingredienti e macchinari, soluzioni per l'igiene, packaging e decorazioni. In programma anche varie competizioni, suddivise in 9 categorie e 3 sezioni (panificazione, pasticceria e gastronomia). www.gastropan.ro

LA PRO LOCO CORNIGLIANO IN COLLABORAZIONE CON IL TEMPIO DEL CIOCCOLATO DI A. LE ROSE PRESENTANO:

Villa Bonadina - Via Muratori 5 Cornigliano Elvira
23 e 24 Novembre

Cioccolato buono e fantasico

PROGRAMMA

- Show cooking e giochi cioccolatini
- Tegamelle al cacao con tartufo
- Truffles e bottargi di cioccolato
- Pasta al cioccolato
- Degustazione gratuita di praline e del fantastico Marshmallows al cioccolato con liquori alle erbe liguri e sciroppo ai frutti di bosco
- "a cura di Maestri Cioccolatieri"
- Crescenti a cura dei laboratori delle Scuole alberghiere con produzione diretta dal vivo

Tutti i giorni intrattenimenti gratuiti per adulti e bambini

"Carnovale" evento culturale
Libera degustazione di oggetti
della memoria
con merenda in regalo
Per prenotazioni call:
340280466

Entrata evento della 10,00
alla 15,00
Ingresso a tempo per
ciclismo libero e gratuito.
Pieno bar e servizio
bar

Cucinare bene

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Calde e magiche atmosfere

LUCI, COLORI, SUONI, MA ANCHE PROFUMI E SAPORI CI TRASPORTANO, COME OGNI NATALE, IN UN MONDO QUASI FIABESCO, MA FAMILIARE.

TIROLO ALTO ADIGE

✓ L'Alta Adige delimita certamente il primato dei paesaggi pittoreschi più famosi d'Italia: il calore delle cucine di legno, gli addobbi colorati, i profumi speziati dei dolci e degli altri piatti tipici, la bellezza degli oggetti artigianali da negozio, tutto contribuisce alla loro fama. Si possono visitare individualmente dalla fine di novembre fino all'aprile (prenotazioni su www.altoadige.com).



BAJOCCHI (EMILIA)

✓ Dal 17 novembre al 20 dicembre, tutto il borgo diventa un unico mercato di Natale: sono direttamente i produttori, i produttori, i venditori, le cantine, le botteghe, le aziende che si occupano di esportare, che offrono la eccellenza del territorio: dolci, salumi, formaggi, salumi, vini, gli addobbi natalizi, i prodotti artigianali e i costumes delle varie feste di costume. www.bajocchi.org

TOSCANA

✓ Da tutta nell'area mediana aspetta i ristoranti dello storico "Borgo del Casale", il 7 e 8 dicembre, una delle più belle piazze d'Italia ospita un mercato che, con le sfilate modeste del 1500, espone le eccellenze del territorio toscano e di tutta Italia. L'edizione 2019 ha come tema "Corsi, botteghe e saperi artigiani d'Italia". In occasione del primo 20 anni di attività dell'Associazione CIBO del Tirolo, Festival Sana - Mercato del Campo, Instagram www.instagram.com/centroterracina

PIEMONTE

✓ La magia del Natale arriva la cittadina sabotta, posta tra le colline di Langhe-Roero e Monfalcone, tutti i fine settimana dal 16 novembre al 23 dicembre, non a caso l'evento si chiama proprio "Il Mercato del Natale", e dedica i visitatori con iniziative dedicate a grandi e piccoli: il mercato natalizio che quest'anno partecipa, unico candidato italiano, al premio Best European Christmas Market, espone di prodotti, festival del cibo, street food, giochi e rappresentazioni. Così come Roma anche il bene-olotto, con partenza da Milano e Torino. www.mercatodellanatale.it

AMARIN SAN DANIELE DEL FRIULI

✓ In antichissima tradizione si rinnova ogni anno in questo suggestivo borgo sul fronte veneto: già da prima di dicembre i fiocchetti ricavano il materiale e iniziano a costruire le "Bucche", scatole di legno alle fine a 7 metri, che sfilano per alcune, 800 scatole in città, in corso del 20 dicembre, illuminando tutta la cittadina. Dal 1 dicembre al 8 gennaio, poi, si celebra il borgo con mercatini, spettacoli e giochi per tutti. www.cittadellabucche.it

NON È NATALE SENZA...

Ma i mercati sono dedicati al cibo simbolo del Natale:

- ✓ A Genova, dal 18 al 24 novembre, la "Festa del formaggio", dedicata quest'anno a "Cacio e Cicchetti" in omaggio a Leonardo DiCaprio, ospita grandi e appassionati, con degustazioni, laboratori, spettacoli teatrali e musical, laboratori e iniziative educative. www.dolceformaggio.com
- ✓ A Milano, dal 20 novembre al 1 dicembre presso il Minc, in area Expo 2015, "Gli pasticcini", celebra il tipico dolce esclusivamente in versione artigianale, con ingredienti freschi e naturali. www.pasticcini.it
- ✓ A Torino, dal 30 novembre al 1 dicembre presso l'Hotel Principe di Piemonte, "The Map of pasticcini", tutti i mercati pasticcini provenienti da tutto Italia si espongono: tutti a loro dedicati con pasticcini dolci, ma anche salati, fritti e secchi, sempre artigianali. Facebook chi vuole di pasticcini fotografici www.facebook.com/pasticciniartigianali



ARZIZO

✓ Arzico, dal 16 novembre al 6 gennaio, diventa la "Città del Natale": le strade e le piazze, illuminate a festa per l'occasione, si animano con mercatini aperti e quelli allestiti, offerte di legno che espongono prodotti artigianali e di qualità, arte e giochi, parchi per bambini. www.arzicoledolcevita.it

MARCHE

✓ "Il Natale che non è spento", dal 23 novembre al 8 gennaio, coinvolge la provincia di Pesaro e Macerata con centinaia di eventi, su mercatini, gastronomia, artigianato artistico, offre, sarti, mostre, eventi culturali. www.nataleprovincia.it

UNA FESTA SULLA SPIGA

✓ Sabato 29 novembre si svolge a tutta Spiga la "Giornata della Spiga Artigianale" con oltre 100 artigiani, artisti, artigiani, nel quartiere adiacente al mercato, insieme a decine di eventi e large entertainment, che saranno per distribuiti a favore della produzione artigianale (per info, costi di partecipazione, contatti di tutti i boi). www.spigaartigianale.it





e
o.
e
i-
e
ai
e,
i-
e
e
il
3
ia
o
r-

Una kermesse dedicata al più tipico dei dolci natalizi, all'Hotel Principi di Piemonte di **Torino** sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre. Una Mole di panettoni nasce proprio per celebrare questo intramontabile classico della pasticceria italiana che sa di famiglia e di casa: dolce o salato, classico con uvetta e canditi oppure farcito con creme e ingredienti che esaltano la creatività dei maestri pasticceri, non può mancare sulle tavole delle Feste.

dettaglieventi.it



© nika_kinamoto/AdobeStock

RADIO & TELEVISIONE

RADIO ANTENNA UNO – Il mio lato critico

<https://www.facebook.com/antenna.uno/videos/2568928913342786/>

03 dicembre 2019



IL TORINESE WEBTV – Una Mole di Panettoni

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=2707545882617555&id=691740550864775

02 dicembre 2019



RETESETTE – Al via Una Mole di Panettoni

<https://www.rete7.cloud/al-via-una-mole-di-panettoni/>

30 novembre 2019



HOME LE NOSTRE TRASMISSIONI GUIDA TV RETE 7 ULTIME NOTIZIE LA NEWSLETTER

Home > Cronaca > AL VIA UNA MOLE DI PANETTONI

CRONACA IN EVIDENZA

AL VIA UNA MOLE DI PANETTONI

30 Novembre 2019 20

Condividi [Facebook](#) [Twitter](#) [G+](#) [Pinterest](#) [Mi piace 1](#) [Tweet](#)

AL VIA UNA MOLE DI PANETTONI

Guarda più tardi Condividi

RETESETTE

RETESETTE

TG2 – Eat Parade

<http://www.tg2.rai.it/dl/tg2/rubriche/PublishingBlock-b23b19f4-eeb1-4f4f-a2ff-745741488706.html>

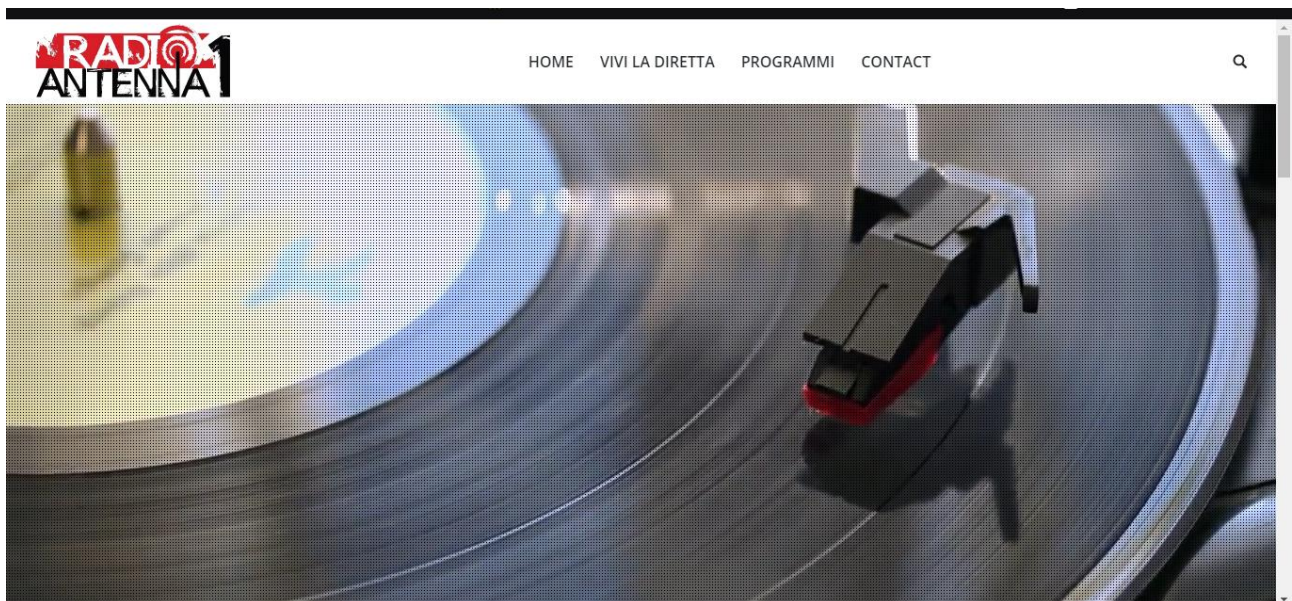
29 novembre 2019



This is a screenshot of a YouTube video player interface. The video title is 'TG2 EAT PARADE del 29/11/2019'. Below the title, it shows the duration '00:12:24', the upload date 'Andato in onda 29/11/2019', and the number of views 'Visualizzazioni: 629'. There are social media sharing buttons for Facebook, a 'Mi piace 1' button, and a 'Tweet' button. The main video frame shows a close-up of a large, round, dark brown loaf of bread with raisins, being sliced with a yellow-handled knife. A small 'Eat Parade' logo is visible in the bottom right corner of the video frame. To the right of the video player, there is a sidebar with a 'Guarda l'edizione integrale' button and a list of related news items, each with a TV icon: 'Mes, il governo va avanti TG2 13:00 del 03/12/2019', 'Rapporto Ocse, studenti italiani rimandati in lettura TG2 13:00 del 03/12/2019', 'Londra, il vertice dell'alleanza atlantica TG2 13:00 del 03/12/2019', and 'Londra, arrestato l'uomo che con la sua auto ha investito una scolaresca TG2 13:00 del 03/12/2019'. Below these items is a section titled 'Le interviste del Tg2' featuring four interview thumbnails: 'Intervista esclusiva Tg2 a Farage', 'Intervista a Steve Bannon', 'Intervista esclusiva a Juan Guaidó', and 'Intervista esclusiva a Ivan Duque'.

RADIO ANTENNA 1 – Il mio lato critico

26 novembre 2019, ore 11.30



RADIO LATTE E MIELE – TUTTI AMANO IL WEEK END
<https://www.lattemiele.com/podcast/tutti-amano-il-weekend-24-novembre/>

24 novembre 2019



RADIO VEGA – Intervista a Laura Severi – Una Mole di Panettoni

18 novembre 2019, ore 18.30



radio vega

▶ 0:00

News UniCredit, taglio di ottomila dipendenti e 500 filiali

Home Page
Ascolta la radio
Programmi ▶
Appuntamenti ▶
Staff
Contatti
Su Facebook
Vega consiglia
Disoteca Mobile

**SEI UN TIPO INTRAPRENDEnte?...AMI LAVORARE TRA LA GENTE?
HAI PREDISPOSIZIONE AI CONTATTI UMANI E VORRESTI DEDICARE PARTE DEL TUO TEMPO AD UN LAVORO DINAMICO CON RENUMERAZIONE RAPPORtATA ALLE TUE REALI CAPACITA'?**
CONTATTA RADIO VEGA ALLO 0141.1713365 OPPURE SCRIVI A MARKETING@RADIOVEGA.IT
L'ATTIVITA' PUO' ESSERE SVOLTA DIRETTAMENTE SUL TUO TERRITORIO PERMETTENDOTTI DI INTERFACCIARTI CON UNA REALTA' CHE BEN CONOSCI. COSA ASPETTI? CHIAMACII 0141.1713365 OPPURE SCRIVI A MARKETING@RADIOVEGA.IT

WEB

PUGLIAPOSITIVA – Nella “città dei due mari” il miglior panettone artigianale milanese

http://www.pugliapositiva.it/page.php?id_art=9537&id_cat=13&id_sottocat1=&id_sottocat2=&t=nella-citta-dei-due-mari-il-miglior-panettone-artigianale-milanese

09 dicembre 2019



Nella ‘città dei due mari’ il miglior panettone artigianale milanese



(foto premiazione tratta dalla pag Fb 'Una mole di Panettoni')

La pasticceria della famiglia La Gioia vince il titolo nazionale a Torino al concorso 'Una Mole di Panettoni'

TARANTO - E' Taranto la città italiana dove si produce il miglior panettone artigianale di tradizione classica Milanese, più alto rispetto a quello Torinese. Più precisamente nella pasticceria della famiglia La Gioia dallo chef pâtissier Alessandro Spagnoletti che dal 2016 lavora con i fratelli Adelaide, Andreina e Cosimo, figli di Domenico La Gioia, fondatore nel 1965 dell'elegante pasticceria.

Un titolo ed un riconoscimento che giungono dopo quello ottenuto nel 2017 per il miglior Panettone Torinese nel 2017 nel concorso nazionale “Una Mole di Panettoni” a Torino.

L'evento torinese, dedicato al dolce natalizio simbolo del Natale italiano, riferimento del settore dolciario che in questa ottava edizione ha battuto ogni record con più di 18.000 visitatori e 46 pasticcerie in gara provenienti da tutta Italia. Nella gara svolta nell'Hotel a 5 stelle Principi di Piemonte, la pasticceria tarantina, alla terza presenza, ha sbaragliato su tutti i panettoni in gara, 75 in tutto, nella città dove è nato il Panettone “il pan de Toni”. Il Taranto-Torino, questo il nome dato al dolce, è arricchito dal profumato Erbaluce di Caluso passito le cui uve crescono nel Canavese, nella provincia di Torino. Un connubio con i prodotti della terra pugliese, in particolare un impasto fresco e leggero ottenuto dalle bucce degli agrumi, il giusto trait d'union tra tre

regioni, Puglia, Piemonte e Lombardia, che, in qualche modo, sono all'origine di queste prelibatezze targate La Gioia. E che hanno visto aggiudicare il titolo di miglior 'panaton', come si dice in piemontese, 'panettun', in milanese, o 'panettone Milanese' tradizionale per eccellenza, da una giuria di grandi esperti.

Gli altri vincitori, per 5 categorie, sono: per il miglior panettone tradizionale torinese "Farina & club bakery" di Paolo D'Errico a Torino, senza canditi sostituiti con un purè di arance siciliane; miglior panettone creativo per "Pasticceria fornai Ricci" a Montaquila (Isernia) con il "GianMarrone" di Enza e Mattia Ricci realizzato con pezzi di marroni e cioccolato gianduia; mentre il miglior panettone salato è in Campania realizzato da Michele Somma di Santa Maria La Carita (Napoli) con un sapore dato da alici di Cetara, noci di Sorrento, olive taggiasche in olio extravergine di oliva e pomodorini secchi al finocchietto selvatico; e miglior packaging, confezione più bella, quella di "D&G patisserie" a Selvazzano Dentro (Padova) di Denis Dianin, una scatola con i manici a scomparsa.

AGORÁ MAGAZINE – Taranto – Con Principe di Piemonte cinque stelle alla pasticceria La Gioia dalla Mole di Panettoni 2019

http://www.agoramagazine.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=36395:taranto-con-principe-di-piemonte-cinque-stelle-alla-pasticceria-la-gioia-dalla-mole-di-panettoni-2019&Itemid=628

08 dicembre 2019



Taranto - Con Principe di Piemonte cinque stelle alla pasticceria La Gioia dalla Mole di Panettoni 2019



Si sono appena spenti i riflettori sull'ottava edizione di “Una Mole di Panettoni”, evento torinese dedicato al dolce natalizio, riferimento del settore dolciario che quest’anno ha battuto ogni record con più di 18.000 visitatori e 46 pasticcerie provenienti da tutta Italia.

Alla terza presenza, nel rinnovato prestigioso 5 stelle del centro cittadino - Principi di Piemonte -, la pasticceria tarantina La Gioia, una volta ancora ha portato in alto il nome della Puglia e della nostra città. Alla prima partecipazione, nel 2017, nel concorso indetto nell’ambito di “Una Mole di Panettoni”, arrivava il primo posto per il Panettone Torinese - quasi una sfida ai colleghi torinesi che si vedevano spodestati dalla loro specialità - e quest’anno è la volta del gradino più alto per il Panettone Milanese. Settantacinque erano i panettoni in gara!

I due dolci emblematici delle regioni dove è nato il *pan de Toni* hanno trovato casa a Taranto e sono stati interpretati alla perfezione da **Alessandro Spagnoletti**, *chef pâtissier*, che dal 2016 lavora con i fratelli **Adelaide**, **Andreina** e **Cosimo La Gioia**, figli di **Domenico**, fondatore nel 1965 dell’elegante pasticceria.

Risultati che si commentano da soli sull’arte, l’artigianalità e la cura profusi da questa famiglia dedita al buon gusto dolciario.

Da ricordare anche tra le diverse tipologie del lievitato nato in Nord Italia: il **Taranto -Torino** che nell’impasto si arricchisce del profumato **Erbaluce di Caluso passito** le cui uve crescono nel Canavese, nella provincia di Torino. Un bel connubio, il giusto *trait d’union* tra le due terre che, in qualche modo, sono all’origine di queste prelibatezze targate **La Gioia** e che hanno portato fortuna ad **Alessandro** e alla famiglia **La Gioia**. Il vino della Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, nato tra le nebbie piemontesi, si accende e impregna l’impasto che nasce dal sole della terra pugliese.

Tanti altri panettoni, molti altri dolci fanno da corona a queste specialità ma quest’anno a Natale, a Taranto è il Panettone Milanese a farla da padrone. Potete anche chiamarlo *panatun* ma è quello di **La Gioia** che è stato riconosciuto il miglior Panettone Milanese - quello tradizionale per eccellenza - da una Giuria di grandi esperti.

GELATO&BARPASTICCERIA.IT – Una Mole di Panettoni VIII edizione

<https://www.portalegelato.it/news-it/una-mole-di-panettoni-viii-edizione/>

06 dicembre 2019



Una Mole di Panettoni VIII edizione

I maestri pasticceri incantano torino numeri da record per i panettoni artigianali



Una Mole di Panettoni ha chiuso l'ottava edizione con un successo di pubblico senza precedenti. L'evento, che richiama a Torino Maestri pasticceri da tutta Italia all'insegna del panettone artigianale, anche quest'anno si è confermato come uno degli appuntamenti più importanti nel panorama nazionale dedicati a questo dolce della tradizione natalizia.



Oltre **18.000** visitatori, più di **5000** panettoni venduti, **46** Maestri pasticceri, **12** Maestri del Gusto di Torino e provincia, **220** tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato le sale maestose dell'*Hotel Principi di Piemonte*; più di **400** persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni guidate condotte dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis.

Sono questi i numeri che riassumono quanto Una Mole di Panettoni sia entrato nel cuore e nei riti natalizi dei torinesi e non solo.

Il tradizionale concorso, impreziosito quest'anno da una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di **Anna Mastroianni**, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto; **Christian Trione**, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e **Giovanni Dell'Agnese**, Pasticcere, Vice – Presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino, ha valutato ben **75 panettoni** di **41 pasticceri** che hanno accettato di mettersi in gioco, e decretato i migliori nelle rispettive categorie

Ecco i vincitori:

PANETTONE TRADIZIONALE PIEMONTESE

1° – Farina Club & Bakery – Torino

2° – I Frutti del Grano – Collegno (To)

3° – Belsito – Serrone (Fr)

PANETTONE TRADIZIONALE MILANESE

1° – La Gioia – Taranto

2° – Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)

3° – De Vivo – Pompei (Na)

PANETTONE CREATIVO

1° – Fornai Ricci – Montaquila (Is)

2° – Pausa Pâtisserie – Lauria (Pz)

3° – D'Angelo – Palermo

PANETTONE SALATO

1° – La Delizia – Santa Maria La Carità (Na)

2° – Arleo – Genova

3° – Colle d'Ercole – Montesarchio (Bn)

PREMIO SPECIALE PER IL PACKAGING

1° – D & G Patisserie – Selvazzano Dentro (Pd)

2° – Ammore – Cava de' Tirreni (Sa)

3° – Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)

*“Una Mole di Panettoni – dichiara l'Assessore al Commercio e Turismo della Città **Alberto Sacco** – è divenuta con Cioccolato e Dolci Portici, una delle manifestazioni che confermano Torino Capitale del Food, anche nel comparto dolciario. Un settore che è una nostra eccellenza storica e che continua a crescere, attirando – grazie ad eventi come questo – operatori, Maestri Pasticceri e artigiani da tutta Italia. Suscitando anche molta attenzione da parte dei cittadini e visitatori, che, attraverso degustazioni*

e incontri hanno potuto compiere un viaggio da Nord a Sud dell'Italia, per conoscere il dolce natalizio più amato."



Sottolinea **Guido Bolatto**, Segretario generale della Camera di commercio di Torino: *"La Camera di commercio di Torino sostiene Una Mole di Panettoni fin dalla prima edizione: in questi anni l'abbiamo vista crescere in qualità, organizzazione, offerta e pubblico. L'evento rappresenta un appuntamento sempre più riconosciuto in Italia e contribuisce a presentare Torino come città di riferimento per esperienze enogastronomiche di livello. Tra gli espositori di questa edizione partecipano anche 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia, tra i 209 da noi selezionati con Slow Food; si tratta non solo di pasticcerie e panifici artigianali, ma anche di enoteche, gelaterie e apicoltori per proporre abbinamenti e materie prime di qualità"*.

Maria Luisa Coppa, presidente Ascom afferma che *"Tradizione e innovazione sono state le due parole chiave dell'edizione 2019 di "Una Mole di Panettoni", un vero e proprio evento del Gusto, a cui i nostri Maestri pasticceri portano il meglio della loro produzione, la ricerca sempre più specializzata di ingredienti di alta qualità, il gusto della creatività, nel rispetto della tradizione torinese e dell'amore degli italiani e sempre più degli stranieri, verso il dolce natalizio più famoso. Nato secondo una leggenda alla Corte di Ludovico Sforza ma che trovò la sua diffusione a metà novecento grazie ai maestri pasticceri piemontesi che resero questo dolce famoso in Italia e nel mondo. Lunga vita quindi ad un'iniziativa che intende valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese, da sempre vero e proprio patrimonio storico italiano."*

Molto soddisfatte le organizzatrici di Una Mole di Panettoni, **Laura Severi e Matilde Sclopis** di Dettagli Eventi: *"Vedere come, di anno in anno, cresca l'entusiasmo intorno a Una Mole di Panettoni ci conferma che qualità, genuinità ed eccellenza sono gli elementi che i torinesi ricercano e premiano quando si parla di eventi gastronomici. Mai come quest'anno abbiamo potuto toccare con mano come sia apprezzato e amato il panettone artigianale. Ma non dimentichiamo che i veri protagonisti di Una Mole di Panettoni sono i Maestri Pasticceri che lavorano con dedizione e amore per portare avanti la tradizione della pasticceria italiana e che con le loro creazioni, veri e propri capolavori di gusto e creatività, rendono più dolci le nostre vite."*

Con il patrocinio del *Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino*, il contributo della *Camera di commercio di Torino*, e la partecipazione dei *Maestri del Gusto di Torino e provincia*, Una Mole di Panettoni si è confermata una grande occasione e una vetrina di primo piano per gli artigiani piemontesi e italiani, un evento in cui, ancora una volta, i Maestri Pasticceri hanno mostrato di essere una grande eccellenza italiana.

Una Mole di Panettoni ha sostenuto la **Fondazione Martoglio Onlus**: tutte le informazioni sono reperibili sul sito www.fondazionemartoglio.org.

TORINO FAN – Decretato il miglior panettone del Natale di Torino

<https://www.torinofan.it/eventi/miglior-panettone-natale-torino/>

04 dicembre 2019



Decretato il miglior panettone del Natale di Torino

Grande successo di Una Mole di Panettoni, con l'edizione 2019 che chiude con oltre 18mila visitatori. Il primo premio per il miglior panettone di Natale va a...

L'edizione 2019 di Una Mole di Panettoni, che si è svolta nel weekend a Torino è stata un grande successo di pubblico e artigiani: oltre 18mila le presenze che hanno potuto ammirare e degustare l'arte pasticceria dei maestri giunti da tutta Italia. Dopo la kermesse, ad essersi aggiudicati il premio per i migliori panettoni artigianali sono state le regioni Piemonte, Campania, Puglia e Molise.

Tutti i premi per i migliori panettoni d'Italia

Sono stati 50 gli artigiani che hanno partecipato all'edizione 2019 di [Una Mole di Panettoni](#) a Torino. La sfida, come si può immaginare, era a "colpi" di panettone artigianale, sfornato in mille varianti tutte da ammirare e gustare – e così hanno fatto i numerosi partecipanti. La kermesse prevedeva cinque premi, uno per ogni categoria in gara.

A essere premiati sono stati la pasticceria *La Gioia* di Taranto per la categoria "panettone tradizionale milanese", che è stato rivisitato per l'occasione utilizzando le scorze degli agrumi.

Il miglior Panettone salato

Nella categoria panettoni salati, ad aggiudicarsi la palma d'oro è la pasticceria *La Delizia*, di Santa Maria La Carità (Napoli) con il Panettone creato da Michele Somma che si distingue per gli ingredienti tutti mediterranei: alici di Cetara, noci di Sorrento, olive taggiasche in olio EVO, pomodorini secchi con finocchietto selvatico.

Il Panettone più creativo

Il premio per il Panettone più creativo lo ha vinto [Fornai Ricci](#), la panetteria molisana di Montaquila, in provincia di Isernia, gestita da Enza e Mattia Ricci. A farli vincere è stato l'abbinamento insolito, e appunto creativo, come il cioccolato e i marroni che hanno reso un impasto molto morbido e per niente asciutto. Da cui è nato il GianMarrone.

La confezione più bella

Nella categoria dedicata al packaging, o alla confezione più bella, il premio è andato alla pasticceria *D&G* di Selvazzano Dentro (Padova). A vincere è stata la scatola con i manici a scomparsa.



I Panettoni piemontesi vincono su tutti

Ma i primi due posti in classifica, dopo anni di latitanza, li hanno conquistati proprio due “artisti” piemontesi. Il primo premio di Una Mole di Panettoni lo ha infatti vinto il panificio torinese *Farina & Club* di Paolo D’Errico con il suo Panettone i cui canditi sono stati totalmente sostituiti da un purè di arance siciliane. La medaglia d’argento, invece, l’ha conquistata la panetteria *I Frutti Del Grano* di Collegno (Torino). Medaglia di bronzo nella categoria *preparati alla piemontese* è andata all’hotel ristorante *Belsito* di Serrone (Frosinone).

A Una Mole di Panettoni 2019, fanno sapere gli organizzatori, in totale sono stati venduti più di 5.000 panettoni. Ora non resta che attendere l’edizione 2020 per gustarsi altre mille prelibatezze.



LANGHEROEROMONFERRATO.NET – Torino, “Una mole di panettoni” si raccontano, tra gusto, passione e originalità

<https://langheroeromonferrato.net/torino-una-mole-di-panettoni-si-raccontano-tra-gusto-passione-e-originalita>

04 dicembre 2019



Torino, "Una mole di panettoni " si raccontano, tra gusto, passione e originalità

Nello scorso fine settimana, sul palcoscenico dell’Hotel Principi di Piemonte, si sono avvicinati Maestri pasticceri provenienti da ogni parte della Penisola: moltissimi giovani, anche particolarmente emozionati, testimoni di esperienze vissute, ancora bambini, dai loro padri e dai loro nonni, tramandate da una generazione all’altra.



Pensatela come volete, una cosa è sicura: il panettone è tra i dolci preferiti dai consumatori nazionali, assieme al Tiramisù, al Cannolo siciliano, al Torrone, al Gelato.

Industriale o artigianale, torinese o milanese, dolce o gastronomico, il simbolo del Natale incontra i favori del palato di bambini, giovani e meno giovani.

Forse cambiano un po’ le preferenze, a seconda dell’età, però tutti aspettano queste festività per poterlo assaggiare in tutte le declinazioni.

Pensate un po’, oltre 12 milioni di famiglie lo consumano, gli over 50 preferiscono la ricetta industriale, i giovani quella artigianale. Nel complesso, si tratta di un mercato da 29 mila tonnellate e 217 milioni di euro, di cui 107,3 milioni realizzati dalla produzione di panettoni artigianali.

Sono dati che emergono da una recente ricerca "Il panettone in Italia: shopper understanding e opportunità di mercato, tra artigianale e industriale", realizzata da CSM Bakery Solutions, leader internazionale nel settore della pasticceria e della panificazione, in collaborazione con Nielsen.

Dall'analisi del mercato emerge che sono 9,7 milioni le famiglie italiane che scelgono esclusivamente il panettone industriale attratte da un prezzo conveniente e lo propongono a colazione, merenda o dopo pasto, mentre quello artigianale conquista sempre più quote di mercato; sono, infatti, 2,3 milioni le famiglie fedeli all'artigianale, di cui 220 mila lo prediligono in esclusiva.

Quest'ultime, dislocate al Nord Ovest, spendono in media 20.1 euro/kg, ovvero quattro volte di più rispetto alla versione proposta nella Grande Distribuzione Organizzata. E ancora: la propensione all'acquisto dei panettoni artigianali resta molto alta, nonostante il prezzo rappresenti la prima barriera per 13 milioni di famiglie attualmente non consumanti.

Sono numeri eccezionali che rendono giustizia ad un comparto che, negli anni, è cresciuto moltissimo, ha saputo rigenerarsi, adeguandosi ai gusti nuovi che il mercato ha proposto e che i consumatori hanno accolto con entusiasmo.

Attualmente, 13 milioni di famiglie non sono interessate al consumo del dolce simbolo del Natale. Come condurle sulla strada della ragione?

Per il 62% degli intervistati un più ampio assortimento di farciture e formati potrebbe essere una soluzione, mentre per il 26% un'ulteriore leva potrebbe essere quella di una calendarizzazione più elastica, con una disponibilità di prodotto prima di ottobre e dopo dicembre.

Una cosa è certa: dietro questa meravigliosa dolcezza ci sono storie di vita bellissime, raccontate da giovani (e questa è la cosa più bella ndr), che ormai da più generazioni hanno ereditato il mestiere di pasticciare e hanno fatto dei lievitati un mondo a parte, creativo, fatto di studio e ricerca, di conoscenza e di territorio.

Sono le storie che si sono narrate a "Una Mole di Panettoni", il 30 novembre e il 1 dicembre 2019, durante gli incontri e le degustazioni condotte con garbo e professionalità da Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

Sul palcoscenico dell'Hotel Principi di Piemonte si sono avvicinati Maestri pasticceri provenienti da ogni parte della Penisola: moltissimi giovani, anche particolarmente emozionati, testimoni di esperienze vissute, ancora bambini, dai loro padri e dai loro nonni, tramandate da una generazione all'altra.

Storie straordinarie di passione, curiosità, esperienze, di primi passi, aneddoti che si sono intrecciati, tra assaggi tradizionali e proposte insolite ma altrettanto suggestive, piacevoli e, in molti casi, emozionali. Oggi il panettone non è più soltanto un patrimonio della Lombardia o del Piemonte, ma ha radici ben

solide e profonde al Sud, sulle isole e al Centro del Bel Paese. Piace e crea allegria, si assaporano farciture inaspettate che racchiudono impareggiabili profumi e sapori delle terre d'origine, autentiche creazioni di Maestri pasticceri inarrestabili, creando suggestioni e felicità.

Un successo straordinario quello di “Una Mole di Panettoni”, che incontra ogni anno i favori degli appassionati e consumatori, che ha chiuso questa edizione con oltre 18.000 visitatori, più di 5000 panettoni venduti, presenti 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato le sale maestose dell'Hotel Principi di Piemonte; più di 400 persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni.

C'è stato qualche tentativo, da più parti, di lanciare il “panettone tutto l'anno”.

Che dire... nonostante le mille farciture, dentro si nasconde la suggestione della festa, la gioia della condivisione e dello stare insieme, il sorriso di un bambino, e, meno male, un sapore meraviglioso e forse... ancora un po' misterioso!

Lasciamolo alla magia del Natale, compagno di brindisi augurali, sotto le stelle d'inverno.

SAPORI CONDIVISI – Una Mole di Panettoni, edizione record con 18.000 visitatori

<https://www.saporicondivisi.com/2019/12/03/una-mole-di-panettoni-edizione-record-con-18-000-visitatori/>

03 dicembre 2019



Una Mole di Panettoni, edizione record con 18.000 visitatori

Una Mole di Panettoni, evento che richiama a Torino Maestri pasticceri all'insegna del panettone artigianale, ha chiuso l'8/a edizione "con un successo di pubblico senza precedenti". Oltre 18.000 visitatori, più di 5.000 panettoni venduti, 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato l'Hotel Principi di Piemonte; più di 400 persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni condotte dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis.

Il concorso, impreziosito da una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di Anna Mastroianni, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e Giovanni Dell'Agnese, pasticcere, vice presidente Ascom Torino e presidente Pasticceri Ascom Torino, ha valutato ben 75 panettoni di 41 pasticceri.

QUOTIDIANO PIEMONTESE – Pubblico senza precedenti per “Una Mole di Panettoni”: 18.000 visitatori

<https://www.quotidianopiemontese.it/2019/12/02/pubblico-senza-precedenti-per-l8-edizione-dei-una-mole-di-panettoni-18mila-visitatori/>

02 dicembre 2019

Quotidiano Piemontese

Pubblico senza precedenti per l'8° edizione dei “Una Mole di Panettoni”: 18mila visitatori



[Una Mole di Panettoni](#), evento che richiama a Torino Maestri pasticceri all'insegna del panettone artigianale, ha chiuso l'8/a edizione “con un successo di pubblico senza precedenti”. Oltre 18mila visitatori, più di 5mila panettoni venduti, 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato l'Hotel Principi di Piemonte; più di 400 persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni condotte dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis.

Il concorso, impreziosito da una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di Anna Mastroianni, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e Giovanni Dell'Agnesse, pasticciere, vice presidente Ascom Torino e presidente Pasticceri Ascom Torino, ha valutato ben 75 panettoni di 41 pasticceri.

CRONACHE DI GUSTO – Una Mole di panettoni: quest'anno record su record. Ecco tutti i pasticceri premiati

<https://cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/333-il-premio/29036-una-mole-di-panettoni-questanno-record-su-record-ecco-tutti-i-pasticceri-premiati.html>

02 dicembre 2019



Una Mole di panettoni: quest'anno record su record. Ecco tutti i pasticceri premiati



(Il taglio del nastro dell'evento)

Oltre 18.000 visitatori, più di 5.000 panettoni venduti, 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato le sale dell'Hotel Principi di Piemonte; più di 400 persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni guidate condotte dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis.

Sono questi i numeri che riassumono quanto Una Mole di Panettoni sia entrato nel cuore e nei riti natalizi dei torinesi e non solo. Il tradizionale concorso, impreziosito quest'anno da una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di Anna Mastroianni, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataty Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e Giovanni Dell'Agnese, Pasticcere, Vice - Presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino, ha valutato ben 75 panettoni di 41 pasticceri che hanno accettato di mettersi in gioco, e decretato i migliori nelle rispettive categorie.

Ecco i vincitori:

PANETTONE TRADIZIONALE PIEMONTESE

1. Farina Club & Bakery - Torino
2. I Frutti del Grano - Collegno (To)
3. Belsito – Serrone (Fr)

PANETTONE TRADIZIONALE MILANESE

1. La Gioia - Taranto
2. Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)

3. De Vivo – Pompei (Na)

PANETTONE CREATIVO

1. Fornai Ricci – Montaquila (Is)
2. Pausa Pâtisserie – Lauria (Pz)
3. D'Angelo – Palermo

PANETTONE SALATO

1. La Delizia – Santa Maria La Carità (Na)
2. Arleo - Genova
3. Colle d'Ercole – Montesarchio (Bn)

PREMIO SPECIALE PER IL PACKAGING

1. D & G Patisserie – Selvazzano Dentro (Pd)
2. Ammore – Cava de' Tirreni (Sa)
3. Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)

"Una Mole di Panettoni – dichiara l'Assessore al Commercio e Turismo della Città Alberto Sacco - è divenuta con Cioccolato e Dolci Portici, una delle manifestazioni che confermano Torino Capitale del Food, anche nel comparto dolciario. Un settore che è una nostra eccellenza storica e che continua a crescere, attirando – grazie ad eventi come questo – operatori, Maestri Pasticceri e artigiani da tutta Italia. Suscitando anche molta attenzione da parte dei cittadini e visitatori, che, attraverso degustazioni e incontri hanno potuto compiere un viaggio da Nord a Sud dell'Italia, per conoscere il dolce natalizio più amato". Sottolinea Guido Bolatto, Segretario generale della Camera di commercio di Torino: "La Camera di commercio di Torino sostiene Una Mole di Panettoni fin dalla prima edizione: in questi anni l'abbiamo vista crescere in qualità, organizzazione, offerta e pubblico. L'evento rappresenta un appuntamento sempre più riconosciuto in Italia e contribuisce a presentare Torino come città di riferimento per esperienze enogastronomiche di livello. Tra gli espositori di questa edizione partecipano anche 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia, tra i 209 da noi selezionati con Slow Food; si tratta non solo di pasticcerie e panifici artigianali, ma anche di enoteche, gelaterie e apicoltori per proporre abbinamenti e materie prime di qualità".

Maria Luisa Coppa, presidente Ascom afferma che "tradizione e innovazione sono state le due parole chiave dell'edizione 2019 di "Una Mole di Panettoni", un vero e proprio evento del Gusto, a cui i nostri Maestri pasticceri portano il meglio della loro produzione, la ricerca sempre più specializzata di ingredienti di alta qualità, il gusto della creatività, nel rispetto della tradizione torinese e dell'amore degli italiani e sempre più degli stranieri, verso il dolce natalizio più famoso. Nato secondo una leggenda alla Corte di Ludovico Sforza ma che trovò la sua diffusione a metà novecento grazie ai maestri pasticceri piemontesi che resero questo dolce famoso in Italia e nel mondo. Lunga vita quindi ad un'iniziativa che intende valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese, da sempre vero e proprio patrimonio storico italiano."

Molto soddisfatte le organizzatrici di Una Mole di Panettoni, Laura Severi e Matilde Sclopis di Dettagli Eventi: "Vedere come, di anno in anno, cresca l'entusiasmo intorno a Una Mole di Panettoni ci conferma che qualità, genuinità ed eccellenza sono gli elementi che i torinesi ricercano e premiano quando si parla di eventi gastronomici. Mai come quest'anno abbiamo potuto toccare con mano come sia apprezzato e amato il panettone artigianale. Ma non dimentichiamo che i veri protagonisti di Una Mole di Panettoni sono i Maestri Pasticceri che lavorano con dedizione e amore per portare avanti la tradizione della pasticceria italiana e che con le loro creazioni, veri e propri capolavori di gusto e creatività, rendono più dolci le nostre vite".

TORINO TODAY – Una Mole di panettoni: il premio miglior panettone tradizionale piemontese a Farina Club & Bakery
<https://www.torinotoday.it/social/mole-panettoni-2019-premi-.html>

02 dicembre 2019

TORINOTODAY

Una Mole di panettoni: il premio miglior panettone tradizionale piemontese a Farina Club & Bakery

Un'edizione da record. Secondo posto per i Frutti del Grano



Un successo di pubblico senza precedenti ha chiuso l'ottava edizione di **Una Mole di Panettoni**. Anche quest'anno i maestri pasticceri sono arrivati da tutta Italia, confermando l'evento come uno degli appuntamenti più importanti tra quelli dedicati alla tradizione natalizia.

Oltre 18.000 visitatori, più di 5000 panettoni venduti, 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione nelle affollate sale dell'Hotel Principi di Piemonte.

Farina Club & Bakery di Torino, il miglior panettone tradizionale piemontese

Quest'anno la giuria tecnica era di particolare prestigio. Tra i nomi presenti, Anna Mastroianni, Chef Patissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e Giovanni Dell'Agnese, Pasticcere, Vice - Presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino, ha giudicato 75 panettoni di 41 pasticceri che hanno accettato di mettersi in gioco, decretando i migliori panettoni nelle rispettive categorie.

Nella categoria panettone tradizionale piemontese, è stato eletto come miglior panettone quello prodotto da **Farina Club & Bakery** di Torino. **Paolo d'Errico**, insieme alla moglie Loredana e a tutto lo staff, può fare festa nei suoi due panifici di Via Germonio 9 e di Via Asiago 70, dove sono già presenti tutte le novità di quest'anno.

Conquista un'ottima seconda posizione, i **Frutti del Grano** (Collegno), Via Manzoni 7. Terza piazza per Belsito, che da Serrone, provincia di Frosinone conferma quanto il panettone tradizionale piemontese sia diffuso in tutta Italia.

Il panettone piemontese è caratterizzato dalla forma bassa, è ricco di burro, tuorlo d'uova, morbida uvetta, delicato scorzone d'arancia, cedro candito ed è ricoperto da una prelibata glassa di nocciole e mandorle. Una vera delizia.

Molto soddisfatte le organizzatrici di Una Mole di Panettoni, Laura Severi e Matilde Sclopis di Dettagli Eventi: “Vedere come, di anno in anno, cresce l’entusiasmo intorno a Una Mole di Panettoni ci conferma che qualità, genuinità ed eccellenza sono gli elementi che i torinesi ricercano e premiano quando si parla di eventi gastronomici. Mai come quest’anno abbiamo potuto toccare con mano come sia apprezzato e amato il panettone artigianale. Ma non dimentichiamo che i veri protagonisti di Una Mole di Panettoni sono i Maestri Pasticceri che lavorano con dedizione e amore per portare avanti la tradizione della pasticceria italiana e che con le loro creazioni, veri e propri capolavori di gusto e creatività, rendono più dolci le nostre vite.”

Tutti i vincitori

PANETTONE TRADIZIONALE MILANESE

- 1° - La Gioia - Taranto
- 2° - Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)
- 3° - De Vivo – Pompei (Na)

PANETTONE CREATIVO

- 1° - Fornai Ricci – Montaquila (Is)
- 2° - Pausa Pâtisserie – Lauria (Pz)
- 3° - D’Angelo – Palermo

PANETTONE SALATO

- 1° - La Delizia – Santa Maria La Carità (Na)
- 2° - Arleo - Genova
- 3° - Colle d’Ercole – Montesarchio (Bn)

PREMIO SPECIALE PER IL PACKAGING

- 1° - D & G Patisserie – Selvazzano Dentro (Pd)
- 2° - Ammore – Cava de’ Tirreni (Sa)
- 3° - Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)

EAT PIEMONTE – Una Mole di Panettoni: successo torinese

<http://www.eatpiemonte.com/una-mole-di-panettoni-torino-2019/?fbclid=IwAR2aIBsmnSajlHzZnMtkyDSIF9SkQGbS0mWC6V9C9BjHyfmgN6lBmTUen6Q>

02 dicembre 2019



UNA MOLE DI PANETTONI: SUCCESSO TORINESE



Una Mole di Panettoni ha chiuso l'ottava edizione con un successo di pubblico.

L'evento anche quest'anno si è confermato come uno degli appuntamenti più importanti nel panorama nazionale dedicati a questo dolce della tradizione natalizia.

Oltre **18.000 visitatori**, più di **5000 panettoni venduti**, 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato le sale maestose dell'[Hotel Principi di Piemonte](#).

Più di 400 persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni guidate condotte dal giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**.

Il tradizionale concorso, impreziosito quest'anno da una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di:

- **Anna Mastroianni**, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto;
- **Christian Trione**, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes
- **Giovanni Dell'Agnese**, Pasticcere, Vice-Presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino.

La giuria ha valutato ben **75 panettoni di 41 pasticceri** che hanno accettato di mettersi in gioco, e decretato i migliori nelle rispettive categorie.



Ecco i vincitori:

PANETTONE TRADIZIONALE PIEMONTESE

- 1° – Farina Club & Bakery – Torino
- 2° – I Frutti del Grano – Collegno (To)
- 3° – Belsito – Serrone (Fr)

PANETTONE TRADIZIONALE MILANESE

- 1° – La Gioia – Taranto
- 2° – Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)
- 3° – De Vivo – Pompei (Na)

PANETTONE CREATIVO

- 1° – Fornai Ricci – Montaquila (Is)
- 2° – Pausa Pâtisserie – Lauria (Pz)
- 3° – D'Angelo – Palermo

PANETTONE SALATO

- 1° – La Delizia – Santa Maria La Carità (Na)
- 2° – Arleo – Genova
- 3° – Colle d'Ercole – Montesarchio (Bn)

PREMIO SPECIALE PER IL PACKAGING

- 1° – D & G Patisserie – Selvazzano Dentro (Pd)
- 2° – Ammore – Cava de' Tirreni (Sa)
- 3° – Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)



SGUARDI SU TORINO – Affluenze da record per UNA MOLE DI PANETTONI. In un week end vendite oltre 5000 confezioni. Scoprite i vincitori del concorso

https://sguardisutorino.blogspot.com/2019/12/affluenze-da-record-per-una-mole-di.html?fbclid=IwAR3Q-GnA7eHmvLxVRNF-z0GdrfdHoP6_ww3RtG-xl74IKFroiHnjW733OWo

02 dicembre 2019

SGUARDI SU TORINO

Affluenze da record per UNA MOLE DI PANETTONI. In un weekend vendite oltre 5 mila confezioni. Scoprite i vincitori del concorso



Oltre **18.000** visitatori, più di **5000** panettoni venduti, **46** Maestri pasticceri, **12** Maestri del Gusto di Torino e provincia e **220** tipologie di panettone in degustazione. Questi i numeri che hanno decretato il successo senza precedenti dell'ottava edizione di **Una Mole di Panettoni**, che ha aperto le sale del rinnovato **Hotel Principi di Piemonte** durante lo scorso weekend.



Ma quali sono stati i **vincitori del concorso**, cui hanno partecipato alcuni tra i più importanti Maestri pasticceri da tutta Italia all'insegna del panettone artigianale? Eccoli divisi per categorie:

PANETTONE TRADIZIONALE PIEMONTESE

- 1° - Farina Club & Bakery - Torino
- 2° - I Frutti del Grano - Collegno (To)
- 3° - Belsito – Serrone (Fr)

PANETTONE TRADIZIONALE MILANESE

- 1° - La Gioia - Taranto
- 2° - Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)
- 3° - De Vivo – Pompei (Na)

PANETTONE CREATIVO

- 1° - Fornai Ricci – Montaquila (Is)
- 2° - Pausa Pâtisserie – Lauria (Pz)
- 3° - D'Angelo – Palermo

PANETTONE SALATO

- 1° - La Delizia – Santa Maria La Carità (Na)
- 2° - Arleo - Genova
- 3° - Colle d'Ercole – Montesarchio (Bn)

PREMIO SPECIALE PER IL PACKAGING

- 1° - D & G Patisserie – Selvazzano Dentro (Pd)
- 2° - Ammore – Cava de' Tirreni (Sa)
- 3° - Infermentum – Stallavena Grezzana (Vr)



A valutarli è stata una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di **Anna Mastroianni**, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto; **Christian Trione**, Ambassadeur du Pain

e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e **Giovanni Dell'Agnese**, Pasticcere, Vice - Presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino. In tutto sono stati valutati **75 panettoni** di **41 pasticceri**.

*“Una Mole di Panettoni” – ha dichiarato l'Assessore al Commercio e Turismo della Città **Alberto Sacco** - "è divenuta con Cioccolato e Dolci Portici una delle manifestazioni che confermano Torino Capitale del Food, anche nel comparto dolciario. Un settore che è una nostra eccellenza storica e che continua a crescere, attirando – grazie ad eventi come questo – operatori, Maestri Pasticceri e artigiani da tutta Italia. Suscitando anche molta attenzione da parte dei cittadini e visitatori, che, attraverso degustazioni e incontri hanno potuto compiere un viaggio da Nord a Sud dell'Italia, per conoscere il dolce natalizio più amato.”*



Molto soddisfatte le organizzatrici della dolce kermesse, **Laura Severi e Matilde Sclopis** di **Dettagli Eventi**:
“Vedere come, di anno in anno, cresca l'entusiasmo intorno a Una Mole di Panettoni ci conferma che qualità, genuinità ed eccellenza sono gli elementi che i torinesi ricercano e premiano quando si parla di eventi gastronomici. Mai come quest'anno abbiamo potuto toccare con mano come sia apprezzato e amato il panettone artigianale. Ma non dimentichiamo che i veri protagonisti di Una Mole di Panettoni sono i Maestri Pasticceri che lavorano con dedizione e amore per portare avanti la tradizione della pasticceria italiana e che con le loro creazioni, veri e propri capolavori di gusto e creatività, rendono più dolci le nostre vite.”

CORRIERE TORINO – È di «Farina» il panettone più buono del Natale di Torino

https://torino.corriere.it/tempo-libero/19_dicembre_02/farina-panettonepiu-buono-natale-torino-e93d44fc-14dd-11ea-b557-51f830ff2b1f.shtml

02 dicembre 2019

È di «Farina» il panettone più buono del Natale a Torino



Campania, Puglia, Molise e Piemonte. Sono queste le regioni che ospitano i migliori panettoni artigianali di quest'anno. A stabilirlo è stata l'edizione 2019 di «Una Mole di Panettoni», il concorso che ieri pomeriggio ha visto sfidarsi più di cinquanta artigiani del settore accorsi a Torino da tutta Italia per presentare i loro prodotti d'eccellenza.

I primi premi sono stati cinque, uno per ogni categoria in gara. Il miglior «tradizionale milanese» è andato a La Gioia di Taranto. «Abbiamo elaborato una ricetta completamente diversa da quella tradizionale — racconta Alessandro Spagnoletti, oro dei preparati in stile meneghino — utilizzando le bucce degli agrumi abbiamo ottenuto una pasta freschissima e leggera. Torino mi porta davvero bene» conclude l'artigiano riferendosi sia alla vittoria di quest'anno sia al fortunato incontro avuto nel 2018 ai piedi della Mole: «qui ho conosciuto il presidente della cooperativa produttori vini Erbaluce di Caluso — conclude — e in soli tre giorni ho creato un panettone al passito di Caluso che da allora vendo nel mio locale pugliese». Il miglior salato vola in Campania, a Santa Maria La Carità, Napoli. A battere la concorrenza e salire sul gradino più alto di questo podio è stato Michele Somma che ha vinto grazie a una ricetta «a base di ingredienti semplici e del patrimonio Mediterraneo — racconta il titolare de La Delizia — alici di Cetara, noci di Sorrento, olive taggiasche in olio extravergine e pomodorini secchi fatti rinvigorire mettendole in ammollo con altro olio evo e con il finocchietto selvatico». Enza e Mattia Ricci sono invece i più creativi 2019. «La nostra è una storia di lunga tradizione familiare che ci ha resi un vero punto di riferimento in Molise — raccontano i due fratelli panificatori di Montaquila, in provincia di Isernia — strano a dirsi, abbiamo vinto il premio della

fantasia abbinando elementi conosciuti e apparentemente scontati, come il gianduia e i marroni». Due ingredienti della tradizione piemontese che la famiglia Ricci ha fuso «ottenendo un impasto molto morbido e —conclude Mattia — che a differenza di tanti preparati a base di cioccolato non resta asciutto ma, anzi, ha una gran scioglievolezza al palato».

La confezione più bella è quella della pasticceria D&G di Selvazzano Dentro, vicino Padova. «Secondo me — commenta il titolare Denis Dianin — è stata la nostra scatola con i manici a scomparsa a farci vincere». Un podio fuori dall'ordinario è quello che ha premiato i panettoni di tradizione piemontese. Per la prima volta dopo anni, infatti, il primo e il secondo posto vanno a pasticceri che giocano in casa.

La medaglia d'argento l'ha portata a casa I Frutti Del Grano di Collegno mentre l'oro è andato al panificio torinese Farina & Club di Paolo D' Errico, che commenta la vittoria rivelando di aver tolto tutti i canditi sostituendoli con un «purè di arance siciliane». Il terzo posto dei preparati alla piemontese è andato all'hotel ristorante Belsito di Serrone, vicino Frosinone.

L'edizione 2019 della kermesse si è chiusa sfiorando le ventimila presenze e contando più di cinquemila panettoni venduti al pubblico.

IVL 24 – Una “Mole di Panettoni” parla anche lauriota

<https://ivl24.it/una-mole-di-panettoni-parla-anche-lauriota/>

02 dicembre 2019

ivl24

Una “Mole di Panettoni” parla anche lauriota



TORINO – Una “Mole di Panettoni”, l’evento dolciario pre natalizio andato in scena a Torino nello weekend appena trascorso, parla anche lauriota. Gianrocco Forestieri, pasticcere professionista del “Pausa caffè & bistrot”, sito nel centro valnocino, è stato premiato con la medaglia d’Argento per il “Miglior Panettone Creativo d’Italia 2019”, grazie al suo Panettone GOURMET con Noci pecan, Albicocche pellicchiella del Vesuvio e Amarene con VOTO 94/100



“Una Mole di Panettoni per noi si conclude così. Sono onorato di essere presente sul podio di un evento così importante, e al termine di quest’esperienza ritorno a casa arricchito e ancora più stimolato a dare sempre il meglio”, ha scritto un visibilmente emozionato Forestieri sul suo profilo facebook.

“Ringrazio voi tutti che ci sostenete sempre, e coloro che hanno permesso tutto ciò: i giudici, le persone che ci hanno accolto e apprezzato da subito, tutti i miei collaboratori che ogni giorno condividono questa passione, oltre che questo lavoro, con me. Da domani si torna all’opera, ancora più carichi di prima”, conclude il pasticcere lauriota.

ANSA TERRA&GUSTO – Una Mole di Panettoni, edizione record con 18.000 visitatori

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2019/12/02/una-mole-di-panettoni-edizione-record-con-18.000-visitatori_b007b07e-0f6c-4f23-aba3-13ba7e5a0f24.html

2 dicembre 2019



Una Mole di Panettoni, edizione record con 18.000 visitatori

Più di 5.000 panettoni venduti al Principi di Piemonte



Una Mole di Panettoni, edizione record con 18.000 visitatori - RIPRODUZIONE RISERVATA

TORINO - Una Mole di Panettoni, evento che richiama a Torino Maestri pasticceri all'insegna del panettone artigianale, ha chiuso l'8/a edizione "con un successo di pubblico senza precedenti". Oltre 18.000 visitatori, più di 5.000 panettoni venduti, 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato l'Hotel Principi di Piemonte; più di 400 persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni condotte dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis.

Il concorso, impreziosito da una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di Anna Mastroianni, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e Giovanni Dell'Agnese, pasticciere, vice presidente Ascom Torino e presidente Pasticceri Ascom Torino, ha valutato ben 75 panettoni di 41 pasticceri.

GIORNALE DI SICILIA – Una Mole di Panettoni, edizione record con 18.000 visitatori

<https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2019/11/30/una-mole-di-panettoni-a-torino-40-maestri-pasticceri-e6e0a885-6deb-42df-b762-76f7a4a9d3d0/>

02 dicembre 2019

GIORNALE DI SICILIA

Una Mole di Panettoni, edizione record con 18.000 visitatori



TORINO - Una Mole di Panettoni, evento che richiama a Torino Maestri pasticceri all'insegna del panettone artigianale, ha chiuso l'8/a edizione "con un successo di pubblico senza precedenti". Oltre 18.000 visitatori, più di 5.000 panettoni venduti, 46 Maestri pasticceri, 12 Maestri del Gusto di Torino e provincia, 220 tipologie di panettone in degustazione per i tanti golosi e curiosi che hanno affollato l'Hotel Principi di Piemonte; più di 400 persone hanno assistito agli incontri e alle degustazioni condotte dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis.

Il concorso, impreziosito da una giuria tecnica di particolare prestigio tra cui spiccavano i nomi di Anna Mastroianni, Chef Pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes e Giovanni Dell'Agnese, pasticciere, vice presidente Ascom Torino e presidente Pasticceri Ascom Torino, ha valutato ben 75 panettoni di 41 pasticceri.

IDEA TOURISM PIEDMONT – La nostra finestra su Torino: ultima Mole di panettoni!

<https://tourism.ideawebtv.it/2019/12/01/la-nostra-finestra-su-torino-ultima-mole-di-panettoni/>

01 dicembre 2019



La nostra finestra su Torino: ultima Mole di panettoni!

Un evento nazionale tutto dedicato al panettone artigianale, nella storica sede dell'Hotel Principe di Piemonte, in via Piero Gobetti 15, nel pieno centro di Torino. Oggi ultimo giorno.



Il profumo zuccherino dei panettoni avvolgerà le sale auliche del noto hotel 4 stelle **ancora in questa domenica dalle ore 11 alle 20**. L'idillio verrà spezzato solamente dalla **sfida tra gli artigiani** pasticceri che cercheranno di aggiudicarsi il titolo di:

- Miglior panettone tradizionale Torinese
- Miglior panettone tradizionale Milanese
- Miglior panettone Creativo
- Miglior panettone Salato
- Miglior Packaging

Oltre all'esposizione e alle degustazioni, ci saranno incontri e dibattiti sul mondo dolciario con i maestri pasticceri che converseranno con il critico gastronomico Alessandro Felis.

L'intero evento **Una Mole di Panettoni 2019** al Principi di Piemonte di **Torino**, è ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti.

Come ogni anno, i visitatori potranno approfittare di un'offerta valida solo per l'evento: tutti i panettoni artigianali verranno proposti al pubblico al prezzo di 26 euro al chilo.

Un'occasione unica per portare sulle tavole natalizie un panettone artigianale di altissima qualità.

Info utili

Quando: oggi domenica 1 dicembre

Orari: dalle 11 alle 20

Dove: Hotel Principi di Piemonte - Ingresso libero

THE WAY MAGAZINE – Fiasconaro vince il Premio Telamone e tanti altri riconoscimenti

<https://www.thewaymagazine.it/leisure/fiasconaro-vince-il-premio-telamone-e-tanti-altri-riconoscimenti/>

01 dicembre 2019



Fiasconaro vince il Premio Telamone e tanti altri riconoscimenti

L'azienda protagonista delle ultime fiere gastronomiche, giunta alla terza generazione è un'eccellenza del panettone made in Italy, con un fatturato di oltre 18 milioni di euro e una crescita del 20%.

È stato assegnato ieri a **Nicola Fiasconaro** il **Premio Telamone 2019**, prestigioso riconoscimento alle personalità siciliane che si sono distinte nell'imprenditoria, nella cultura, nell'arte, già tributato nelle precedenti edizioni a *Leonardo Sciascia, Letizia Battaglia, Giuseppe Tornatore e Andrea Camilleri*, solo per citarne alcuni.

Chiara Cilona, Presidente della Rassegna Internazionale "Premio Telamone" promossa dall'Associazione **Ce.pa.sa** (Centro Programmazione Azione Sociale di Agrigento), ha così commentato le motivazioni per l'assegnazione del riconoscimento al Maestro: *"Un esempio ammirevole dell'uomo del Sud che ha realizzato con serietà e impegno un'industria dolciaria autenticamente Made in Sicily, nel rispetto della tradizione e nella migliore esaltazione dei prodotti locali"*.

In particolare, Nicola Fiasconaro è stato premiato per aver portato al successo l'Azienda Fiasconaro, *"indiscutibilmente una delle più importanti della Sicilia nel settore dolciario"*, con **doti creative e talento manageriale non comuni**. *E ancora: imprenditore e Maestro Pasticciere di fama internazionale, Nicola "ha arricchito l'Arte pasticciera con la freschezza del celebre panettone siciliano esportato in tutto il mondo grazie alla qualità delle materie prime e ad una produzione autenticamente artigianale"*.

"Questo premio ci rende particolarmente orgogliosi perché è un tributo al vero Dna della nostra azienda, che guido insieme ai miei fratelli Martino e Fausto, e alla tradizione di materie prime e valori che ispira da sempre la nostra visione imprenditoriale", ha commentato con soddisfazione **Nicola Fiasconaro** a conclusione della 43^a edizione della manifestazione.

Sapori, profumi e alchimie della Sicilia sono la suggestiva cornice della storia e della tradizione dell'azienda dolciaria Fiasconaro, nata nel 1953 a Castelbuono, nel cuore del parco delle Madonie, in provincia di Palermo. Oggi l'azienda, giunta alla terza generazione è un'eccellenza del made in Italy, con un fatturato di oltre 18 milioni di euro e una crescita del 20% su tutti i principali mercati: Italia, Canada, Francia, Stati Uniti, Germania,

Inghilterra, Australia e Nuova Zelanda e con un orizzonte strategico rivolto al mercato asiatico. Fiasconaro è totalmente made in Sicily e anche il suo indotto segue la territorialità. Il panettone e la colomba Fiasconaro rappresentano il core-business dell'azienda e cresce sempre di più l'incidenza della linea di prodotti continuativi: torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici.

In foto d'apertura, vediamo anche la monumentale realizzazione presentata a Torino di recente da parte di Fiasconaro. Un **panettone da 10 chili nella versione classica milanese, sormontato da una scultura in cioccolato che riprodurrà la Mole Antonelliana**. L'occasione è stato **"Una mole di panettoni"**, evento di riferimento per i **migliori lievitati italiani del Nordovest**. Sotto i riflettori della kermesse dolciaria sfileranno **panettoni artigianali** realizzati esclusivamente con **lievito madre**, senza conservanti né aromi.



Sapori, profumi e alchimie della Sicilia sono la suggestiva cornice della storia e della tradizione dell'azienda dolciaria Fiasconaro, nata nel 1953 a Castelbuono, nel cuore del parco delle Madonie, in provincia di Palermo. Oggi l'azienda, giunta alla terza generazione è un'eccellenza del made in Italy, con un fatturato di oltre 18 milioni di euro e una crescita del 20% su tutti i principali mercati: Italia, Canada, Francia, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia e Nuova Zelanda e con un orizzonte strategico rivolto al mercato asiatico. Fiasconaro è totalmente made in Sicily e anche il suo indotto segue la territorialità. Il panettone e la colomba Fiasconaro rappresentano il core-business dell'azienda e cresce sempre di più l'incidenza della linea di prodotti continuativi: torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici.

Alcuni numeri? 5 categorie di **panettoni premiati**, **42 Maestri pasticceri** provenienti da tutta Italia e **11 Maestri del Gusto di Torino** e provincia, più di **200 tipi di panettone** in degustazione.

"Sin dalla prima edizione la nostra azienda è testimonial di questa manifestazione e per ogni edizione abbiamo omaggiato una creazione artistica realizzata per coniugare l'arte dolciaria al patrimonio artistico-culturale della città di Torino, quest'anno per l'occasione abbiamo creato una scultura in cioccolato che rappresenta la Mole Antonelliana, opera da cui prende nome la Kermesse, ma soprattutto simbolo della città di Torino", ha commentato con soddisfazione **Mario Fiasconaro**, figlio del Maestro Pasticcere Nicola.

NUOVE RICETTE A ROMA – Protagonista alla **Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro** di Roma, è stato il **Panettone tradizionale con Vino perpetuo Vecchio Samperi di Sicilia**, che trasporta la mente e il palato in un viaggio emozionale alla scoperta dei sapori dell'isola. Quest'ultima creazione, nata dalla collaborazione con Dolce&Gabbana, inaugura un nuovo rituale di gusto *Made in Italy* grazie all'elegante boccetta con nebulizzatore che accompagna il panettone: al suo interno, il vino perpetuo Vecchio Samperi da spruzzare direttamente sul dolce.

Il **Panettone alle Castagne Glassate** e al **Gianduia** ricoperto di **crema alle castagne e glassa al cioccolato** da 1 Kg, prelibatezza già presente nel catalogo di Fiasconaro, è una ricetta golosa ideale per le prossime festività, da quest'anno impreziosita da una coloratissima confezione creata da Dolce&Gabbana.

Quello al Pistacchio di Sicilia è ricoperto di cioccolato bianco e pistacchi ed è accompagnato da un barattolo di morbida crema di pistacchi dotato di spalmato colore oro, sia nella grammatura da 1 Kg (800 g e 200 g di crema) sia nell'inedito formato da 600 g (500 g e 100 g di crema).

Quello agli **Agrumi** e allo **Zafferano**, disponibile in ben tre grammature (1 Kg, 500 g e 100 g), presenta un morbido impasto arricchito da canditi di limoni, arance e mandarini uniti allo zafferano.

ANSA PIEMONTE – Una Mole di Panettoni a Torino

http://www.ansa.it/piemonte/notizie/2019/11/30/una-mole-di-panettoni-a-torino_ae73a741-927f-4430-b524-c8bf00045b96.html

30 novembre 2019



Una Mole di Panettoni a Torino

Più di 200 tipi del dolce natalizio da assaggiare



(ANSA) - TORINO, 30 NOV - Oltre 40 Maestri pasticceri da tutta Italia porteranno a Torino più di 200 tipi di panettone che sarà possibile assaggiare durante la kermesse. A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino. E' l'ottava edizione di Una Mole di Panettoni, oggi e domani, dalle 12 alle 20, all'hotel Principi di Piemonte.

Il panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze. La manifestazione è organizzata con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia.

CORRIERE CE – “Una Mole di Panettoni”: Luigi Conte alla competizione di Torino

<https://www.corrierece.it/notizie-attualita/2019/11/30/una-mole-di-panettoni-luigi-conte-alla-competizione-di-torino.html>

30 novembre 2019



“Una mole di Panettoni”: Luigi Conte alla competizione di Torino



Se dovessimo utilizzare un termine per definire il mastro pasticciere Luigi Conte, quello sarebbe “inarrestabile”

Dopo l’oro ed il bronzo ottenuti in occasione della competizione **“Miglior Panettone del Mondo 2019 FPIGC”** di Roma, il sanmarcellinese punta dritto a vincere in quelle realtà che hanno scritto la storia del panettone nel mondo. Si terrà, infatti, a Torino, presso l’hotel Principi di Piemonte di via Piero Gobetti, 15, l’evento **“Una mole di Panettoni”**, nei giorni 30 novembre e 1 dicembre 2019. Si tratta della settima edizione di un contest a cui parteciperanno 42 maestri pasticceri e 11 maestri del gusto di **Torino** e provincia. Sicuro sarà il piacere per il palato grazie ai numerosissimi panettoni in gara.

“UNA MOLE DI PANETTONI” CI PROIETTA NELLA MAGIA DEL NATALE, CHE È DAVVERO ALLE PORTE. UNA GRANDE SFIDA PER LUIGI CONTE, CHE SPIEGA: “È UN ECCITANTE STIMOLO IN PIÙ PARTECIPARE AD UN EVENTO CHE HA LUOGO PROPRIO NELLA PATRIA DEL PANETTONE, NEL CUORE PULSANTE DEL LIEVITO MADRE, IN UNA CITTÀ AFFASCINANTE E STORICA COME LA CAPITALE PIEMONTESE. RITENGO SI TRATTI, PRIMA DI TUTTO, DI UN CONFRONTO COSTRUTTIVO, PIÙ CHE DI UNA SFIDA. VEDERE ALL’OPERA MAESTRI PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA SARÀ UN’EMOZIONE INDESCRIVIBILE, OLTRE CHE UNA GRANDE OPPORTUNITÀ DI CRESCITA PROFESSIONALE ED UMANA”.

E quale specialità ha scelto il campano per accattivare giuria e presenti?

“QUELLA CHE CARATTERIZZA LE MIE ORIGINI, I MIEI INIZI, OVVERO IL PANBUSCIO, CHE A ROMA HA TRIONFATO. E’ UN DOLCE CHE RAPPRESENTA LA TRADIZIONE PER ECCELLENZA DELLA PASTICCERIA CONTE – AFFERMA IL PASTICCIERE –. CI TENGO, TUTTAVIA, A SOTTOLINEARE CHE CON LO STUDIO QUOTIDIANO, STO CERCANDO DI MIGLIORARE ANCORA DI PIÙ LA RESA DEL LIEVITO MADRE NEI MIEI PRODOTTI, COSÌ DA INNESCARE LE SUE REAZIONI NATURALI. LA SUA FLORA BATTERICA GODE DI CARATTERISTICHE UNICHE AL MONDO”.

Un pensiero alla famiglia che lo sostiene che è operativa al suo fianco nella quotidianità:

“LA LORO GRANDE VICINANZA MI RIEMPIE IL CUORE DI GIOIA. GI GRANDI OBIETTIVI SI RAGGIUNGONO CON LE PERSONE GIUSTE. UN ABBRACCIO A LORO ED A TUTTI COLORO I QUALI HANNO AVUTO UN PENSIERO PER ME IN QUESTA FASE VINCENTE DELLA MIA VITA. COMUNQUE VADA A TORINO, SARÀ UN SUCCESSO”.

PUPIA TV – Luigi Conte, il maestro pasticcere a Torino per “Una Mole di Panettoni”

<https://www.pupia.tv/2019/11/canali/societa/luigi-conte-il-mastro-pasticciere-a-torino-per-una-mole-di-panettoni/460174>

30 novembre 2019



Luigi Conte, il mastro pasticcere a Torino per “Una Mole di Panettoni”



Carinaro (Caserta) – Se dovessimo utilizzare un termine per definire il mastro pasticcere Luigi Conte, quello sarebbe “inarrestabile”. Dopo l'oro ed il bronzo ottenuti in occasione della competizione “Miglior Panettone del Mondo 2019 Fpigc” di Roma, il titolare del bar-pasticceria di Carinaro, originario di San Marcellino, punta dritto a vincere in quelle realtà che hanno scritto la storia del panettone nel mondo. Si terrà, infatti, a Torino, all'hotel Principi di Piemonte, di via Piero Gobetti, l'evento “Una Mole di Panettoni”, nei giorni 30 novembre e 1 dicembre. Si tratta delle settima edizione di un contest a cui parteciperanno 42 maestri pasticceri e 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia. Sicuro sarà il piacere per il palato grazie ai numerosissimi panettoni in gara. “Una Mole di panettoni” ci proietta nella magia del Natale, che è davvero alle porte. Una grande sfida per Luigi Conte, che spiega: “E' un eccitante stimolo in più partecipare ad un evento che ha luogo proprio nella patria del panettone, nel cuore pulsante del lievito madre, in una città affascinante e storica come la capitale piemontese. Ritengo si tratti, prima di tutto, di un confronto costruttivo, più che di una sfida. Vedere all'opera Maestri provenienti da tutta Italia sarà un'emozione indescrivibile, oltre che una grande opportunità di crescita professionale ed umana”.

E quale specialità ha scelto il campano per accattivare giuria e presenti? “Quella che caratterizza le mie origini, i miei inizi, ovvero il Panbuscio, che a Roma ha trionfato. E' un dolce che rappresenta la tradizione per eccellenza della Pasticceria Conte – afferma il pasticcere -. Ci tengo, tuttavia, a sottolineare che con lo studio quotidiano, sto cercando di migliorare ancora di più la resa del lievito madre nei miei prodotti, così da innescare le sue reazioni naturali. La sua flora batterica gode di caratteristiche uniche al mondo”. Un pensiero alla famiglia che lo sostiene che è operativa al suo fianco nella quotidianità: “La loro grande vicinanza mi riempie il cuore di gioia. Gli grandi obiettivi si raggiungono con le persone giuste. Un abbraccio a loro ed a tutti coloro i quali hanno avuto un pensiero per me in questa fase vincente della mia vita. Comunque vada a Torino, sarà un successo”.

VENTI4ORE – Una Mole di Panettoni a Torino

<https://venti4ore.com/una-mole-di-panettoni-a-torino/>

30 novembre 2019

²⁴
VENTI4ORE

Una Mole di Panettoni a Torino



Oltre 40 Maestri pasticceri da tutta Italia porteranno a Torino più di 200 tipi di panettone che sarà possibile assaggiare durante la kermesse.

A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino.

E' l'ottava edizione di Una Mole di Panettoni, oggi e domani, dalle 12 alle 20, all'hotel Principi di Piemonte

Il panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni.

Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze...

TORINO OGGI – L'albero in piazza e i Babbi Natale portano le feste a Torino: gli eventi del week end

<http://www.torinoggi.it/2019/11/29/leggi-notizia/argomenti/eventi-11/articolo/lalbero-in-piazza-e-i-babbi-natale-portano-le-feste-a-torino-gli-eventi-del-weekend.html>

29 novembre 2019



L'albero in piazza e i Babbi Natale portano le feste a Torino: gli eventi del weekend

Non solo Natale: anche il Trolley Festival e i concerti al Teatro Colosseo



Con l'inizio di dicembre, l'atmosfera a Torino si fa sempre più natalizia. A partire da oggi sono aperti i mercatini di Natale nelle piazze Castello, Santa Rita, Solferino e al Cortile del Maglio. Domenica, alle ore 18, verrà anche acceso il tradizionale albero in piazza San Carlo e saranno aperte le prime due caselle del Calendario dell'Avvento di Emanuele Luzzati. Fino al 6 gennaio, le piazze indicate accoglieranno spettacoli di magia e show di grandi artisti per tutta la famiglia. Il programma completo di "**Un Natale magico**" è disponibile sul sito: www.nataleatorino.it

Ma domenica tornerà anche il tanto atteso **Raduno di Babbi Natale**, giunto alla sua decima edizione, sotto l'ospedale infantile Regina Margherita. Una grande festa di beneficenza che nel 2018 ha contato oltre 5.000 i partecipanti in moto, e altri 15.000 direttamente radunati in piazza Polonia. Partendo da Beinasco, i motociclisti attraverseranno la città in sella rigorosamente vestiti da Babbo Natale, per raggiungere l'ospedale e salutare i piccoli pazienti affacciati alle finestre.

Domenica, vicino al Teatro Regio riflettori accesi sui mezzi pubblici che hanno accompagnato lo sviluppo del capoluogo piemontese, con la quattordicesima edizione del **Trolley Festival**, dalle 10 alle 18. Tra gli altri veicoli d'epoca, ci saranno quattro tram che porteranno turisti e torinesi in giro per il centro cittadino. Si viaggerà sulle motrici torinesi 502, 2759, sulla romana 312 e sulla triestina 447 costruite tra il 1924 e il 1959. Il tour è gratuito, con possibilità di lasciare offerte libere finalizzate al restauro dei tram storici.

Al **Teatro Colosseo**, sabato 30, **Sergio Cortés** farà rivivere il re del pop con il suo straordinario live tribute show dedicato a **Michael Jackson**. Riconosciuto a livello internazionale come il suo sosia più affermato, grazie a una somiglianza fisica e vocale impressionante, Cortés riproporrà, accompagnato da una band live e da un corpo di ballo, i più grandi successi del Mito, intrattenendo e coinvolgendo il pubblico con un grande spettacolo ricco di effetti scenici e coreografici. Domenica 1, spazio ad Ara Malikian, che torna a Torino per la prima data italiana del suo *Royal Garage Tour*. Un concerto esplosivo in cui la musica classica si fonde magistralmente con il rock, con incursioni nel mondo punk e accenni di elettronica, come solo il violinista libanese sa fare.

Infine, per i più golosi, appuntamento all'Hotel Principi di Piemonte per la settima edizione di *Una Mole di Panettoni*. Tra incontri, degustazioni e un concorso che premia i migliori panettoni in cinque categorie, 42 Maestri pasticceri e 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia presenteranno oltre 200 tipi di panettone in degustazione. Sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre, dalle 12 alle 20, l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni.



Fiasconaro sotto i riflettori ad Una mole di panettoni



Fiasconaro, pluripremiata eccellenza dolciaria siciliana, sarà fra i partner della **ottava edizione** di **“Una mole di panettoni”**, evento di riferimento per i migliori lievitati italiani del Nordovest. Sotto i riflettori della kermesse dolciaria sfileranno **panettoni artigianali** realizzati esclusivamente con **lievito madre**, senza conservanti né aromi.

Alcuni numeri? Cinque categorie di panettoni premiati, 42 Maestri pasticceri provenienti da tutta Italia e 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia, più di 200 tipi di panettone in degustazione.

“Sin dalla prima edizione la nostra azienda è testimonial di questa manifestazione e per ogni edizione abbiamo omaggiato una creazione artistica realizzata per coniugare l’arte dolciaria al patrimonio artistico-culturale della città di Torino, quest’anno per l’occasione abbiamo creato una scultura in cioccolato che rappresenta la Mole Antonelliana, opera da cui prende nome la Kermesse, ma soprattutto simbolo della città di Torino”, ha commentato con soddisfazione **Mario Fiasconaro**, figlio del Maestro Pasticcere Nicola.

E per l’occasione, come già avvenuto nelle precedenti edizioni, **Mario** realizzerà un **monumentale panettone da 10 chili nella versione classica milanese**, sormontato da una **scultura in cioccolato** che riprodurrà la Mole Antonelliana.



Sapori, profumi e alchimie della Sicilia sono la suggestiva cornice della storia e della tradizione dell’azienda dolciaria Fiasconaro, nata nel 1953 a Castelbuono, nel cuore del parco delle Madonie, in provincia di

Palermo. Oggi l'azienda, giunta alla terza generazione è un'eccellenza del made in Italy, con un fatturato di oltre 18 milioni di euro e una crescita del 20% su tutti i principali mercati: Italia, Canada, Francia, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia e Nuova Zelanda e con un orizzonte strategico rivolto al mercato asiatico. Fiasconaro è totalmente made in Sicily e anche il suo indotto segue la territorialità. Il panettone e la colomba Fiasconaro rappresentano il core-business dell'azienda e cresce sempre di più l'incidenza della linea di prodotti continuativi: torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici.

MOLE 24 – Una Mole di Panettoni 2019 – a Torino l'evento dedicato al re del Natale

<https://mole24.it/2019/11/29/una-mole-di-panettoni-2019-a-torino-levento-dedicato-al-re-del-natale/>

29 novembre 2019

moleventiquattro 

Una Mole di Panettoni 2019 – a Torino l'evento dedicato al re del Natale



Una Mole di Panettoni 2019 – a Torino l'evento dedicato al re del Natale

Publicità

Sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre 2019, i migliori Artigiani Pasticceri d'Italia si riuniranno a Torino per l'ottava edizione di **Una Mole di Panettoni 2019**.

Un evento nazionale tutto dedicato al panettone artigianale, che torna nella storica sede dell'[Hotel Principi di Piemonte](#), in via Piero Gobetti 15, nel pieno centro di Torino.

Una gustosa anticipazione del [Natale](#), ormai alle porte.

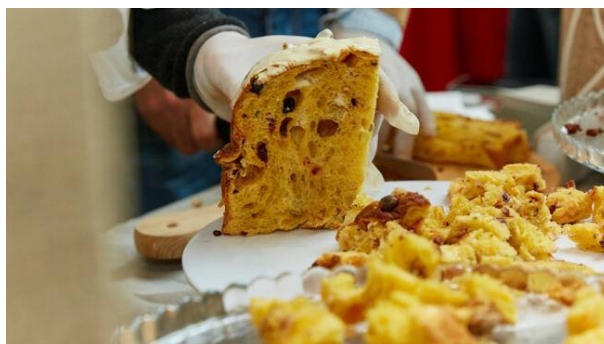
QUOTIDIANO PIEMONTESE – Nel fine settimana Una Mole di panettoni all’Hotel Principi di Piemonte di Torino

<https://www.quotidianopiemontese.it/2019/11/29/nel-fine-settimana-una-mole-di-panettoni-allhotel-principi-di-piemonte-di-torino/>

29 novembre 2019

Quotidiano Piemontese

Nel fine settimana Una Mole di panettoni all’Hotel Principi di Piemonte di Torino



Provengono da ogni angolo della penisola, uniti da una sola passione: il panettone artigianale. Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l’VIII edizione di Una Mole di Panettoni, l’evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest. Tornato nella sede storica dell’Hotel Principi di Piemonte, che accoglie nuovamente Una Mole di Panettoni dopo la recente ristrutturazione, l’evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie. Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l’Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno “a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell’evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

L’AREA DEGUSTAZIONI

Panettoni per tutti i gusti: dolci, salati, tradizionali e creativi, capaci di soddisfare il palato sia di chi ama il dolce più classico, sia di chi ama esplorare le nuove frontiere della golosità. Oltre 40 Maestri pasticceri da tutta Italia porteranno a Torino più di 200 tipi di panettone che sarà possibile assaggiare durante la kermesse. A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino e provincia, per due giorni nel nome della più autentica genuinità artigianale.

Tutti i panettoni che verranno portati in degustazione a Una Mole di Panettoni sono prodotti artigianali realizzati esclusivamente con lievito madre, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali. Inoltre, per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un’offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.

UNA MOLE DI... INCONTRI

Condotti dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis, in collaborazione con l'Istituto alberghiero I.I.S Norberto Bobbio di Carignano, tanti appuntamenti per conoscere e degustare il panettone in tutte le sue sfaccettature: una passeggiata golosa attraverso l'Italia dei Maestri pasticceri.

IL PROGRAMMA

Sabato 30 novembre

Ore 12.00 – 13.00 DOLCE O SALATO, DAL NORD O DAL SUD PURCHÉ SIA PANETTONE Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana – Vr), Arleo (Genova) e Franchini (Lecce).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCE BASILICATA Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie Mirò (Montalbano Jonico – Mt) e Pausa Pâtisserie (Lauria – Pz).

Ore 15.00 – 16.00 DALLE ISOLE ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI ... PANETTONI Pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con Rau Arte Dolciaria (Berchidda – Ss), i Fratelli Taibi (Castrofilippo – Ag) e il panificio D'Angelo (Palermo).

Ore 16.30 – 17.30 MAESTRI DEL GUSTO, MAESTRI DI PANETTONE E NON SOLO... Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (To), Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To).

Ore 18.00 – 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

Domenica 1 dicembre

Ore 12.00 – 13.00 IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievito nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere – Ce), Conte (Gricignano di Aversa – Ce), Princess (Airola – Bn), Ammore (Cava dei Tirreni – Sa) e il panificio Ischia Pane (Ischia Porto – Na).

Ore 13.30 – 14.30 IL PANETTONE HA FATTO CENTRO A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il ristorante Belsito (Serrone – Fr); dalle Marche, la Pasticceria Romana (Porto Recanati – Mc); dal Molise i Fornai Ricci (Montaquila – Is) e dalla Toscana la pasticceria Arte Dolce (Monte San Savino – Ar).

Ore 15.00 – 16.00 A TORINO PANETTONE FA RIMA CON NOCCIOLATO E CIOCCOLATO Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la pasticceria Perfetti (Torino) e i panifici Farina e Club Bakery (Torino) e I Frutti del Grano (Collegno – To).

Ore 16.30 – 17.15 IN CUCINA CON IL PANETTONE Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli chef del ristorante Giudice (Torino) e la testimonianza di Alessandro Spagnoletti della pasticceria La Gioia (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.

Ore 17.30 – 18.00 PREMIAZIONE DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2019 Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: panettone tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del premio speciale per il packaging.

Ore 18.00 – 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

IL CONCORSO

Qual è il panettone più buono del reame? Anche quest'anno si rinnova la tradizione del concorso di Una Mole di Panettoni 2019 che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie: tradizionale milanese – alto e senza glassa -; tradizionale piemontese – basso e glassato -; creativo e salato. Inoltre, un premio speciale verrà assegnato al miglior packaging, perché anche l'occhio vuole la sua parte. Le fragranti fette di panettone dei pasticceri in gara verranno valutate da una giuria tecnica di altissimo profilo, composta da Anna Mastroianni, Chef pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina di Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes; Giovanni Dell'Agnese, Pasticcere, Vice-presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino; una docente di Pasticceria presso l'Istituto Alberghiero IIS Bobbio di Carignano, un critico gastronomico e una rappresentante di Dettagli Eventi, organizzatore di Una Mole di Panettoni. Sarà loro l'arduo compito di valutare i panettoni seguendo criteri quali aspetto, forma, alveolatura, aroma...

Una Mole di Panettoni supporta e sostiene la Fondazione Martoglio onlus
L'ingresso alla VIII edizione di Una Mole di Panettoni è gratuito.

NEWSFOOD – Una Mole di Panettoni: Fiasconaro protagonista anche a Torino

<https://www.newsfood.com/una-mole-di-panettoni-fiasconaro-protagonista-anche-a-torino/>

29 novembre 2019



UNA MOLE DI PANETTONI: FIASCONARO PROTAGONISTA ANCHE A TORINO



Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15, con ingresso gratuito
TORINO, dal 30 novembre al 1° dicembre 2019

FIASCONARO SOTTO I RIFLETTORI DELLA VIII^A EDIZIONE DI UNA MOLE DI PANETTONI

Fiasconaro, pluripremiata eccellenza dolciaria siciliana, sarà fra i partner della VIII^a edizione di “Una mole di panettoni”, evento di riferimento per i **migliori lievitati italiani del Nordovest**. Sotto i riflettori della kermesse dolciaria sfileranno **panettoni artigianali** realizzati esclusivamente con **lievito madre**, senza conservanti né aromi.

Alcuni numeri? 5 categorie di **panettoni premiati**, **42 Maestri pasticceri** provenienti da tutta Italia e **11 Maestri del Gusto di Torino** e provincia, più di **200 tipi di panettone** in degustazione.

“Sin dalla prima edizione la nostra azienda è testimonial di questa manifestazione e per ogni edizione abbiamo omaggiato una creazione artistica realizzata per coniugare l’arte dolciaria al patrimonio artistico-culturale della città di Torino, quest’anno per l’occasione abbiamo creato una scultura in cioccolato che rappresenta la Mole Antonelliana, opera da cui prende nome la Kermesse, ma soprattutto simbolo della città di Torino”, ha commentato con soddisfazione **Mario Fiasconaro**, figlio del Maestro Pasticcere Nicola.

E per l’occasione, come già avvenuto nelle precedenti edizioni, **Mario** realizzerà un **monumentale panettone da 10 chili nella versione classica milanese**, sormontato da una **scultura in cioccolato** che riprodurrà la Mole Antonelliana.

Sapori, profumi e alchimie della Sicilia sono la suggestiva cornice della storia e della tradizione dell’azienda dolciaria Fiasconaro, nata nel 1953 a Castelbuono, nel cuore del parco delle Madonie, in provincia di Palermo. Oggi l’azienda, giunta alla terza generazione è un’eccellenza del made in Italy, con un fatturato di oltre 18 milioni di euro e una crescita del 20% su tutti i principali mercati: Italia, Canada, Francia, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia e Nuova Zelanda e con un orizzonte strategico rivolto al mercato asiatico. Fiasconaro è totalmente made in Sicily e anche il suo indotto segue la territorialità. Il panettone e la colomba Fiasconaro rappresentano il core-business dell’azienda e cresce sempre di più l’incidenza della linea di prodotti continuativi: torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici.

LA STAMPA TORINOSETTE – 8a edizione di “Una Mole di Panettoni”
all’Hotel Principi di Piemonte

<https://www.lastampa.it/torinosette/eventi/2019/11/27/news/8-edizione-di-una-mole-di-panettoni-all-hotel-principi-di-piemonte-523037>

28 novembre



8ª EDIZIONE DI "UNA MOLE DI PANETTONI" ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

MANGIARE E BERE



Sono più di 40 i maestri pasticceri in arrivo da tutta Italia per l'ottava edizione di "Una Mole di Panettoni", la kermesse targata Dettagli Eventi che per due giorni dalle ore 11 alle 20 offrirà la possibilità di assaggiare oltre 200 tipi di panettone, acquistare il lievito al prezzo speciale di 26 euro al chilo, assaggiare le specialità dei Maestri del Gusto e partecipare a un ricco calendario di incontri, degustazioni e conferenze a tema condotte da Alessandro Felis. In più concorso per eleggere il miglior panettone nelle quattro categorie, tradizionale milanese, tradizionale piemontese, creativo e salato. Ingresso gratuito, info e programma su www.dettaglieventi.it.

SHOP IN THE CITY – Torino: arriva “una Mole di Panettoni”

<https://www.shopinthecity.it/torino/eventi/torino-arriva-una-mole-di-panettoni/>

28 novembre 2019

ShopCity *in the* TORINO

Torino: arriva “una Mole di Panettoni”



Arriva a **Torino** “**Una Mole di Panettoni**“, l’evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.

Il 30 novembre e il 1 dicembre 2019, dalle 11.00 alle 20.00, all’Hotel Principi di Piemonte, si potranno conoscere e assaggiare i panettoni di oltre 40 Maestri pasticceri provenienti da tutta Italia. A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino e provincia, per due giorni nel nome della più autentica genuinità artigianale.

Tutti i panettoni che verranno portati in degustazione a Una Mole di Panettoni sono prodotti artigianali realizzati esclusivamente con lievito madre, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali. Inoltre, per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un’offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € **26,00 al chilo**.

L’ottava edizione della manifestazione propone anche un calendario di incontri dedicati al re dei dolci natalizi, condotti dal giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**, in collaborazione con l’Istituto alberghiero I.I.S Norberto Bobbio di Carignano.

In più, anche quest’anno, si rinnova la tradizione del concorso di Una Mole di Panettoni 2019 che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie: tradizionale milanese – alto e senza glassa -; tradizionale piemontese – basso e glassato -; creativo e salato. Inoltre, un premio speciale verrà assegnato al miglior packaging, perché anche l’occhio vuole la sua parte.

L’ingresso all’evento è gratuito.

NOTIZIE PIEMONTE – VIII edizione “Una Mole di Panettoni”

<http://www.notiziepiemonte.it/index.php/tempo-libero/63-food-wine/8369-viii-edizione-una-mole-di-panettoni>

28 novembre 2019



VIII edizione "Una Mole di Panettoni"



Due giorni golosi, guardando il Natale. Il 30 novembre e 1° dicembre 2019, dalle 11 alle 20, all' Hotel Principi di Piemonte, in Via Piero Gobetti 15 a Torino. Ingresso gratuito.

Una Mole di Panettoni

Sabato 30 novembre – domenica 1 dicembre 2019

Dalle ore 11.00 alle ore 20.00 Hotel Principi di Piemonte

Via Piero Gobetti 15 -Torino

Ingresso libero

Facebook: Una Mole di Panettoni

Instagram: unamoledipanettoni

Torna nella sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte di Torino, che accoglie nuovamente "Una Mole di Panettoni" (VIII edizione) con una sola passione: il panettone artigianale. Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'VIII edizione di Una Mole di Panettoni, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.



Il 30 novembre e il 1° dicembre, dalle 12 alle 20 l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno “a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di Commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

Area degustazione

Panettoni per tutti i gusti: dolci, salati, tradizionali e creativi, capaci di soddisfare il palato sia di chi ama il dolce più classico, sia di chi ama esplorare le nuove frontiere della golosità. Oltre 40 Maestri pasticceri da tutta Italia porteranno a Torino più di 200 tipi di panettone che sarà possibile assaggiare durante la kermesse. A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino e provincia, per due giorni nel nome della più autentica genuinità artigianale. Tutti i panettoni che verranno portati in degustazione a Una Mole di Panettoni sono prodotti artigianali realizzati esclusivamente con lievito madre, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali. Inoltre, per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un'offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.

Il concorso

Qual è il panettone più buono del reame? Anche quest'anno si rinnova la tradizione del concorso di Una Mole di Panettoni 2019 che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie: tradizionale milanese – alto e senza glassa ; tradizionale piemontese – basso e glassato; creativo e salato. Inoltre, un premio speciale verrà assegnato al miglior packaging, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Le fragranti fette di panettone dei pasticceri in gara verranno valutate da una giuria tecnica di altissimo profilo, composta da Anna Mastroianni, Chef pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina di Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes; Giovanni Dell'Agnese, Pasticcere, Vice-presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino; una docente di Pasticceria presso l'Istituto Alberghiero IIS Bobbio di Carignano, un critico gastronomico e una rappresentante di Dettagli Eventi, organizzatore di Una Mole di Panettoni. Sarà loro l'arduo compito di valutare i panettoni seguendo criteri quali aspetto, forma, alveolatura, aroma...

Programma

Sabato 30 novembre

Ore 12.00 - 13.00 DOLCE O SALATO, DAL NORD O DAL SUD PURCHÉ SIA PANETTONE Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana - Vr), Arleo (Genova) e Franchini (Lecce).
Ore 13.30 - 14.30 DOLCE BASILICATA Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie Mirò (Montalbano Jonico - Mt) e Pausa Pâtisserie (Lauria - Pz).
Ore 15.00 - 16.00 DALLE ISOLE ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI ... PANETTONI Pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con Rau Arte Dolciaria (Berchidda - Ss), i Fratelli Taibi (Castrofilippo - Ag) e il panificio D'Angelo (Palermo).
Ore 16.30 - 17.30 MAESTRI DEL GUSTO, MAESTRI DI PANETTONE E NON SOLO... Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (To), Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To).
Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

Domenica 1 dicembre

Ore 12.00 - 13.00 IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere - Ce), Conte (Gricignano di Aversa - Ce), Princess (Airola - Bn), Ammore (Cava dei Tirreni - Sa) e il panificio Ischia Pane (Ischia Porto - Na).
Ore 13.30 - 14.30 IL PANETTONE HA FATTO CENTRO A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il ristorante Belsito (Serrone - Fr); dalle Marche, la Pasticceria Romana (Porto Recanati - Mc); dal Molise i Fornai Ricci (Montaquila - Is) e dalla Toscana la pasticceria Arte Dolce (Monte San Savino - Ar).
Ore 15.00 - 16.00 A TORINO PANETTONE FA RIMA CON NOCCIOLATO E CIOCCOLATO Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la pasticceria Perfetti (Torino) e i panifici Farina e Club Bakery (Torino) e I Frutti del Grano (Collegno - To).
Ore 16.30 - 17.15 IN CUCINA CON IL PANETTONE Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli chef del ristorante Giudice (Torino) e la testimonianza di Alessandro Spagnoletti della

pasticceria La Gioia (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.
Ore 17.30 - 18.00 PREMIAZIONE DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2019
Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: panettone tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del premio speciale per il packaging.
Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L’INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

IL TORINESE – Una Mole di Panettoni da tutta Italia

<https://iltorinese.it/?s=una+mole+di+panettoni>

28 novembre 2019

il Torinese 
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Una Mole di Panettoni da tutta Italia



VIII EDIZIONE

DUE GIORNI GOLOSI GUARDANDO A NATALE

**30 novembre – 1 dicembre 2019 dalle 11.00 alle 20.00 – ingresso gratuito
Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 – Torino**

Provengono da ogni angolo della penisola, uniti da una sola passione: il panettone artigianale. Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'VIII edizione di Una Mole di Panettoni, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest. Tornato nella sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte, che accoglie nuovamente Una Mole di Panettoni dopo la recente ristrutturazione, l'evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie. Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno "a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida", così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità. Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

Cosa succederà all'Hotel Principi di Piemonte durante Una Mole di Panettoni:

L'AREA DEGUSTAZIONI

Panettoni per tutti i gusti: dolci, salati, tradizionali e creativi, capaci di soddisfare il palato sia di chi ama il dolce più classico, sia di chi ama esplorare le nuove frontiere della golosità. Oltre 40 Maestri pasticceri da tutta Italia porteranno a Torino più di 200 tipi di panettone che sarà possibile assaggiare durante la kermesse. A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino e provincia, per due giorni nel nome della più autentica genuinità artigianale. Tutti i panettoni che verranno portati in degustazione a Una Mole di Panettoni sono prodotti artigianali realizzati esclusivamente con lievito madre, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali. Inoltre, per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un'offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.

UNA MOLE DI... INCONTRI

Condotti dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis, in collaborazione con l'Istituto alberghiero I.I.S. Norberto Bobbio di Carignano, tanti appuntamenti per conoscere e degustare il panettone in tutte le sue sfaccettature: una passeggiata golosa attraverso l'Italia dei Maestri pasticceri.

IL PROGRAMMA

Sabato 30 novembre

Ore 12.00 – 13.00 DOLCE O SALATO, DAL NORD O DAL SUD PURCHÉ SIA PANETTONE

Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana – Vr), Arleo (Genova) e Franchini (Lecce).

Ore 13.30 – 14.30 DOLCE BASILICATA

Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie Mirò (Montalbano Jonico – Mt) e Pausa Pâtisserie (Lauria – Pz).

Ore 15.00 – 16.00 DALLE ISOLE ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI ... PANETTONI

Pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con Rau Arte Dolciaria (Berchidda – Ss), i Fratelli Taibi (Castrofilippo – Ag) e il panificio D'Angelo (Palermo).

Ore 16.30 – 17.30 MAESTRI DEL GUSTO, MAESTRI DI PANETTONE E NON SOLO...

Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (To), Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To).

Ore 18.00 – 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

Domenica 1 dicembre

Ore 12.00 – 13.00 IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievito nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere – Ce), Conte (Gricignano di Aversa – Ce), Princess (Airolo – Bn), Ammore (Cava dei Tirreni – Sa) e il panificio Ischia Pane (Ischia Porto – Na).

Ore 13.30 – 14.30 IL PANETTONE HA FATTO CENTRO

A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il ristorante Belsito (Serrone – Fr); dalle Marche, la Pasticceria Romana (Porto Recanati – Mc); dal Molise i Fornai Ricci (Montaquila – Is) e dalla Toscana la pasticceria Arte Dolce (Monte San Savino – Ar).

Ore 15.00 – 16.00 A TORINO PANETTONE FA RIMA CON NOCCIOLATO E CIOCCOLATO

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la pasticceria Perfetti (Torino) e i panifici Farina e Club Bakery (Torino) e I Frutti del Grano (Collegno – To).

Ore 16.30 – 17.15 IN CUCINA CON IL PANETTONE

Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli chef del ristorante Giudice (Torino) e la testimonianza di Alessandro Spagnoletti della pasticceria La Gioia (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.

Ore 17.30 – 18.00 PREMIAZIONE DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2019

Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: panettone tradizionale

(milanese e piemontese), creativo e salato. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del premio speciale per il packaging.

Ore 18.00 – 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

IL CONCORSO

Qual è il panettone più buono del reame? Anche quest'anno si rinnova la tradizione del concorso di Una Mole di Panettoni 2019 che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie: tradizionale milanese – alto e senza glassa -; tradizionale piemontese – basso e glassato -; creativo e salato. Inoltre, un premio speciale verrà assegnato al miglior packaging, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Le fragranti fette di panettone dei pasticceri in gara verranno valutate da una giuria tecnica di altissimo profilo, composta da Anna Mastroianni, Chef pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina di Eataly Lingotto; Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes; Giovanni Dell'Agnese, Pasticcere, Vice-presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino; una docente di Pasticceria presso l'Istituto Alberghiero IIS Bobbio di Carignano, un critico gastronomico e una rappresentante di Dettagli Eventi, organizzatore di Una Mole di Panettoni.

Sarà loro l'arduo compito di valutare i panettoni seguendo criteri quali aspetto, forma, alveolatura, aroma...

Una Mole di Panettoni supporta e sostiene la Fondazione Martoglio onlus

L'ingresso alla VIII edizione di Una Mole di Panettoni è gratuito.

Una Mole di Panettoni

Sabato 30 novembre – domenica 1 dicembre 2019

Dalle ore 11.00 alle ore 20.00

Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 -Torino

Ingresso libero

Facebook: Una Mole di Panettoni

Instagram: unamoledipanettoni

LANGHEROEROMONFERRATO.NET – “Una mole di panettoni” a Torino,
due giorni golosi guardando a Natale

<https://langheroeromonferrato.net/una-mole-di-panettoni-torino-due-giorni-golosi-guardando-natale>

28 novembre 2019



LangheRoeroMonferrato.net
QUOTIDIANO DEL TERRITORIO PATRIMONIO DELL'UMANITA'

"Una mole di panettoni" a Torino, due giorni golosi guardando a Natale

Arrivato alla sua ottava edizione Una Mole di Panettoni riunisce a Torino dal 30 novembre all'1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte tanti artigiani pasticceri che avranno modo di raccontarsi, sfidarsi e far assaggiare a torinesi e turisti - la scorsa edizione ha registrato oltre 10.000 presenze...- le loro creazioni tradizionali, creative o salate. Ingresso gratuito.



Provengono da ogni angolo della penisola, uniti da una sola passione: il panettone artigianale.

Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'VIII edizione di Una Mole di Panettoni, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.

Tornato nella sede storica dell'**Hotel Principi di Piemonte**, che accoglie nuovamente "Una Mole di Panettoni" dopo la recente ristrutturazione, l'evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie.

Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni.

Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno “a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto della provincia di Torino, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

Tanti eventi impreziosiranno questa nuova edizione di Una Mole di Panettoni: gli incontri in cui i Maestri Pasticceri e il giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis racconteranno, in momenti di confronto e in degustazioni guidate, le storie, i sapori, le curiosità e le prospettive del mondo della pasticceria artigianale; un grande concorso in cui gli artigiani pasticceri si sfideranno a colpi di fragranti fette di panettone, dolce e salato; e, naturalmente, la grande area dedicata ai Maestri pasticceri nella quale torinesi e turisti avranno l'opportunità di conoscere e degustare le mille declinazioni di questo meraviglioso e versatile simbolo del Natale.

Per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un'offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.

L'ingresso alla VIII edizione di Una Mole di Panettoni è gratuito.

DETTAGLI EVENTI

Dettagli organizza e promuove eventi pubblici e privati di alto profilo in location eleganti e di grande fascino. Dettagli esordisce a Torino nel novembre 2010 con la prima edizione di Principi d'Eccellenza “esclusivamentemaschile” nella splendida cornice dell'Hotel Principi di Piemonte, riscontrando un importante successo, sia per l'elevata partecipazione del pubblico, sia per le risposte entusiastiche degli espositori coinvolti.

La filosofia di Dettagli si pone l'obiettivo di valorizzare le eccellenze in campo artigianale, imprenditoriale ed artistico avvalendosi della sensibilità estetica di uno staff competente tutto al femminile. Grazie all'esperienza maturata, stile, eleganza e cura del particolare si confermano gli ingredienti essenziali per la riuscita di un evento unico e suggestivo.

NOTE SETTIMANALE – A Milano e Torino un assaggio delle Feste con il tipico dolce natalizio

https://www.trenitalia.com/it/treni_regionali/note/panettone-party.html

28 novembre 2019

NOTE



Panettone party

A Milano e Torino un assaggio delle Feste con il tipico dolce natalizio

Non è Natale se manca il dolce meneghino per eccellenza. Sabato **30 novembre** e domenica **1° dicembre** è già festa a **Milano** con i **Maestri del panettone** alle Cavallerizze del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci.

I migliori 25 lieviti italiani, tra cui **Luigi Biasetto, Maurizio Bonanomi, Claudio Gatti, Daniele Lorenzetti, Santi Palazzolo, Alfonso Pepe, Anna Sartori e Rocco Scutellà**, portano nella Città del Duomo le loro soffici bontà. Una ghiotta due giorni per assaggiare oltre 100 panettoni artigianali, anche all'insegna della convenienza: insieme al ticket d'ingresso, infatti, i visitatori della kermesse ricevono due buoni da 2,50 euro ciascuno per l'acquisto di due confezioni da un chilo a scelta, contribuendo così anche a donare 1 euro alla Onlus **Azione contro la Fame Italia**, organizzazione internazionale impegnata a combattere la malnutrizione nel mondo. «Una scelta dettata dal desiderio di aiutare le famiglie nell'acquisto dei panettoni più buoni d'Italia, oltre che un'iniziativa benefica contro la fame in un periodo particolarmente importante per manifestare solidarietà verso chi vive condizioni difficili», dichiara **Francesco Briglia**, direttore del magazine *Italian Gourmet* e organizzatore dell'evento. La rassegna alle Cavallerizze abbraccia, infatti, fino al 31 dicembre, l'iniziativa **Ristoranti contro la Fame**, che da 40 anni la Onlus porta avanti coinvolgendo più di 180 ristoranti e pizzerie del Belpaese.

I visitatori dei Maestri del panettone hanno accesso libero a tutte le masterclass in programma. Da non perdere le lezioni dedicate al riutilizzo degli avanzi di piatti dolci e salati, che svelano abbinamenti e tecniche per ricreare ricette alla portata di tutti. «Siamo entusiasti che sotto simboli così importanti come Milano e il Natale ci si mobiliti a favore di un grande obiettivo solidale», spiega **Simone Garroni**, direttore generale di Azione contro la Fame Italia. «Insieme possiamo contribuire a mettere la parola fine alla malnutrizione infantile nel mondo». Tutta l'Italia è rappresentata alla kermesse, a dimostrazione del fatto che questo dolce tipico, oltre che destagionalizzato, è diventato un'eccellenza nazionale, espressione poliedrica del gusto di un intero Paese che con fantasia impasta, crea e interpreta tradizioni. In programma anche **La fabbrica del panettone**, un laboratorio gratuito di pasticceria dedicato ai bimbi tra i sei e i 12 anni, e degustazioni di ottimi drink con cui accompagnare l'amata leccornia natalizia, realizzati in collaborazione con il Consorzio dell'Asti Docg.

Nello stesso weekend **Una Mole di panettoni** riunisce i maestri pasticceri a **Torino**, presso l'Hotel Principi di Piemonte, a cinque minuti a piedi dalla stazione Porta Nuova. Chi volesse abbuffarsi e fare una super scorta, senza perdere nessuno dei due eventi, con il **Frecciarossa** in un'ora può spostarsi tra Milano e Torino.

Alto e classico alla milanese o basso come da tradizione piemontese, zuccherino e farcito di creme e spezie oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, il panettone è un prodotto da forno «ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico», così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, e si mostra in tutta la sua bontà e versatilità in occasione di questo atteso evento a ingresso gratuito. «Per un pasticciere che ha svolto gran parte della sua attività professionale tra Piemonte e Lombardia, anche in ristoranti stellati come quello di Carlo Cracco, Una Mole di panettoni è il trait d'union fra la mia cultura pugliese e la mia storia professionale nel nord Italia», spiega **Alessandro Spagnoletti**, pasticciere de **La Gioia** di Taranto. «I prodotti che porto a Torino rispecchiano questo connubio ed è così che, negli anni, sono nati la colomba dedicata al Piemonte, con farina di riso vercellese, e il panettone con il Caluso Passito». **Giovanni Dell'Agnese** invece, dell'omonima pasticceria e vicepresidente Ascom di Torino, sottolinea come l'evento sia diventato «una vetrina fondamentale per questo prodotto nazionale e soprattutto per il made in Torino, puntando all'eccellenza del panettone piemontese con glassa di nocciole, conosciuto come Galup. In una parola, goloso». Nel lontano 1922 è il Comune di Pinerolo (TO) che ha visto nascere questa versione glassata. Da allora la specialità dolciaria viene qui celebrata con la manifestazione **Panettone in vetrina**, in programma il 7 e l'8 dicembre, con illustri panificatori e i pasticceri provenienti da tutta Italia per preparare le tante varianti regionali in abbinamento ai vini da dessert del pinerolese.

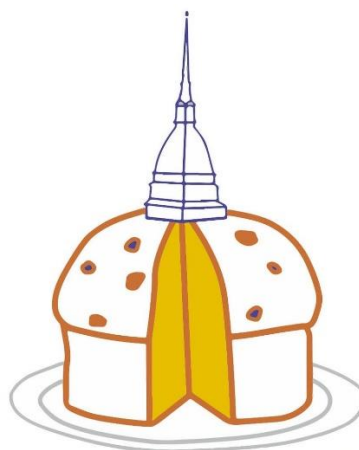
HORECA NEWS – Una Mole di Panettoni: a Torino due giorni golosi dedicati al panettone artigianale

<https://www.horecanews.it/una-mole-di-panettoni-a-torino-due-giorni-golosi-dedicati-al-panettone-artigianale/>

28 novembre 2019

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

Una Mole di Panettoni: a Torino due giorni golosi dedicati al panettone artigianale



Provengono da ogni angolo della penisola, uniti da una sola passione: il **panettone artigianale**. Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'VIII edizione di **Una Mole di Panettoni**, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.

Tornato nella sede storica dell'**Hotel Principi di Piemonte**, che accoglie nuovamente Una Mole di Panettoni dopo la recente ristrutturazione, l'evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie.

Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno "*a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida*", così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il patrocinio del **Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino**, il contributo della **Camera di commercio di Torino**, e la partecipazione dei **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, Una Mole di Panettoni intende **esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano**, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

Ecco cosa succederà all'Hotel Principi di Piemonte durante Una Mole di Panettoni:

L'AREA DEGUSTAZIONI

Panettoni per tutti i gusti: dolci, salati, tradizionali e creativi, capaci di soddisfare il palato sia di chi ama il dolce più classico, sia di chi ama esplorare le nuove frontiere della golosità. Oltre **40 Maestri pasticceri** da tutta Italia porteranno a Torino più di 200 tipi di panettone che sarà possibile assaggiare durante la kermesse. A loro si uniranno i **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, per due giorni nel nome della più autentica genuinità artigianale.

Tutti i panettoni che verranno portati in degustazione a Una Mole di Panettoni sono **prodotti artigianali realizzati esclusivamente con lievito madre, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali**. Inoltre, per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno **Una Mole di Panettoni** garantisce ai visitatori un'offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.



UNA MOLE DI... INCONTRI

Condotti dal giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**, in collaborazione con l'Istituto alberghiero **I.I.S Norberto Bobbio di Carignano**, tanti appuntamenti per conoscere e degustare il panettone in tutte le sue sfaccettature: una passeggiata golosa attraverso l'Italia dei Maestri pasticceri.

IL PROGRAMMA

Sabato 30 novembre

Ore **12.00 – 13.00 DOLCE O SALATO, DAL NORD O DAL SUD PURCHÉ SIA PANETTONE**

Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie **Infermentum** (Stallavena di Grezzana – Vr), **Arleo** (Genova) e **Franchini** (Lecce).

Ore **13.30 – 14.30 DOLCE BASILICATA**

Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie **Mirò** (Montalbano Jonico – Mt) e **Pausa Pâtisserie** (Lauria – Pz).

Ore **15.00 – 16.00 DALLE ISOLE ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI ... PANETTONI**

Pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con **Rau Arte Dolciaria** (Berchidda – Ss), i **Fratelli Taibi** (Castrofilippo – Ag) e il **panificio D'Angelo** (Palermo).

Ore 16.30 – 17.30 MAESTRI DEL GUSTO, MAESTRI DI PANETTONE E NON SOLO...

Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: **Giovanni Dell'Agnese**, **Giovanni Scalenghe**, **Gocce di Cioccolato**, **Il Forno dell'Angolo** e **Voglia di Pane** di Torino, **Fabaro** di Poirino (To), **Il Dolce Canavese** di Chivasso (To) e **Mario Bianco** di Caluso (To).

Ore 18.00 – 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di **Fulvio Piccinino**. Degustazione di **Vermouth Cocchi** e del nuovo **Panettone al Vermouth di Torino Cocchi**.



Domenica 1 dicembre

Ore 12.00 – 13.00 IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie **Cappiello** (Santa Maria Capua Vetere – Ce), **Conte** (Gricignano di Aversa – Ce), **Princess** (Airola – Bn), **Ammore** (Cava dei Tirreni – Sa) e il **panificio Ischia Pane** (Ischia Porto – Na).

Ore 13.30 – 14.30 IL PANETTONE HA FATTO CENTRO

A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il **ristorante Belsito** (Serrone – Fr); dalle Marche, la **Pasticceria Romana** (Porto Recanati – Mc); dal Molise i **Fornai Ricci** (Montaquila – Is) e dalla Toscana la **pasticceria Arte Dolce** (Monte San Savino – Ar).

Ore 15.00 – 16.00 A TORINO PANETTONE FA RIMA CON NOCCIOLATO E CIOCCOLATO

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la **pasticceria Perfetti (Torino)** e i **panifici Farina e Club Bakery (Torino)** e **I Frutti del Grano (Collegno – To)**.

Ore 16.30 – 17.15 IN CUCINA CON IL PANETTONE

Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli **chef del ristorante Giudice (Torino)** e la testimonianza di **Alessandro Spagnoletti** della pasticceria **La Gioia** (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.

Ore 17.30 – 18.00 PREMIAZIONE DEL CONCORSO “UNA MOLE DI PANETTONI” 2019

Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: **panettone tradizionale (milanese e piemontese)**, **creativo e salato**. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del **premio speciale per il packaging**.

Ore 18.00 -19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di **Fulvio Piccinino**. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.



IL CONCORSO

Qual è il panettone più buono del reame? Anche quest'anno si rinnova la tradizione del concorso di Una Mole di Panettoni 2019 che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie: **tradizionale milanese – alto e senza glassa -**; **tradizionale piemontese – basso e glassato -**; **creativo e salato**. Inoltre, un premio speciale verrà assegnato al **miglior packaging**, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Le fragranti fette di panettone in gara verranno valutate da una giuria tecnica di altissimo profilo: lo chef di un ristorante stellato torinese, due maestri pasticceri e panificatori, un docente di pasticceria di Istituto Alberghiero, un rappresentante della stampa di settore e un rappresentante dell'organizzazione, che avranno il compito di assaggiare e valutare i panettoni seguendo criteri oggettivi quali aspetto, forma, alveolatura, aroma ecc...

L'ingresso alla **VIII edizione di Una Mole di Panettoni** è gratuito.

Una Mole di Panettoni

Sabato 30 novembre – domenica 1 dicembre 2019

Dalle ore 11.00 alle ore 20.00

Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 -Torino Ingresso libero

TORINO TODAY – Tempo libero e svago, cosa fare a Torino sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre

<http://www.torinotoday.it/eventi/weekend/30-novembre-domenica-1-dicembre.html>

27 novembre 2019

TORINOTODAY

Tempo libero e svago, cosa fare a Torino sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre



In città si dà il via al Natale con l'accensione dell'albero, spettacoli e tanti mercatini

Inizia dicembre e ormai le festività sono alle porte. Voglia di shopping quindi, alla ricerca di qualche regalo per gli altri e per sé: tante idee si potranno trovare ai mercatini e agli eventi a tema in programma in città e fuori porta. In ogni caso, non mancano gli appuntamenti a teatro e nei musei, con le ultime mostre in programmazione. In piazza Castello è protagonista il Trolley Festival.

Voglia di Natale

A meno di un mese dall'arrivo, il Natale è ormai esploso in città e in provincia, fra mercatini di Natale ed eventi a tema. In centro è ora di dare il via, in piazza San Carlo, al Christmas Magic, fra spettacoli e appuntamenti di vario genere; questo fine settimana iniziano anche i concerti di Natale, nel suo aspetto più magico e sacro. E poi, a Torino Esposizioni c'è Natale in Giostra, all'Hotel Principi di Piemonte l'appuntamento è con "Una Mole di panettoni" ed è già ora di aprire la prima casella del calendario dell'Avvento di Emanuele Luzzati.

Spettacoli a teatro e concerti

Al Colosseo c'è Sergio Cortés, il sosia di Michael Jackson; sempre da qui, domenica parte il tour di Ara Malikian, mentre al Teatro Alfieri va in scena "Hair", il musical senza tempo. Al teatro Cardinal Massaia è in cartellone lo spettacolo "4 ristoranti e 1 funerale" e Castello di Moncalieri c'è Giobbe Covatta. A Rivoli, continuano le Favole a Teatro per i più piccoli.

Le ultime mostre

Una mostra che merita una visita è quella alla Pinacoteca Agnelli è "Hokusai Hiroshige Hasui. Viaggio nel Giappone che cambia"; il Cinema Massimo omaggia Gillo Pontecorvo con un evento a lui dedicato e a Camera "Tommaso Bonaventura. 100 marchi-Berlino 2019"; a Palazzo Barolo va in scena, sempre a proposito di fotografie, la mostra "Salvare Torino e l'arte". Al Museo del Grande Torino si può visitare la mostra dedicata a Giacinto Facchetti. Interessante anche la personale di Andrea Agostini alla Galleria La Rocca. I "Grandi paraventi giapponesi" si possono ammirare al Mao così come l'esposizione dedicata alle Guerriere del Sol Levante.

VIAGGI DEL GUSTO – Massari incorona il miglior Panettone senza confini
<https://www.vdgmagazine.it/news/massari-incorona-il-miglior-panettone-senza-confini-il-piu-buono-e-quello-di-scutella/>

27 novembre 2019



Massari incorona il miglior Panettone senza confini



Si è svolta a Palermo la gara per assegnare lo scettro di miglior panettone artigianale. La kermesse **Panettone senza confini** è stata pensata e organizzata per selezionare la più buona produzione del **lievitato più famoso**. L'edizione 2019 si è tenuta in Sicilia, al Palazzo Sant'Elia, dove sono stati esaminati i migliori panettoni artigianali di qualità provenienti da tutta Italia.



Iginio Massari premia Rocco Scutellà

Il verdetto della giuria

E' il calabrese **Rocco Scutellà** ad aggiudicarsi il premio della giuria, presieduta da **Iginio Massari**, per la produzione del **miglior panettone tradizionale**. Al secondo gradino del

podio sale la produzione della pasticceria del siciliano **Mauro Lo Faso** mentre si classifica al terzo posto ancora una pasticceria siciliana, quella di **Santi Palazzolo**. Gli altri premi: per la categoria "Selezione" il primo premio va al laziale **Elvio Donatone**, il secondo alla pasticceria romana **Gruè** e il terzo ancora al palermitano **Mauro Lo Faso**. Invece il premio "miglior packaging" se lo aggiudica la pasticceria **Guerrino di Fano** e quello alla "carriera" va ad **Achille Zoia**. I criteri utilizzati dalla giuria sono stati la **sofficità**, l'**alveolatura**, la **qualità** e l'**artigianalità delle materie prime** utilizzate, l'**equilibrio** tra massa lievitata e gli **ingredienti** per la farcitura.



Il panettone artigianale tradizionale di Rocco Scutellà

Da nord a sud, la selezione dei concorrenti

Per la gara di **Panettone senza confini** sono stati selezionati 12 Maestri così da eleggere il miglior **Pane Dolce di Natale**: **Marco Antoniazzi** della *Pasticceria Antoniazzi di Bagnolo San Vito di Mantova*, **Angelo Di Masso** della *Pasticceria Pan dell'Orso di Scanno di L'Aquila*, **Roberto Cantolacqua** della *Pasticceria La Mimosa di Tolentino di Macerata*, **Marta Boccanera** e **Felice Venanzi** della *Pasticceria Grué di Roma*, **Andrea Urbani** della *Pasticceria Guerrino, di Fano a Pesaro Urbino*, **Vincenzo Donnarumma** della *Pasticceria Peccati di Gola di Piemonte a Napoli*, **Rocco Scutellà** di *Scutellà, Antica Pasticceria Artigianale dal 1930 di Delianuova a Reggio Calabria*, **Angelo Musolino** della *Pasticceria La Mimosa a Reggio Calabria*, **Santi Palazzolo** della *Pasticceria Palazzolo di Cinisi a Palermo* e, infine, **Giuseppe e Mauro Lo Faso** della *Pasticceria Delizia di Lo Faso di Bolognetta a Palermo*.



La gara cambia nome ma il Panettone resta

L'edizione di questa golosa manifestazione ha nell'occasione cambiato nome, infatti, nel triennio precedente l'appuntamento era **"Il panettone secondo Caracciolo"** con lo scopo di fare conoscere le tante declinazioni del grande lievitato più rappresentativo del Bel Paese. **"Riunire l'eleganza e le eccellenze di un dolce senza confini, con una carrellata di grandi Maestri, alla ricerca di abbinamenti prestigiosi"** svelando segreti e interpretazioni di impasti provenienti da ogni latitudine italiana. Negli anni sono stati così coinvolti i nomi più illustri del panorama nazionale della pasticceria, come è avvenuto nelle edizioni di **Napoli** (2016, a Palazzo Caracciolo), **Reggio Calabria** (2017, a Palazzo Alvaro) e **Brescia** (2018, a Villa Fenaroli). E con l'edizione 2019, dal Palazzo Sant'Elia di **Palermo** parte una nuova stagione con **"Panettone senza confini"**.



Al Museo della Scienza a Milano con I Maestri del Panettone

Pan de Ton, un gustoso calendario

Il **Panettone senza confini** di Scutellà lo si potrà assaggiare anche a **Milano** all'interno della manifestazione **I Maestri del Panettone** dal 30 novembre al 1 dicembre con i migliori panettoni d'Italia. Ben 26 Maestri del panettone con i loro preparati soffici e dolci, prodotti nella versione classica ma anche con twist non convenzionali, saranno ospiti al **Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano**, dove si potranno assaggiare, conoscere i metodi di produzione e acquistare gli esclusivi panettoni artigianali.



Una Mole di Panettoni presso l'Hotel Principi di Piemonte a Torino

Nello stesso fine settimana a **Torino** invece altri Maestri daranno appuntamento a **Una Mole di Panettone** dove andrà in scena all'**Hotel Principi di Piemonte** l'ottava edizione della

kermesse del *panettone artigianale del nord-ovest italiano*. Qui ci saranno ben 42 Maestri pasticceri e 11 **Maestri del Gusto di Torino** e provincia che presenteranno i loro prodotti in oltre duecento golose declinazioni. Non ci resta che assaggiare.



I Maestri del Panettone faranno degustare il Panettone al Museo della Scienza a Milano

TURISMO DEL GUSTO – Una Mole di Panettoni
<https://www.turismodelgusto.com/eventi/una-mole-di-panettoni-2019/>

26 novembre 2019

#Turismo del Gusto

Una Mole di Panettoni

Panettone artigianale: VIII edizione della kermesse nazionale.

In arrivo a Torino la due giorni all'insegna del dolce natalizio più famoso sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre 2019.



Oltre 40 Maestri Pasticceri provenienti da tutta Italia e 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia si troveranno negli spazi recentemente ristrutturati dell'Hotel Principi di Piemonte per far conoscere le loro creazioni nel corso dell'VIII edizione di Una Mole di Panettoni, una delle più importanti kermesse nazionali sul panettone artigianale.



Che sia tradizionale milanese, alto e senza glassa, oppure piemontese, più basso e con una glassatura golosa di nocciole in superficie; creativo, farcito di creme e di ingredienti inusuali o, ancora, salato, per accompagnare a tutto pasto i pranzi delle festività, il panettone artigianale è un prodotto versatile che sa di casa e di affetti.



Una Mole di Panettoni ospita **artigiani pasticceri di tutta Italia** che porteranno in degustazione oltre **200 tipologie di panettone**: un'occasione imperdibile per i torinesi e i turisti di assaggiare liberamente e acquistare, al prezzo speciale di € 26,00 al chilo, panettoni realizzati esclusivamente con lievito madre, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali.

Con il **patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino**, il contributo della **Camera di commercio di Torino**, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.



Cosa succederà all'Hotel Principi di Piemonte durante Una Mole di Panettoni:

- **Una mole di... incontri**
Condotti dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis, in collaborazione con

l'Istituto alberghiero I.I.S Norberto Bobbio di Carignano, tanti appuntamenti per conoscere e degustare il panettone in tutte le sue sfaccettature: una passeggiata golosa attraverso l'Italia dei Maestri pasticceri.



Il programma di "Una Mole di Panettoni" 2019

Sabato 30 novembre

Ore 12.00 – 13.00 Dolce o salato, dal nord o dal sud purché sia panettone

Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana – Vr), Arleo (Genova) e Franchini (Lecce).

Ore 13.30 – 14.30 Dolce Basilicata

Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie Mirò (Montalbano Jonico – Mt) e Pausa Pâtisserie (Lauria – Pz).

Ore 15.00 – 16.00 Dalle isole arriva un bastimento carico di ... panettoni

Pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con Rau Arte Dolciaria (Berchidda – Ss), i Fratelli Taibi (Castrofilippo – Ag) e il panificio D'Angelo (Palermo).

Ore 16.30 – 17.30 Maestri del Gusto, Maestri di Panettone e non solo...

Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (To), Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To).

Ore 18.00 – 19.30 Vermouth e Panettone, l'incontro perfetto

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.



Domenica 1 dicembre

Ore 12.00 – 13.00 Il Panettone vien dalla Campania

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere – Ce), Conte (Gricignano di Aversa – Ce), Princess (Airola – Bn), Ammore (Cava dei Tirreni – Sa) e il panificio Ischia Pane (Ischia Porto – Na).

Ore 13.30 – 14.30 Il Panettone ha fatto centro

A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il ristorante Belsito (Serrone – Fr); dalle Marche, la Pasticceria Romana (Porto Recanati – Mc); dal Molise i Fornai Ricci (Montaquila – Is) e dalla Toscana la pasticceria Arte Dolce (Monte San Savino – Ar).

Ore 15.00 – 16.00 A Torino Panettone fa rima con nocciolato e cioccolato

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la pasticceria Perfetti (Torino) e i panifici Farina e Club Bakery (Torino) e I Frutti del Grano (Collegno – To).

Ore 16.30 – 17.15 In cucina con il Panettone

Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli chef del ristorante Giudice (Torino) e la testimonianza di Alessandro Spagnoletti della pasticceria La Gioia (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.

Ore 17.30 – 18.00 Premiazione del concorso “Una Mole di Panettoni” 2019

Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: panettone tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del premio speciale per il packaging.

Ore 18.00 – 19.30 Vermouth e Panettone, l'incontro perfetto

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

Il concorso di Una Mole di Panettoni 2019

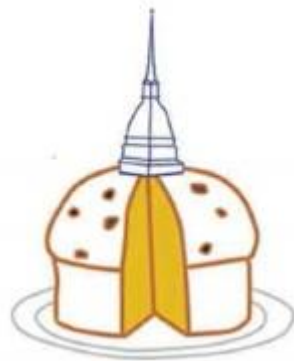
Qual è il panettone più buono? Anche quest'anno si rinnova la tradizione del **concorso di Una Mole di Panettoni 2019** che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie:

- **tradizionale milanese** – alto e senza glassa;
- **tradizionale piemontese** – basso e glassato;
- **creativo e salato**;
- Premio speciale verrà assegnato al **miglior packaging**, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Le fragranti fette di panettone dei pasticceri in gara verranno valutate da una **giuria tecnica di altissimo profilo**, composta da

- **Anna Mastroianni, Chef pâtissier** del ristorante stellato Casa Vicina di Eataly Lingotto;
- **Christian Trione, Ambassadeur du Pain** e Candidato per l'Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes;
- **Giovanni Dell'Agnese, Pasticcere**, Vice-presidente Ascom Torino e Presidente Pasticceri Ascom Torino;
- una docente di Pasticceria presso l'Istituto Alberghiero IIS Bobbio di Carignano,
- un critico gastronomico
- una rappresentante di Dettagli Eventi, organizzatore di Una Mole di Panettoni.

Sarà loro l'arduo compito di valutare i panettoni seguendo criteri quali aspetto, forma, alveolatura, aroma.



Informazioni utili per raggiungere Una Mole di Panettoni

ECO DI TORINO – Una Mole di Panettoni artigianali a Torino (dicembre)

<http://www.ecoditorino.eu/torino-eventi/48-appuntamenti/285-una-mole-di-panettoni-artigianali-a-torino-21-22-novembre.html>

25 novembre 2019

Eco Torino

Una Mole di Panettoni artigianali a Torino (dicembre)



UNA MOLE DI
PANETTONI
...nella capitale del gusto

Oltre ad "*Una Mole di Pane*", organizzata durante un fine settimana autunnale di tre anni fa, **Torino**, nel tempo, ci ha abituato ad un altro delizioso appuntamento con il cibo, un prodotto dall'inconfondibile profumo natalizio.

Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre 2019, infatti, sarà di scena sul palcoscenico piemontese "**Una Mole di Panettoni**".

Un titolo esemplificativo, che subito fa pensare ad una "mole", quindi grande quantità, di panettoni, appunto.

Ci sarà una vetrina di prodotti artigianali di alta qualità, lievitati di eccellenza artigianale in vendita ad un prezzo particolare. Poi spazio alle degustazioni guidate, attività didattica per i più piccoli.

In programma anche "*Una Mole di Incontri*" con conferenze e degustazioni a tema, eventi didattici, tutto sulla cultura del cibo.

Infine, i premi: al miglior panettone tradizionale, al più creativo e al miglior panettone salato.

Si tratta di un evento, giunto ormai alla settima edizione, basato sul panettone artigianale. Ventimila presenze alle precedenti manifestazioni.

La manifestazione, completamente libera e gratuita, si svolgerà a Torino, in centro, presso l'Hotel Principi di Piemonte (via Gioberti 15). Raggiungibile in metropolitana, scendendo alla fermata "Porta Nuova" e poi avviandosi verso via Roma (l'albergo si trova nella prima parallela).

L'**orario** d'apertura al pubblico, previsto sia per sabato che per domenica, è il seguente: dalle 11.00 alle 20.00.

Un prodotto che deve le sue origini alla città di Milano, circa 500 anni fa, e oggi conosciuto in tutto il mondo, con le sue infinite versioni: dal glassato al farcito, con o senza canditi, dal ripieno di crema al ripieno di cioccolato o al limoncello, e così via.

Per maggiori informazioni scrivere via email a info@dettaglieventi.it o visitare il sito web dettaglieventi.it.

POSITANO NEWS – Gambero Rosso: la pasticceria Pepe di Sant’Egidio riceve le ambite “tre torte”

<https://www.positanonews.it/2019/11/gambero-rosso-la-pasticceria-pepe-santegidio-riceve-le-ambite-tre-torte/3344870/>

25 novembre 2019



Gambero Rosso: la pasticceria Pepe di Sant’Egidio riceve le ambite “tre torte”



Un bel riconoscimento per la provincia di Salerno dal Gambero Rosso: la pasticceria Pepe di Sant’Egidio riceve le ambite “tre torte”

La struttura del Mastro Dolciario Alfonso Pepe è ancora una volta tra le migliori pasticcerie d’Italia. L’ultima riconferma, in ordine di tempo, è data dal massimo riconoscimento, le tre torte, de Il Gambero Rosso. Qualità ed eccellenza che spingono la pasticceria di Sant’Egidio del Monte Albino , a pochi passi dalla Costiera Amalfitana e Tramonti Ravello , verso un cielo ricco di stelle dell’alta cucina. Frequenti le incursioni, infatti, di noti chef del panorama internazionale come Gennarino Esposito e Antonino Cannavacciuolo, Nino Di Costanzo, Lino Scarallo e tanti altri. Per cene organizzate o, sempre più di frequente, per un rapido saluto al Maestro Pepe che diviene presto occasione di scambio con i fortunati avventori presenti. “Un’attestazione di amicizia che gratifica enormemente – racconta Alfonso Pepe – sia me direttamente che tutti i nostri collaboratori (tra cui Giovanni Russo, Carolina Ferraoli, Califano Alessio, Gaetano Vitolo, Mazza Gerardo, Casolino Domenico, Calabrese Antonio, Cosimo Dandreta, Di Palma Antonio, Iaquinandi Domenico, Amantea Emanuele e Imperato Ilaria). Per ottenere risultati così importanti il lavoro di squadra è fondamentale. Quello dei miei fratelli, ovviamente, ma anche quello di tutto lo staff che offre ad una macchina complessa quale è il laboratorio di una pasticceria la possibilità di lavorare in maniera armoniosa e concreta”

L’avvicinarsi delle festività natalizie decreta un considerevole aumento di lavoro per ogni pasticceria. Tanti i dolci che la nostra tradizione lega indissolubilmente a questo periodo ma, in questo tempio del gusto dell’Agro Nocerino Sarnese, a farla da re indiscussi sono, senza dubbio, i grandi lievitati.

In particolare, sua maestà il panettone, vincitore del primo premio all'ultima edizione della manifestazione "Una mole di Panettoni" a Torino nella categoria Panettone Artigianale Tradizionale. Sbaragliando anche altri concorrenti provenienti da territori maggiormente legati a questo ormai tipico dolce natalizio.

Anche sull'onda delle gratificazioni ottenute – continua il Mastro Dolciere – cerco, nel rispetto della tradizione, di portare anno dopo anno innovazione nel mondo del panettone studiando nuovi abbinamenti e ricette che possano incontrare il favore del pubblico. Per questo Natale ho immaginato di arricchire il mio panettone con il profumo dei mandarini.

Un abbinamento che parla di questa mia terra, dove la coltivazione degli agrumi è profondamente radicata. Non è un caso che i mandarini utilizzati sono scelti accuratamente tra fornitori locali. In questo modo intendo far arrivare sulla tavola delle feste, che è la tavola della famiglia, un messaggio di eccellenza e di fiducia nelle nostre potenzialità e nelle nostre indiscutibili ricchezze"

Il profondo significato che si esprime nel lavoro della Pasticceria Pepe si intuisce anche nella scelta di proporre, in anteprima, questa nuova creazione solo nel punto vendita di Sant'Egidio (che nel 2017 ha rinnovato il look) in modo da caratterizzare ulteriormente il profondo legame con questa terra. In questo momento il maestro è in gran fermento per la preparazione dei panettoni, oltre mille quelli prodotti giornalmente che vengono anche inviati in tutto il mondo.

PERSONAL REPORTER – Una Mole di Panettoni 2019

<https://www.personalreporter.it/news/una-mole-di-panettoni-2019/>

26 novembre 2019

PERSONAL REPORTER NEWS



Una Mole di Panettoni 2019

Il dolce simbolo del Natale è protagonista a Torino dal trenta novembre al primo dicembre con *Una Mole di Panettoni*, in programma all'Hotel Principi di Piemonte, la più nota manifestazione del Nord Ovest dedicata all'arte bianca.

Sarà un'ottava edizione all'insegna dei grandi numeri per Una Mole di Panettoni, che nel 2018 ha radunato intorno al tipico dolce natalizio oltre 10.000 visitatori.

Il panettone, prodotto da forno a pasta morbida, caratterizzato da un giro d'affari del valore di 60 milioni di euro solo nel 2018, non è solo il dolce classico natalizio, ma è un simbolo dell'eccellenza pasticceria del Made in Italy che sta conquistando importanti posizioni nei mercati esteri.

In quest'ottica, Una Mole di Panettoni valorizza il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione per assaggiare e acquistare panettoni di altissima qualità ma, soprattutto, un momento d'incontro e conoscenza sullo stato dell'arte della pasticceria artigianale e sul mondo dei panettoni.

Numerosi saranno i momenti di confronto nei quali si parlerà di panettone con il giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis e un ricco programma d'incontri per conoscere l'innovazione legata alla pasticceria e, al mondo del panettone.

Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte, spesso dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, il panettone a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione ha un disciplinare che ne regola la produzione, che si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà.

Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, la manifestazione intende esaltare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, simbolo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

CRONACA TORINO – Una Mole di Panettoni Torino 30 novembre – 1 dicembre 2019, info

<http://www.cronacatorino.it/torino-gratis/una-mole-di-panettoni-torino-30-novembre-1-dicembre-2019-info.html>

26 novembre 2019



Una Mole di Panettoni Torino 30 novembre – 1 dicembre 2019, info

Sabato 30 Novembre e domenica 1 Dicembre arriva l'ottava edizione della gustosa manifestazione "Una Mole di Panettoni" presso l'Hotel Principi di Piemonte



Sabato 30 Novembre e domenica 1 Dicembre arriva l'ottava edizione della gustosa manifestazione "Una Mole di Panettoni" presso l'Hotel Principi di Piemonte in centro a Torino. Si potranno degustare gratuitamente i panettoni artigianali creati dai migliori pasticceri di tutta Italia.

Ingresso gratuito dalle ore 11.00 alle ore 20.00.

PER INFO – Per ulteriori informazioni è disponibile la pagina Facebook <https://www.facebook.com/unamoledipanettoni/>

HABITANTE – A Torino torna Una Mole di Panettoni – 8° edizione

<https://www.habitante.it/habitare/news/a-torino-torna-una-mole-di-panettoni-8a-edizione/>

24 novembre 2019

HABITANTE
DENTRO LE CASE, OLTRE L'HABITAT.



A Torino torna una Mole di Panettoni – 8ª Edizione

È giunta all'ottava edizione la fiera che ogni anno è interamente dedicata al panettone artigianale, con pasticceri e laboratori di eccellenza provenienti da ogni parte d'Italia

Se c'è un settore che non conosce crisi è quella dei dolci simbolo del Natale. Gli abitanti italiani non rinunciano infatti a una fetta dei loro tradizionali dolci natalizi, tanto che le aziende artigiane che operano nel settore fanno fatica a star dietro alla richiesta dei mercati. Solo per fare un esempio, tra panettone e pandoro vengono prodotti in Italia ogni anno oltre 100 milioni di pezzi per un valore di circa 600 milioni di euro.

Le sue origini sfumano a tratti nella leggenda. È quasi certo sia nato a Milano più di 500 anni fa, diventando uno dei dolci più celebri al mondo. Il "*panaton*" (come viene chiamato in Lombardia) è un prodotto che non ha eguali, e che conserva metodi e tradizioni di produzione antichi, come quella dell'utilizzo di lievito naturale. Negli ultimi anni sono state proposte numerose varianti: oltre al panettone liscio c'è quello con glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita.

Una Mole di Panettoni

Così non poteva mancare un evento da dedicare a uno dei dolci più amati dagli abitanti italiani. "Una Mole di panettoni", organizzato nella città sabauda, è ormai considerato come una tra i più importanti appuntamenti sul panettone in Italia. Se nella scorsa edizione si sono avvicinati oltre **20 mila i visitatori**, quest'anno sono attesi un numero ancora maggiore di ospiti che gusteranno le specialità di oltre **quaranta artigiani pasticceri**.



CREDIT FOTO: [PAGINA FACEBOOK DELL'EVENTO "UNA MOLE DI PANETTONI"](#)

Tra questi, i **Maestri del Gusto**, selezionati dalla Camera di commercio di Torino. Tutti comunque si distinguono per un particolare: utilizzano solo ingredienti di qualità e realizzano i propri prodotti in maniera artigianale.

L'ubicazione dell'evento è come ogni anno il **Principi di Piemonte**, elegante hotel 5 stelle opera negli anni 1935-1936 degli architetti Vittorio Bonadé Bottino e Giovanni Chevalley, di fronte e nel centro della città sabauda, affacciato alla più importante via dedicata allo shopping, via Roma.

Le sale raffinate della location vedranno avvicinarsi i migliori maestri pasticceri di questa arte bianca, da numerose città italiane, comprese le isole, insieme ai maestri cioccolatieri del Piemonte.

L'agenzia di eventi **Dettagli**, attuale organizzatrice dell'evento, lanciò la **prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour** nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione presero invece spazio nelle auliche **sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano** nel 2013 e 2014. Dal 2015 invece le edizioni sono state ospitate nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte.

QUANDO: Sabato 30 Novembre e Domenica 1 Dicembre dalle ore 11.00 alle ore 20.00

DOVE: presso l'Hotel Principi di Piemonte, via Piero Gobetti 15 – Torino

INGRESSO GRATUITO

Sito Web: www.unamoledi.com

Pagina Facebook [@unamoledipanettoni](#)

Instagram [@unamoledipanettoni](#)

Pillole di curiosità. Io non lo sapevo e tu?

- Il panettone è tutelato dal 2005 da un disciplinare, con ingredienti e percentuali minime per poter essere definito tale. Ad esempio i **dolci vegani a forma di cupola non possono chiamarsi panettoni**.
- Viene anche esportato come dolce simbolo del Natale in moltissimi paesi. È infatti un dolce celebre anche in Argentina, Uruguay e Brasile.

FIRST AND FOOD – Una Mole di Panettoni: a Torino i migliori da tutta Italia
<https://food.firstonline.info/una-mole-di-panettoni-a-torino-i-migliori-da-tutta-italia/>

24 novembre 2019



Una Mole di Panettoni: a Torino i migliori da tutta Italia

Per due giorni saranno in mostra e si potranno assaggiare 200 panettoni, rigorosamente artigianali. L'elenco dei 42 maestri pasticceri di tutta Italia in gara per le categorie: panettone Milanese, Torinese, Creativo, Salato.



Quarantadue Maestri Pasticceri da tutta Italia, oltre a 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia. Tutti insieme per presentare oltre 200 tipi di panettone dai tradizionali a quelli più innovativi. Appuntamento il 30 novembre e il 1° dicembre con “Una Mole di Panettoni” nella sede storica dell’Hotel Principi di Piemonte in via Piero Gobetti. La kermesse, che è divenuta una delle più importanti del Nordovest su questa specialità natalizia, si svolge con orario continuato dalle ore 12:00 alle 20:00 e propone in degustazione i migliori prodotti dei maestri pasticceri italiani in vista delle feste natalizie.

La giuria formata da Giovanni Dell’Agnese, Presidente Pasticceri Ascom Torino, Christian Trione, Ambassadeur du Pain e Candidato per l’Italia al Mondial du Pain 2019 di Nantes, Anna Mastroianni, Chef pâtissier del ristorante stellato Casa Vicina a Eataly Lingotto, una docente di pasticceria dell’Istituto Alberghiero “Bobbio” di Carignano, un critico gastronomico, un rappresentante di Dettagli Eventi organizzatore della manifestazione, giudicherà al termine della manifestazione i migliori panettoni nazionali nelle varie tipologie.

Una Mole di Panettoni giunta alla ottava edizione è una rassegna interamente dedicata al panettone artigianale.

I panettoni vincitori vengono selezionati seguendo i seguenti criteri: aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto. Tutti i maestri pasticceri hanno firmato una lettera d’impegno a garanzia dell’alta qualità del prodotto artigianale.

I panettoni concorrenti devono essere realizzati all’interno di laboratori artigianali, essere prodotti solo con pasta acida (lievito madre), non devono contenere aromi artificiali, non devono essere lavorati con semi preparati o miscele di polveri, infine hanno una durata massima di 30/40 giorni perché non contengono mono-digliceridi e additivi chimici.

Il panettone nasce ufficialmente a Milano, più di 500 anni fa. Oggi è un dolce famoso in tutto il mondo e, dalla versione tradizionale con uvetta e canditi, se ne contano ormai molte varianti. La versione classica milanese si contraddistingue per l'altezza, mentre quella piemontese lo vuole basso. Oltre a ciò, ormai in giro troviamo i panettoni farciti con creme varie, arricchiti di spezie o anche salati.

Ma il Disciplinare che ne regola la produzione avverte che per "panettone" si intende un dolce da forno "a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida».

Quest'anno i maestri pasticceri si sfideranno nei seguenti concorsi:

Miglior panettone tradizionale TORINESE, Miglior panettone tradizionale MILANESE, Miglior panettone CREATIVO, Miglior panettone SALATO, Miglior PACKAGING.



panettoni una mole di panettoni

Di seguito l'elenco dei Maestri Pasticceri:

1. Panificio D'Angelo, capo pasticcere Mario Arculeo di Palermo;
2. Panificio Ascolese, capo pasticcere Fiorenzo Ascolese di San Valentino Tori (SA);
3. Laboratorio artigianale Infermentum, capo pasticcere Francesco Borrioli di Stallavena (VR);
4. Pasticceria De Vivo, capo pasticcere Alfonso Schiavone di Pompei (NA);
5. Pasticceria Conte – capo pasticcere Luigi Conte di Gricignano di Aversa (CE);
6. Pasticceria Arleo – capo pasticcere Edoardo Rossi di Genova;
7. In Croissanteria – capo pasticcere Niccolò Vezzoli Carrobbio Degli Angeli (BG)
8. Pasticceria La Gioia – capo pasticcere Alessandro Spagnoletti Taranto
9. Pasticceria Fornai Ricci – capo pasticcere Enza e Mattia Ricci Montaquila (IS)
10. Pasticceria Sal De Riso – capo pasticcere Salvatore De Riso Tramonti (SA)
11. Pasticceria Princess dal 1970 – capo pasticcere Nino Crispo Airola (BN)
12. Panificio Pasticceria Farina & Club Bakery – capo pasticcere Paolo D'errico Torino
13. Rau Arte Dolciaria – capo pasticcere Luca Rau Berchidda (SS)
14. Pasticceria Arte Dolce – capo pasticcere Stefano Lorenzoni Monte San Savino (AR)
15. Pasticceria Fiasconaro – capo pasticcere Nicola Fiasconaro Castelbuono (PA)

16. Pasticceria La Delizia – capo pasticcere Michele Somma
Santa Maria La Carità (NA)
17. Pasticceria Attilio Servi – capo pasticcere Attilio Servi
Pomezia (RM)
18. Pasticceria Cappiello – capo pasticcere Michelangelo Cappiello
Santa Maria Capua Vetere (CE)
19. Pasticceria D&G Patisserie – capo pasticcere Denis Dianin
Selvazzano Dentro (PD)
20. Panificio Ischia Pane – capo pasticcere Alessandro Slama
Ischia (NA)
21. Pasticceria Romana – capo pasticcere Gianfranco Nicolini
Porto Recanati (MC)
22. Pasticceria Mennella – capo pasticcere Vincenzo Mennella
Torre del Greco (NA)
23. Azienda Dolciaria Marigliano – capo pasticcere Alessandro Marigliano
San Giuseppe Vesuviano (Na)
24. Ammore Lievitati Artigianali – capo pasticcere Antonio Perrotta
Cava Dei Tirreni (SA)
25. Hotel Ristorante Belsito – capo pasticcere Gabriele Lolli
Serrone (FR)
26. Pasticceria Fratelli Taibi – capo pasticcere Lillo Taibi
Castrofilippo (AG)
27. Ristorante Colle D'ercole – capo pasticcere Gabriella Oliviero
Montesarchio (BN)
28. Pasticceria Franchini – capo pasticcere Alessandro Franchini
Lecce (LE)
29. Pasticceria Del Nonno – capo pasticcere Marcello Mango Policoro (MT)
30. Panificio Pasticceria I Frutti del Grano – capo pasticcere Marco Voci – Collegno (TO)
31. Pasticceria Mirà² – capo pasticcere Domenico Lopatriello
Montalbano Jonico (MT)
32. Pasticceria Pausa Patisserie – capo pasticcere Gian Rocco Forestieri
Lauria (PZ)
33. Pasticceria Giannotti – capo pasticcere Luca Giannotti
Bovino (FG)
34. Pasticceria Viganà³ – capo pasticcere Roberto Viganà³
Desio (MB)
35. Pasticceria Perfetti – capo pasticcere Fabrizio Perfetti
Torino (TO)
36. Panificio Pagnani – capo pasticcere Carla Pagnani
Arcevia (AN)
37. Pasticceria Dell'Agnese – capo pasticcere Giovanni Dell'Agnese
Torino (TO)
38. Panificio Il Forno dell'Angolo –
capo pasticcere Luca Scarcella
Torino (TO)
39. Pasticceria Amici Miei – capo pasticcere Chiara Catapano
Torino (TO)
40. Pasticceria Scalenghe – capo pasticcere Giovanni Scalenghe
Trofarello (TO)
41. Pasticceria Gocce di Cioccolato – capo pasticcere Ivano Baiunco e Maurizio Gaiano
Torino (TO)
42. Panificio Fabaro – capo pasticcere Rosaria Fabaro Poirino (TO)

LA STAMPA TORINOSETTE – Aspettando “Una Mole di Panettoni” a Eataly Lingotto

<https://www.lastampa.it/torinosette/eventi/2019/11/20/news/aspettando-una-mole-di-panettoni-a-eataly-lingotto-522282>

22 novembre 2019



ASPETTANDO "UNA MOLE DI PANETTONI" A EATALY LINGOTTO



In vista della kermesse in programma sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte, lo store Eataly Lingotto ospita l'incontro "Aspettando Una Mole di Panettoni", per raccontare insieme ad alcuni maestri pasticceri la tradizione del panettone come dolce di Natale per eccellenza: i Maestri del Gusto torinesi Giovanni Dell'Agnes e Giovanni Scalenghe, e Galup. Modera Eric Vassallo, docente Master of Food e curatore della Didattica Seniores di Eataly Lingotto. Ingresso gratuito.

RPFASHIONGLAMOURNEWS – Torino: ottava edizione di “Una Mole di Panettoni” all’Hotel Principi di Piemonte

https://rpfashionglamournews.com/2019/11/22/torino-ottava-edizione-di-una-mole-di-panettoni-allhotel-principi-di-piemonte/?fbclid=IwAR3PtRK9mk_QOkgx0KlqAvElru5rFlvHFxpMiDZtoBnq4-lbutw_w1R6XoQ

22 novembre 2019



Torino: ottava edizione di “Una Mole di Panettoni” all’Hotel Principi di Piemonte

Si svolgerà a Torino nei giorni 30 novembre e 1° dicembre, all’Hotel Principi di Piemonte, la ottava edizione di “Una Mole di Panettoni”, due giorni golosi guardando al Natale con la partecipazione di Maestri Pasticceri provenienti da tutta l’Italia nel nome del “panettone artigianale”.



Provengono da ogni angolo della penisola, uniti da una sola passione: il **panettone artigianale**. **Maestri Pasticceri** di tutta Italia si riuniranno a **Torino** per l’ottava edizione di **Una Mole di Panettoni**, l’evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.

Tornato nella sede storica dell’**Hotel Principi di Piemonte** (Via Piero Gobetti 15 – Torino), che accoglie nuovamente Una Mole di Panettoni dopo la recente ristrutturazione, l’evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie.



Il **30 novembre** e il **1° dicembre**, dalle 11.00 alle 20.00 l'**Italia del panettone** sarà presente a **Torino** con le sue migliori creazioni. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno “a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura



allungata e aroma tipico di

lievitazione a pasta acida”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell’evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, **Una Mole di Panettoni** intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

L' AREA DEGUSTAZIONI

Panettoni per tutti i gusti: dolci, salati, tradizionali e creativi, capaci di soddisfare il palato sia di chi ama il dolce più classico, sia di chi ama esplorare le nuove frontiere della golosità. Oltre 40 Maestri

pasticcieri da tutta Italia porteranno a Torino più di 200 tipi di panettone che sarà possibile assaggiare durante la kermesse. A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino e provincia, per due giorni nel nome della più autentica genuinità artigianale. Tutti i panettoni che verranno portati in degustazione a Una Mole di Panettoni sono prodotti artigianali realizzati esclusivamente con lievito madre, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali. Inoltre, per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un'offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.

UNA MOLE DI... INCONTRI

Condotti dal giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis, in collaborazione con l'Istituto alberghiero I.I.S Norberto Bobbio di Carignano, tanti appuntamenti per conoscere e degustare il panettone in tutte le sue sfaccettature: una passeggiata golosa attraverso l'Italia dei Maestri pasticceri.

IL PROGRAMMA

Sabato 30 novembre

Ore 12.00 - 13.00 DOLCE O SALATO, DAL NORD O DAL SUD PURCHÉ SIA PANETTONE

Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana - Vr), Arleo (Genova) e Franchini (Lecce).

Ore 13.30 - 14.30 DOLCE BASILICATA

Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie Mirò (Montalbano Jonico - Mt) e Pausa Pâtisserie (Lauria - Pz).

Ore 15.00 - 16.00 DALLE ISOLE ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI ... PANETTONI

Pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con Rau Arte Dolciaria (Berchidda - Ss), i Fratelli Taibi (Castrofilippo - Ag) e il panificio D'Angelo (Palermo).

Ore 16.30 - 17.30 MAESTRI DEL GUSTO, MAESTRI DI PANETTONE E NON SOLO...

Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (To), Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To).

Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

Domenica 1 dicembre

Ore 12.00 - 13.00 IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere - Ce), Conte (Gricignano di Aversa - Ce), Princess (Airola - Bn), Ammore (Cava dei Tirreni - Sa) e il panificio Ischia Pane (Ischia Porto - Na).

Ore 13.30 - 14.30 IL PANETTONE HA FATTO CENTRO

A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il ristorante Belsito (Serrone - Fr); dalle Marche, la Pasticceria Romana (Porto Recanati - Mc); dal Molise i Fornai Ricci (Montaquila - Is) e dalla Toscana la pasticceria Arte Dolce (Monte San Savino - Ar).

Ore 15.00 - 16.00 A TORINO PANETTONE FA RIMA CON NOCCIOLATO E CIOCCOLATO

Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la pasticceria Perfetti (Torino) e i panifici Farina e Club Bakery (Torino) e I Frutti del Grano (Collegno - To).

Ore 16.30 - 17.15 IN CUCINA CON IL PANETTONE

Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli chef del ristorante Giudice (Torino) e la testimonianza di Alessandro Spagnoletti della pasticceria La Gioia (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.

Ore 17.30 - 18.00 PREMIAZIONE DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2019

Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: panettone tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del premio speciale per il packaging.

Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO

Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

IL CONCORSO

Qual è il panettone più buono del reame? Anche quest'anno si rinnova la tradizione del concorso di Una Mole di Panettoni 2019 che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie: tradizionale milanese - alto e senza glassa -; tradizionale piemontese - basso e glassato -; creativo e salato. Inoltre, un premio speciale verrà assegnato al miglior packaging, perché anche l'occhio vuole la sua parte. Le fragranti fette di panettone in gara verranno valutate da una giuria tecnica di altissimo profilo: lo chef di un ristorante stellato torinese, due maestri pasticceri e panificatori, un docente di pasticceria di Istituto Alberghiero, un rappresentante della stampa di settore e un rappresentante dell'organizzazione, che avranno il compito di assaggiare e valutare i panettoni seguendo criteri oggettivi quali aspetto, forma, alveolatura, aroma...

Una Mole di Panettoni

Sabato 30 novembre - domenica 1 dicembre 2019

Dalle ore 11.00 alle ore 20.00

Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 -Torino

Ingresso libero

Organizzazione Dettagli Eventi

MONDO DEL GUSTO – Una Mole di Panettoni 2019 a Torino: golosità gratuite

<http://www.mondodelgusto.it/eventi/11602/una-mole-panettoni-2019-torino-golosita-gratuite>

22 novembre 2019



Una Mole di Panettoni 2019 a Torino: golosità gratuite

Date ed orari:

dal 30 novembre 2019 al 1 dicembre 2019 dalle 11 alle 20



Torna nella sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte, "Una Mole di Panettoni", il dolce evento (gratuito) che accompagnerà torinesi e visitatori alle feste natalizie. Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 11.00 alle 20.00, Torino profumerà di panettoni artigianali e saranno sapori provenienti da ogni parte d'Italia.

Evento clou per gli appassionati e non solo che, in previsione delle feste natalizie, potranno assaggiare e acquistare uno dei prodotti simbolo (e più buoni) nazionali.

Basso come nella tradizione del Piemonte o alto e classico alla milanese; dolce, farcito di creme e aromatizzato di spezie oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze. Questo squisito prodotto da forno "a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad

alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell’evento in tutta la sua bontà e versatilità.



IL PROGRAMMA

AREA DEGUSTAZIONI

Panettoni per tutti i gusti: **oltre 40 Maestri pasticceri da tutta Italia** saranno presenti con **più di 200 tipi di panettone** che sarà possibile assaggiare durante la kermesse. A loro si uniranno i Maestri del Gusto di Torino e provincia, nel nome della più autentica genuinità artigianale. **Tutti i panettoni sono prodotti artigianali realizzati esclusivamente con lievito madre**, privi di conservanti, aromi o coloranti artificiali. Inoltre, come ogni anno si garantisce un **prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo**.

UNA MOLE DI... INCONTRI

Condotti dal giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**, in collaborazione con l'Istituto alberghiero I.I.S Norberto Bobbio di Carignano, tanti appuntamenti per conoscere e degustare il panettone in tutte le sue sfaccettature: una passeggiata golosa attraverso l'Italia dei Maestri pasticceri.

Sabato 30 novembre

Ore 12.00 - 13.00 DOLCE O SALATO, DAL NORD O DAL SUD PURCHÉ SIA PANETTONE Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana - Verona), Arleo (Genova) e Franchini (Lecce).

Ore 13.30 - 14.30 DOLCE BASILICATA Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie Mirò (Montalbano Jonico - Mt) e Pausa Pâtisserie (Lauria - Pz).

Ore 15.00 - 16.00 DALLE ISOLE ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI ...

PANETTONI pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con Rau Arte Dolciaria (Berchidda - Sassari), i Fratelli Taibi (Castrofilippo - Agrigento) e il panificio D'Angelo

(Palermo).

Ore 16.30 - 17.30 MAESTRI DEL GUSTO, MAESTRI DI PANETTONE E NON SOLO... Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (Torino), Il Dolce Canavese di Chivasso (Torino) e Mario Bianco di Caluso (Torino).

Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

Domenica 1 dicembre

Ore 12.00 - 13.00 IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere - Caserta), Conte (Gricignano di Aversa - Caserta), Princess (Airola - Benevento), Ammore (Cava dei Tirreni - Salerno) e il panificio Ischia Pane (Ischia Porto - Napoli).

Ore 13.30 - 14.30 IL PANETTONE HA FATTO CENTRO A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il ristorante Belsito (Serrone - Fr); dalle Marche, la Pasticceria Romana (Porto Recanati - Macerata); dal Molise i Fornai Ricci (Montaquila - Isernia) e dalla Toscana la pasticceria Arte Dolce (Monte San Savino - Arezzo).

Ore 15.00 - 16.00 A TORINO PANETTONE FA RIMA CON NOCCIOLATO E CIOCCOLATO Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la pasticceria Perfetti (Torino) e i panifici Farina e Club Bakery (Torino) e I Frutti del Grano (Collegno - Torino).

Ore 16.30 - 17.15 IN CUCINA CON IL PANETTONE Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli chef del ristorante Giudice (Torino) e la testimonianza di Alessandro Spagnoletti della pasticceria La Gioia (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.

Ore 17.30 - 18.00 PREMIAZIONE DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2019 Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: panettone tradizionale (milanese e piemontese), creativo e salato. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del premio speciale per il packaging.

Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

IL CONCORSO

Qual è il panettone più buono del reame? Anche quest'anno si rinnova la tradizione del concorso di Una Mole di Panettoni 2019 che incorona i migliori panettoni artigianali in quattro categorie: tradizionale milanese – alto e senza glassa -; tradizionale piemontese – basso e glassato -; creativo e salato. Inoltre, un premio speciale verrà assegnato al miglior packaging, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Le fragranti fette di panettone in gara verranno valutate da una giuria tecnica di altissimo profilo: lo chef di un ristorante stellato torinese, due maestri pasticceri e panificatori, un docente di pasticceria di Istituto Alberghiero, un rappresentante della stampa di settore e un rappresentante dell'organizzazione, che avranno il compito di assaggiare e valutare i panettoni seguendo criteri oggettivi quali aspetto, forma, alveolatura, aroma...

Una Mole di Panettoni supporta e sostiene la Fondazione Martoglio onlus.

L'ingresso alla VIII edizione di Una Mole di Panettoni è gratuito.

GAMBERO ROSSO – È il momento del panettone. Da Nord a Sud, 6 appuntamenti per sceglierlo buono (e naturale)

<https://www.gamberorosso.it/notizie/panettone-artigianale-6-eventi-per-assaggiarlo-e-comprarlo/>

22 novembre 2019



È il momento del panettone. Da Nord a Sud, 6 appuntamenti per sceglierlo buono (e naturale)



SEI APPUNTAMENTI DA MILANO A PALERMO, PASSANDO PER TORINO E NAPOLI, PER GUSTARE E ACQUISTARE I PANETTONI DEI MIGLIORI PASTICCERI D'ITALIA. LE COORDINATE.

È il momento del panettone: 6 eventi per assaggiarlo e comprarlo

Quando manca poco più di un mese al Natale, il tema tavola delle feste è già caldo. E così la competizione tra pasticceri, grandi protagonisti con panettoni e pandori, entra nel vivo. Una sfida a colpi di lievito madre che nella migliore delle ipotesi è motivo di crescita per tutti quelli che partecipano al “gioco”, naturalmente portati a migliorarsi un anno dopo l’altro. Per questo è incoraggiante rilevare come il panettone, ormai da tempo, abbia superato confini geografici stringenti, interpretato da validi professionisti che sanno rendergli giustizia da Nord a Sud dell’Italia, con numerose personalizzazioni di sorta, ma, ancor prima, nel rispetto della ricetta tradizionale. Certo, parliamo pur sempre di una nicchia di mercato; su un giro d’affari complessivo, però, [che vale 217 milioni di euro](#): di questi, l’anno scorso, oltre 100 milioni sono finiti nelle casse di chi lavora artigianalmente, rivolgendosi a una clientela disposta a spendere per un panettone cifre indubbiamente più alte della media, per avere in cambio qualità certificata. E allora – in attesa della nostra consueta classifica, in arrivo nelle prossime settimane – come scegliere un buon panettone tra un ventaglio di opzioni sempre più ampio? Allo scopo, negli ultimi anni, si sono moltiplicati gli eventi dedicati ai grandi lievitati delle feste. Mostre mercato, nella maggior parte dei casi, per assaggiare e acquistare a prezzo di favore il panettone, spesso con l’opportunità di scambiare qualche parola con gli artigiani che l’hanno realizzato. A partire da questo weekend gli appuntamenti nelle grandi città si intensificano. Vi segnaliamo quelli da non perdere.



Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, 23 e 24 novembre, Roma

Milano ha anticipato lo scorso weekend l'appuntamento con la fiera, che Roma ospiterà all'hotel **Sheraton**, con un evento a ingresso gratuito giunto alla sua XI edizione. La mostra sarà aperta dalle 11 alle 19.30, con i banchi d'assaggio dei maestri coinvolti e l'area riservata al contest Ambasciatore del Panettone 2019, con i visitatori invitati ad assaggiare ed esprimere una preferenza segreta, votando presso le urne presenti in sala.

panettonepandoro.com



Panettone senza confini, 24 novembre, Palermo

Si concretizza a Palermo l'evoluzione del format il Panettone secondo Caracciolo, che quest'anno acquista una valenza solidale. Infatti si muovono per aiutare i bambini siriani i maestri della pasticceria italiana, riuniti per l'occasione degli spazi moreschi dei **Cantieri Culturali della Zisa**. In mattinata si svolgerà il convegno su lievitati e ingredienti di qualità, con **Iginio e Debora Massari**, **Achille Zoia** e **Fabrizio Donatone**. L'ingresso è libero, fino a esaurimento posti, su prenotazione online. Poi, nel pomeriggio, dalle 16, tutto si sposta a **Palazzo Sant'Elia**, dove saranno allestiti i banchi

di assaggio (15 euro il biglietto): il ricavato della giornata sarà devoluto alla onlus **Starterprius**, che si preoccupa della scolarizzazione dei bambini siriani. 12 i maestri presenti, che si contenderanno anche il titolo di Panettone senza confini 2019, valutati da Massari, Tiri, Zoia e Giorilli: il gotha.

[Pagina Fb](#)



Re Panettone 23 e 24 novembre Napoli – 30 novembre e 1 dicembre Milano

L'evento ideato da **Stanislao Porzio**, come di consueto, fa staffetta tra **Napoli** e Milano, radunando due diverse formazioni di maestri pasticceri, chiamati a raccontare i propri prodotti anche attraverso incontri, masterclass e cooking show. L'appuntamento partenopeo, ospitato nei saloni del **Grand Hotel Parker's**, rappresenta principalmente i pasticceri campani, che si presentano all'appello con panettoni tradizionali e interpretazioni creative, per aggiudicarsi il Premio Re Panettone Napoli, con assaggi alla cieca della giuria di rito e riconoscimento per la proposta più innovativa. In abbinamento per gli assaggi del pubblico i vini dolci, passiti e spumanti del Consorzio Tutela dei Vini del Sannio. In programma anche laboratori di degustazione guidata e incontri con gli "artisti" **Vincenzo Mennella, Alessandro Slama e Helga Liberto** (a pagamento).



Il weekend successivo si replica a **Milano**, con oltre 50 pasticceri in arrivo da tutta Italia per presentare i propri panettoni nello **spazio MIND** (già area Expo 2015). Tutti i lievitati saranno proposti al prezzo calmierato di 26 euro al chilo. Di nuovo, si ripete il doppio tema dato: da un lato, la valorizzazione della ricetta tradizionale; dall'altro le prove creative dei pasticceri. Fermo restando l'utilizzo esclusivo di ingredienti naturali, senza additivi, né conservanti. Presenti, tra gli altri, **Achille Zoia, Mauro Morandin, Italo Vezzoli, Sebastiano Caridi, De Vivo**. Molte le attività collaterali, dal quiz sul panettone al teatro per capire come nasce il dolce, all'incontro sul tema "Il panettone può essere etico?", con Valerio M. Visintin e la squadra del progetto di critica gastronomica etica Eat.Mi. Attenzione alle "regole" di partecipazione: a Napoli l'ingresso è libero, a Milano è necessario accreditarsi gratuitamente sul sito.

repanettone.it

Una Mole di Panettoni, Torino, 30 novembre e 1 dicembre

All'**Hotel Principi di Piemonte** si ripete l'appuntamento gratuito dedicato al dolce delle feste. Qui la "sfida" è tra il classico di origine milanese e il panettone basso come da tradizione piemontese; ma ci saranno anche varianti farcite, speziate e salate. Oltre 40 sono i maestri coinvolti per allestire una mostra mercato che offrirà circa 200 diverse proposte in degustazione, tutte da lievito madre e vendute al prezzo di 26 euro al chilo. Diversi gli incontri in programma per valorizzare le numerose tradizioni regionali. Tra i più curiosi, l'aperitivo del sabato sarà con vermouth e panettone, per presentare il panettone al [vermouth di Torino](#) Cocchi. In parallelo il concorso Una Mole di Panettoni 2019, per 4 categorie più una, dedicata al packaging.



[Pagina Fb](#) Foto di Andrea Fongo

I Maestri del Panettone, Milano, 30 novembre e 1 dicembre

Milano sarà sempre la città elettiva del panettone, quella che gli ha dato i natali e non smette di celebrarlo. Non a caso, il weekend di fine novembre prevede una sovrapposizione di eventi. I maestri del panettone, riuniti alle **Cavallerizze del Museo della Scienza e della Tecnologia**, sono 26 lievitisti in arrivo da tutta Italia per presentare proposte che vanno oltre la tradizione. Diversi i filoni d'ispirazione: la frutta – che ispira **Sal de Riso, Alfonso Pepe, Renato Bosco, Maurizio Bonanomi** – le farine integrali – dalla focaccia ai grani antichi di **Claudio Gatti** al panettone integrale al cioccolato di **Grazia Mazzali** – le ricette salate, come il Pan dell'Orto di Bonanomi o la Pepita del Po con tartufo delle Golene del Po della Mazzali. E non mancheranno le proposte "alcoliche": il panettone al Recioto di **Daniele Lorenzetti**, il Cuba con cioccolato e rum di **Salvatore Gabbiano**, il panettone al Limoncello di Pepe. Poi panettoni al cioccolato, al caffè, e lievitati regionali delle feste, dalla pastiera lievitata al nadalin veronese. In tutto circa 150 proposte, certificate dalla Carta ratificata dai Maestri del Panettone. L'ingresso costa 5 euro (6, con possibilità di donare 1 euro ad Azione contro la fame Onlus). Gratuito per over 70 e bambini sotto i 12 anni.

imaestridelpanettone.com

20 novembre 2019

VOGUE ITALIA

Regali di Natale 2019: prelibatezze gourmet

Party time. Voglia di dolcezza e di allegria. Panettoni, dolcetti, gin e champagne. Una selezione di regali per gli amici più golosi

Tra i regali di Natale graditi ci sono certamente le delizie del palato. Da condividere in una cena tra amici o da degustare con calma in un tête-à-tête di coppia. Abbiamo quindi scelto per voi i panettoni tradizionali e quelli più sfiziosi, i dolci delle pasticcerie più note, i cioccolati fatti solo con materie prime di altissima qualità. Ma anche qualche bollicina per brindare al Natale. Un gin, un Rhum... e ancora tante specialità in aggiornamento costante



1/84

Il panettone, creato dal laboratorio di pasticceria artigianale Posillipo Dolce Officina di Gabicce Monte nelle Marche, è famoso per la sua morbidezza, gusto inconfondibile ed eccellenti materie prime, virtù che gli sono valse il prestigioso premio “Re Panettone 2016” a Milano e lo stesso riconoscimento ad “Una mole di Panettoni” lo scorso anno a Torino. Sarà in vendita esclusivamente da Gucci Osteria a Firenze al prezzo di €80.00 (1kg). Per ordini internazionali, il ristorante può essere contattato attraverso: GucciOsteria.MB@gucci.com.



2/84

Veuve Clicquot

La Christmas Collection 2019 firmata Veuve Clicquot è una celebrazione dell'importanza dei colori, che trasformano istantaneamente la vita in momenti gioiosi, da trascorrere con le persone che più si amano. Non mancano naturalmente Cuvée prestigiose, dalle eleganti note, per regali che esprimono qualità e innovazione.



3/84

Armani/Dolci by Guido Gobino

Per le prossime festività natalizie Armani/Dolci by Guido Gobino celebra tutto il gusto e l'autenticità dei prodotti della tradizione con una nuova raffinata collezione in edizione limitata.



4/84

Mumm Cordon Rouge

Mumm Cordon Rouge conferma la sua spumeggiante attitudine a brindare ed esibisce, spavaldo, la regola cromatica del Natale, ovvero il rosso, vibrante fascia, quintessenza delle feste. Design By Yorgo&Co, uno degli studi di design più importanti di Parigi, ha dato vita a una bottiglia, una piccola rivoluzione all'insegna della pulizia formale e della potenza espressiva.



5/84

Dall'estro creativo degli chef pasticceri Cova, i "decorati" con cioccolato, pasta di zucchero e delicati impasti di frolla. Cassiche ricette di pasticceria rivisitate con grande creatività



6/84

Brut Millésimé 2008 di Charles Heidsieck, prestigiosa Maison di Champagne fondata a Reims nel 1851. Un assemblaggio di 10 grands crus - Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Ay, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay , selezionati e vinificati separatamente, vitigno per vitigno. Un'effervescenza delicata che si esprime al naso con note complesse di agrumi canditi e sfumature di nocciole tostate. Al palato una texture morbida e generosa che regala finissime note iodate e una sorprendente mineralità. Ricchi e complessi aromi, che vanno dal caramello allo yuzu, animano il finale. Distribuita in Italia da Philharmonica

© Studio 106



7/84

Pasticceria Cucchi e La Double J

In occasione del Natale, la storica pasticceria milanese Cucchi collabora con il brand di moda La DoubleJ di J.J. Martin. Le scatole di cioccolatini e lo storico panettone, specialità che distingue Cucchi da oltre 80 anni, sono firmati con la tradizionale stampa "Babe", un motivo floreale multicolor arricchito da fiori, bacche e coniglietti e personalizzata in esclusiva per la pasticceria. Per le feste, la pasticceria senza perdere l'antico fascino del tradizionale Cafè, si è trasformata in giardino d'inverno. Anche i due alberi di Natale sono addobbati con fiocchi, fiori e ornamenti coloratissimi e fatti a mano in Messico per La DoubleJ.

© Federico Vagliati



8/84

Claudio Gatti

Focaccia ai 10 cereali della Pasticceria Tabiano e del Maestro Pasticcere Claudio Gatti: è un dolce a pasta lievitata con 36 ore di lievitazione, che già è povero di grassi. Ne contiene infatti solo l'11,3% contro il disciplinare del 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine "panettone". Ecco spiegata la ragione del nome. In più viene preparato con farina al 100% italiana e biologica, 10 cereali integrali tra cui farro, orzo e riso candito, zucchero di canna integrale e biologico, metà olio evo biologico e metà burro, per rendere la focaccia ancora più leggera, a cui si aggiungono i classici canditi del Natale, ananas e mandarino. Si acquista online.



9/84

Frerejan Frères Coffret Blanc de Blancs

Tre bottiglie del prezioso ed emblematico Blanc de Blancs di questa Maison artigianale che produce unicamente champagne da premier cru e grand cru con approccio minuzioso, sartoriale. Un regalo che soddisfa gli appassionati, ma anche gli esperti. Una edizione limitata prodotta in 500 esemplari.



10/84

Giovanni Galli produce dal 1911 marroni canditi, boeri, praline di cioccolato e pasta di mandorla. I procedimenti di lavorazione, tramandati dal fondatore Giovanni Galli, sono rimasti gli stessi per quattro generazioni. Tutto viene fatto a mano con materie prime di qualità, ed è proprio questo che ha reso i dolci G.

Galli unici e così apprezzati in tutti questi anni. Anche la confezione - bianca e semplice - è rimasta la stessa da sempre. Sono disponibili confezioni su misura per ogni esigenza.



11/84

Koval Barreled Gin: un gin barricato 6 mesi in barili che in precedenza hanno contenuto whiskey. Il risultato è un gin dal colore ambrato al quale, oltre che alle note erbacee, balsamiche e profumate, si aggiungono sentori di vaniglia e spezia che danno cremosità al distillato. Ottimo liscio e nei drink come il negroni o il martinez. È biologico e kosher.



12/84

Panettone del Pastry Chef del Ristorante Seta, Nicola Di Lena

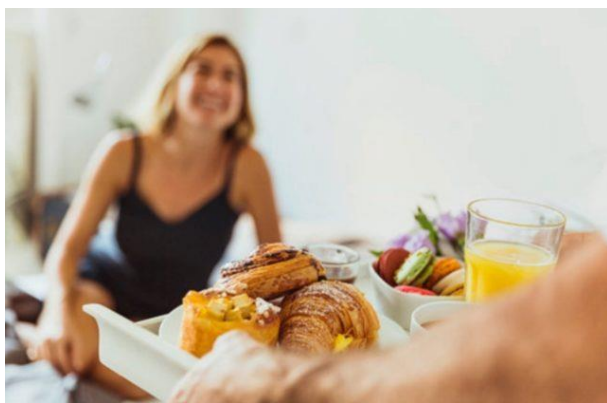
MOLE 24 – Cosaporto, il primo Quality Delivery d'Italia, risplende di stelle e approda a Londra

<https://mole24.it/2019/11/22/cosaporto-il-primo-quality-delivery-ditalia-risplende-di-stelle-e-approda-a-londra/>

22 novembre 2019



Cosaporto, il primo Quality Delivery d'Italia, risplende di Stelle e approda a Londra



Cosaporto, il primo Quality Delivery d'Italia, risplende di Stelle e approda a Londra

Cos'è Cosaporto: il primo servizio di Quality Delivery italiano

Cosaporto è il primo servizio di **Quality Delivery** italiano, che nasce con l'obiettivo di sorprendere con originalità e buon gusto, con un servizio che offre una selezione dei **prodotti di eccellenza dei migliori negozi della città**.

Cosaporto è nato a **Roma**, ma oggi è affermato anche a **Milano** e **Torino**, e si prepara alla conquista di **Londra**.

Sul sito www.cosaporto.it, si trova un catalogo di idee tra dolci, gelati, vino, fiori, box gastronomici e preziosi oggetti di design e d'arredo, offerti **allo stesso prezzo del negozio** con **consegna in tutta la città** e nella fascia oraria selezionata.

Cosaporto, il primo Quality Delivery d'Italia, risplende di Stelle e approda a Londra

Per acquistare i migliori prodotti della città, dunque, basta un semplice click e, inoltre, è possibile scegliere di far recapitare la **consegna in ogni punto della città** (per alcuni prodotti anche in tutta Italia), **accompagnandolo con un bigliettino personalizzato** (scritto a mano direttamente dal negozio) o addirittura con un messaggio audio.

Cosaporto è la soluzione ideale per fare un **regalo** a chi ci ospita, oppure per un pensiero in un'occasione speciale, o ancora semplicemente per provare prodotti che si distinguono per la loro qualità e originalità.

Chef stellati in esclusiva

Questa startup si distingue dalle altre per la sua particolare proposta che ha saputo conquistare anche **grandi nomi della ristorazione italiana** che hanno trovato in Cosaporto il partner ideale per la comunicazione verso la propria fetta di mercato e per offrire servizi di delivery, che altrimenti non avrebbero considerato in linea con la propria proposta.

Lo chef **Heinz Beck** con Attimi di Heinz Beck Milano ha ideato insieme ai ragazzi di Cosaporto, colazioni, torte e coffee break o light lunch per le aziende.

Niko Romito, chef 3 stelle Michelin, già presente da circa un anno e che lancia a Roma il suo nuovo format Spazio Niko Romito Bar e Cucina, aggiunge il suo famoso Pollo fritto alle già presenti offerte delle Bombe e del Pane.

Aimo e Nadia con il progetto VÒCE propone su Cosaporto colazioni in famiglia e in ufficio, focacce gourmet e panettoni di alta pasticceria.

Le proposte curate nei minimi dettagli

Biglietto regalo, candeline, multi-ordine con abbinamento di prodotti da negozi differenti (vino e fiori ad esempio), ordini da ogni parte del mondo e consegne organizzate ovunque.



Cosaporto, il primo Quality Delivery d'Italia, risplende di Stelle e approda a Londra

In questi anni Cosaporto ha realizzato tante consegne memorabili, tra cui torte in Vaticano, dolci e colazioni in studi televisivi ordinati da produzioni televisive dall'altro capo del mondo, gelati a sorpresa a mezzanotte per feste di compleanno importanti e molti VIP sono diventati dei veri appassionati di questo servizio capace di risolvere il regalo per un'occasione speciale e che non sbaglia mai.

L'arrivo a Torino

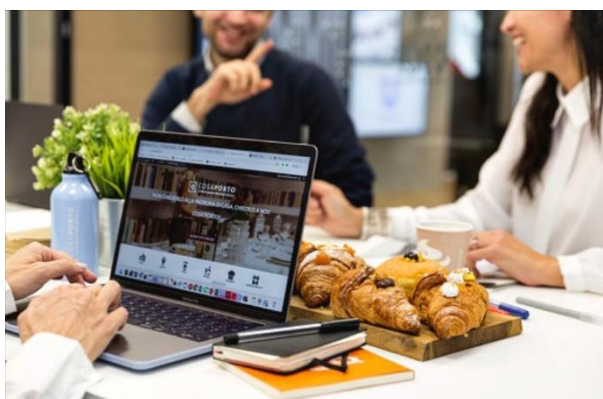
Cosaporto è sbarcata a Torino pochi mesi fa dopo il grande successo riscosso a Roma e Milano. Nel capoluogo piemontese la startup ha replicato il format per cui vengono selezionati i migliori negozi della città per un'offerta chic, di altissima qualità, con proposte gourmet e innovative, ma allo stesso tempo che mantengono un legame con la tradizione.

Tra i Quality Partner torinesi che hanno aderito al progetto ci sono grandi nomi come **Stratta, Gerla, Davide Appendino, Mara dei Boschi, Ziccat, Enoteca Rabezzana, Segantin Atelier Fleuristee** tante altre proposte innovative.

Cosaporto allarga l'orizzonte consentendo la spedizione di alcune specialità in tutta Italia, per un regalo "buono" ed elegante.

Cosaporto e i rapporti con le aziende

Cosaporto si rivolge anche alle aziende offrendo servizi di **catering, light lunch, colazioni e coffee break di lavoro**. Il segreto del successo del servizio di questa startup per le aziende non è data solo dalla consegna e dalla logistica, ma anche dalla accurata ricerca dei migliori artigiani della città.



Cosaporto, il primo Quality Delivery d'Italia, risplende di Stelle e approda a Londra

Inoltre, in vista delle **festività natalizie**, Cosaporto rappresenta il partner perfetto per le aziende per pianificare e organizzare tutta la **regalistica per i dipendenti e per i clienti**.

Un progetto in espansione all'estero: dopo le tre città italiane, si va alla conquista di Londra

Nato come startup più di due anni fa dall'idea del 48enne Stefano Manili, ex manager di una multinazionale americana, ad oggi Cosaporto è una realtà affermata in Italia (con un team tutto al femminile) che si appresta ad approdare sul mercato inglese.

Il servizio è in continua crescita ed evoluzione, tant'è vero che è stato recentemente realizzato un importante aumento di capitale che condurrà Cosaporto ad aprire a **Londra nel dicembre 2019** con tanti prodotti di alta qualità e, ovviamente, una sezione dedicata ai prodotti italiani presenti nella capitale del Regno Unito.

I nuovi progetti: Le Cosaporto Experience

Cosaporto è in continuo sviluppo ed è sempre pronto a lanciarsi in nuovi mercati con nuove iniziative e ad accogliere nuovi partner.

Tra i nuovi progetti ci sono le **Cosaporto Experience**, dove i clienti Cosaporto possono entrare nei laboratori di chef e pasticceri o realizzare composizioni di fiori e partecipare a corsi di formazione organizzati su misura per loro con i Quality Partner. A breve, per esempio, sarà possibile incontrare a Milano il famoso chef avanguardista **Ferran Adrià**.

Gli eventi di Cosaporto a Natale: Una Mole di Panettoni a Torino e Panettoni a regola d'arte a Roma

Cosaporto sarà presente come espositore all'evento **"Una Mole di Panettoni"**, rassegna dedicata ai capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Cosaporto Vi aspetta **sabato 30 Novembre e domenica 1 Dicembre** presso l' **Hotel Principi di Piemonte** in pieno centro di Torino, via Gobetti 15. Ingresso gratuito dalle ore 11 alle ore 20.



Cosaporto, il primo Quality Delivery d'Italia, risplende di Stelle e approda a Londra

In occasione del Natale 2019, inoltre, Cosaporto ha organizzato, in collaborazione con il **Chiostro del Bramante**, un interessante appuntamento. A Roma, **dal 7 all'8 Dicembre**, ci sarà una **degustazione dei migliori panettoni artigianali romani**, con la presenza dei suoi Quality Partner più rappresentativi.

Chi visita la mostra 'Bacon, Freud, La scuola di Londra' in corso presso gli spazi del Chiostro fino a febbraio 2020, potrà, nei due giorni di svolgimento, assaggiare gratuitamente una selezione top dei dolci simbolo del Natale.

ETC NEWS – Una Mole di Panettoni VIII edizione a Torino: due giorni golosi guardando a Natale (30 novembre – 1 dicembre 2019)

<https://www.eticinforma.ch/una-mole-di-panettoni-viii-edizione-a-torino-%c2%a6-due-giorni-golosi-guardando-a-natale-30-nov-1-dic-2019/>



UNA MOLE DI PANETTONI VIII EDIZIONE A TORINO ! DUE GIORNI GOLOSI GUARDANDO A NATALE (30 nov/1 dic.2019)

30 novembre – 1 dicembre 2019 dalle 11.00 alle 20.00 – ingresso gratuito Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 – Torino

Provengono da ogni angolo della penisola, uniti da una sola passione: il panettone artigianale. Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'VIII edizione di Una Mole di Panettoni, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.

Tornato nella sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte, che accoglie nuovamente Una Mole di Panettoni dopo la recente ristrutturazione, l'evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie.

Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno "a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida", così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

QUOTIDIANO DI PUGLIA – È salentino il secondo miglior panettone del mondo: medaglia d'argento a Giuseppe Zippo

https://www.quotidianodipuglia.it/lecce/salentino_secondo_miglior_panettone_del_mondo-4869094.html

17 novembre 2019



È salentino il secondo miglior panettone del mondo: medaglia d'argento a Giuseppe Zippo



Gli ingredienti sono gli stessi da secoli, ma è la maestria dei singoli pasticceri a decretarne il successo. E di successo si può parlare per Giuseppe Zippo, titolare della pasticceria "Le Mille Voglie" di Specchia, vincitore della medaglia d'argento al concorso "Miglior panettone del mondo 2019". L'evento, organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria (Fipgc), si è concluso oggi a Roma, nelle sale di Palazzo Falletti. Erano ben 165 i pasticceri in gara: tra loro alcuni provenienti dalla Cina, dal Giappone, dall'Arabia Saudita e anche dalle più vicine Francia e Spagna. Zippo ha gareggiato nella categoria panettone classico. Ha preparato il suo panettone artigianale durante la 14esima edizione di Agrogepaciok (Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare) che si è svolta nei giorni scorsi a Lecce Fiere e per la quale ha coordinato il Forum di Pasticceria con l'Associazione pasticceri salentini di Confartigianato Imprese Lecce. "È stata dura ma sono felice – dichiara – perché ho vinto grazie a un panettone "condiviso", così l'ho ribattezzato, perché l'ho realizzato durante la fiera Agrogepaciok tra mille impegni e difficoltà causate anche dal maltempo e grazie alla collaborazione e al supporto di tecnici di aziende diverse e colleghi che si sono riuniti per seguire la lievitazione, agli stand con i forni operativi che mi hanno permesso di cuocere l'impasto, all'incoraggiamento di tanti amici. Davvero è un premio che devo condividere con tante persone, una gioia immensa". Il panettone di Giuseppe Zippo è realizzato con prodotti di prima qualità: farina, burro, tuorli d'uovo, lievito madre, zucchero, arancia candita, cedro candito, uvetta sultanina, bacche di vaniglia, miele, mandorle per la glassa. La giuria del concorso era formata dai campioni del mondo di pasticceria, gelateria e cioccolateria Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano e dai maestri pasticceri pluripremiati a livello internazionale Mario Morri e Gianni Pina. Il primo premio, nella categoria panettone classico, è andato a Bruno Andreoletti (Brescia) e Gianluca Cecere (Pasticceria Baiano, Marano di Napoli). Per il pasticcere di Specchia, si tratta di un nuovo prestigioso riconoscimento: già nel 2016 aveva vinto il primo premio per il "Miglior panettone artigianale d'Italia" nell'ambito del "Panettone Day", organizzato durante la manifestazione "Sweety of Milano" e, sempre nello stesso anno, aveva conquistato anche il primo posto nella categoria "Panettone Tradizionale Piemontese", nell'ambito della quinta edizione del Concorso "Una Mole di Panettoni" di Torino. "Giuseppe Zippo si conferma un'eccellenza del nostro territorio – commenta Carmine Notaro, organizzatore di Agrogepaciok – e questo nuovo premio che gli è stato assegnato è motivo di orgoglio per il nostro Salone nazionale e per l'intero Salento. Congratulazioni, maestro".

TR NEWS – Il secondo panettone più buono del mondo è salentino

<http://www.trnews.it/2019/11/17/il-secondo-panettone-piu-buono-del-mondo-e-salentino/270893>

17 novembre 2019



Il secondo panettone più buono del mondo è salentino



ROMA – È salentino il secondo panettone più buono del mondo. Lo prepara il pasticcere Giuseppe Zippo, titolare della pasticceria “Le Mille Voglie” di Specchia, vincitore della medaglia d’argento al concorso “Miglior panettone del mondo 2019” organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC, che si è concluso oggi, domenica 17 novembre, a Roma, nelle sale di Palazzo Falletti. Erano ben 165 i pasticceri in gara: tra loro alcuni provenienti dalla Cina al Giappone, Arabia Saudita e anche dalle più vicine Francia e Spagna.

Zippo ha gareggiato nella categoria panettone classico. Ha preparato il suo panettone artigianale durante la 14esima edizione di Agrogepaciok (Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare) che si è svolta nei giorni scorsi a Lecce Fiere e per la quale ha coordinato il Forum di Pasticceria con l’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce.



“È stata dura ma sono felice – dichiara – perché ho vinto grazie a un panettone ‘condiviso’, così l’ho ribattezzato, perché l’ho realizzato durante la fiera Agrogepaciok tra mille impegni e difficoltà

causate anche dal maltempo e grazie alla collaborazione e al supporto di tecnici di aziende diverse e colleghi che si sono riuniti per seguire la lievitazione, agli stand con i forni operativi che mi hanno permesso di cuocere l'impasto, all'incoraggiamento di tanti amici. Davvero è un premio che devo condividere con tante persone, una gioia immensa”.

Il panettone di Giuseppe Zippo è realizzato con maestria artigianale e, soprattutto, con prodotti di prima qualità: farina, burro, tuorli d'uovo, lievito madre, zucchero, arancia candita, cedro candito, uvetta sultanina, bacche di vaniglia, miele, mandorle per la glassa. La giuria del concorso era formata dai campioni del mondo di pasticceria, gelateria e cioccolateria Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano e dai maestri pasticceri pluripremiati a livello internazionale Mario Morri e Gianni Pina. Il primo premio, nella categoria panettone classico, è andato a Bruno Andreoletti (Brescia) e Gianluca Cecere (Pasticceria Baiano, Marano di Napoli).

Per il pasticciere di Specchia, si tratta di un nuovo prestigioso riconoscimento: già nel 2016 aveva vinto il primo premio per il “Miglior panettone artigianale d'Italia” nell'ambito del “Panettone Day”, organizzato durante la manifestazione “Sweety of Milano” e ha conquistato anche il primo posto nella categoria “Panettone Tradizionale Piemontese”, nell'ambito della quinta edizione del Concorso “Una Mole di Panettoni” di Torino, sempre nel 2016.

“Giuseppe Zippo si conferma un'eccellenza del nostro territorio – commenta Carmine Notaro, organizzatore di Agrogepaciok – e questo nuovo premio che gli è stato assegnato è motivo di orgoglio per il nostro Salone nazionale e per l'intero Salento. Congratulazioni, maestro”.

Ma attenzione perchè, oltre a Zippo, sottolineamo, che **a ricevere la medaglia d'argento e una di bronzo è stato anche il pasticciere salentino Federico Perrone, titolare della “La Pasticceria Giuri'ss” di Salice**



CORRIERE SALENTINO – “Miglior panettone del mondo 2019”, il pasticcere salentino Giuseppe Zippo conquista la medaglia d’argento

<https://www.corrieresalentino.it/2019/11/miglior-panettone-del-mondo-2019-il-pasticcere-salentino-giuseppe-zippo-conquista-la-medaglia-dargento/>

17 novembre 2019

CorriereSalentino.it
un passo avanti

“Miglior panettone del mondo 2019”, il pasticcere salentino Giuseppe Zippo conquista la medaglia d’argento



È salentino il secondo panettone più buono del mondo. Lo prepara il pasticcere **Giuseppe Zippo**, titolare della pasticceria “Le Mille Voglie” di Specchia, vincitore della medaglia d’argento al concorso “Miglior panettone del mondo 2019” organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC, che si è concluso oggi, domenica 17 novembre, a Roma, nelle sale di Palazzo Falletti. Erano ben 165 i pasticceri in gara: tra loro alcuni provenienti dalla Cina al Giappone, Arabia Saudita e anche dalle più vicine Francia e Spagna.

Zippo ha gareggiato nella categoria panettone classico. Ha preparato il suo panettone artigianale durante la 14esima edizione di Agrogepaciok (Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell’artigianato agroalimentare) che si è svolta nei giorni scorsi a Lecce Fiere e per la quale ha coordinato il Forum di Pasticceria con l’Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce.

“È stata dura ma sono felice – dichiara – perché ho vinto grazie a un panettone ‘condiviso’, così l’ho ribattezzato, perché l’ho realizzato durante la fiera Agrogepaciok tra mille impegni e difficoltà causate anche dal maltempo e grazie alla collaborazione e al supporto di tecnici di aziende diverse e colleghi che si sono riuniti per seguire la lievitazione, agli stand con i forni operativi che mi hanno permesso di cuocere l’impasto, all’incoraggiamento di tanti amici. Davvero è un premio che devo condividere con tante persone, una gioia immensa”.

Il panettone di **Giuseppe Zippo** è realizzato con maestria artigianale e, soprattutto, con prodotti di prima qualità: farina, burro, tuorli d’uovo, lievito madre, zucchero, arancia candita, cedro candito, uvetta sultanina, bacche di vaniglia, miele, mandorle per la glassa. La giuria del concorso era formata dai campioni del mondo di pasticceria, gelateria e cioccolateria Roberto Lestani, Matteo Cutolo, Enrico Casarano e dai maestri pasticceri pluripremiati a livello

internazionale Mario Morri e Gianni Pina. Il primo premio, nella categoria panettone classico, è andato a Bruno Andreoletti (Brescia) e Gianluca Cecere (Pasticceria Baiano, Marano di Napoli).

Per il pasticcere di Specchia, si tratta di un nuovo prestigioso riconoscimento: già nel 2016 aveva vinto il primo premio per il "Miglior panettone artigianale d'Italia" nell'ambito del "Panettone Day", organizzato durante la manifestazione "Sweety of Milano" e, sempre nello stesso anno, aveva conquistato anche il primo posto nella categoria "Panettone Tradizionale Piemontese", nell'ambito della quinta edizione del Concorso "Una Mole di Panettoni" di Torino.

"Giuseppe Zippo si conferma un'eccellenza del nostro territorio – commenta **Carmin**e Notaro, organizzatore di Agrogepaciok – e questo nuovo premio che gli è stato assegnato è motivo di orgoglio per il nostro Salone nazionale e per l'intero Salento. Congratulazioni, maestro".

PIEMONTE TOP NEWS – A fine mese a Torino, due giorni golosi nel segno del panettone

<http://www.piemontetopnews.it/a-fine-mese-a-torino-due-giorni-golosi-nel-segno-del-panettone/>

15 novembre 2019



A fine mese a Torino, due giorni golosi nel segno del panettone

TORINO. Sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre, dalle 12 alle 20 l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Maestri pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'ottava edizione di **Una Mole di Panettoni**, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest. Tornato nella sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte, dopo la recente ristrutturazione, l'evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie.

Tra incontri, degustazioni e un concorso che premia i migliori panettoni in 5 categorie, 42 maestri pasticceri e 11 maestri del gusto di Torino e provincia presenteranno oltre 200 tipi di panettone in degustazione. Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno *"a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida"*, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.



L'evento ha il patrocinio di Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei maestri del gusto di Torino e provincia.

TORINO FAN – Arriva a Torino Una Mole di Panettoni: due golosi giorni, 200 tipi di panettone da degustare

<https://www.torinofan.it/eventi/torino-una-mole-di-panettoni-2019/>

15 novembre 2019



Arriva a Torino Una Mole di Panettoni: due golosi giorni, 200 tipi di panettone da degustare

Arrivano a Torino due giorni golosi in cui poter degustare ben 200 tipi di panettone preparati dai Maestri Pasticceri più bravi d'Italia. Appuntamento il 30 novembre e il 1° dicembre 2019

Già si pregusta l'atmosfera natalizia, con le sue luci, magie e... naturalmente tante prelibatezze da gustare in compagnia. E per festeggiare come si deve, di certo non può mancare il tradizionale panettone. Specialità che, oggi, può vantare diverse e golose varianti. Per scoprirle e degustarle, a Torino ci sono ben due giorni dedicati: è "Una Mole di Panettoni", l'evento del 30 novembre e 1° dicembre 2019.

Una Mole di Panettoni

È proprio il caso di dirlo, a Torino ci sarà una vera e propria *mole* di panettoni: una frase doppio senso che ricorda non solo come nella città della Mole la pasticceria sia regina, ma che sarà un evento con una gran moltitudine di panettoni: ben 200 diversi tipi tutti preparati dai più grandi Maestri Pasticceri d'Italia. E queste prelibatezze si potranno degustare!



L'appuntamento a Torino

La VIII edizione di Una Mole di Panettoni si tiene il 30 novembre e il 1° dicembre 2019 a Torino, presso la sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte in via Piero Gobetti. La kermesse, che è divenuta una delle più importanti del Nordovest su questa specialità natalizia, si svolge con orario continuato dalle ore 12:00 alle 20:00.

La gara

Una Mole di Panettoni è anche l'occasione per sfoderare il proprio talento di pasticciere: tra incontri e degustazioni trova spazio anche il celebre concorso che premia i 5 migliori panettoni suddivisi in altrettante categorie (5). Saranno 42 i Maestri Pasticceri che arrivano da tutta Italia, oltre a 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia. Tutti insieme presenteranno oltre 200 tipi di panettone in gara e che si potranno degustare. L'ingresso è gratuito. L'evento è stato reso possibile grazie al patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia.

Il panettone

Il panettone nasce ufficialmente a Milano, più di 500 anni fa. Oggi è un dolce famoso in tutto il mondo e, da quella tradizionale con uvetta e canditi, se ne contano ormai molte varianti. La versione classica milanese si contraddistingue per l'altezza, mentre quella piemontese lo vuole basso. Oltre a ciò, ormai in giro troviamo i panettoni farciti con creme varie, arricchiti di spezie o anche salati. Ma il Disciplinare che ne regola la produzione avverte che per "panettone" si intende un dolce da forno «a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida». Per maggiori info c'è una [pagina Facebook](#) dedicata.



UNA MOLE DI PANETTONI
...nella capitale del gusto

30 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE 2019
8ª EDIZIONE - INGRESSO GRATUITO

Hotel Principe di Piemonte
Via Piero Gobetti 15, Torino

Orario di apertura al pubblico: sab. e dom. ore 11-20

VESTRINA DI LIEVITATI DI ECCELLENZA ARTIGIANALE
Degustazione libera e vendita al prezzo speciale di € 26,00/Kg.

UNA MOLE DI INCONTRI
Eventi didattici, conferenze sulla cultura del cibo ed esperienze enogastronomiche.

CONCORSO
Miglior panettone tradizionale, creativo e salato.
Miglior packaging.

Scopri i nostri prossimi eventi su: www.unamoledi.com



TORINO TODAY – “Una Mole di panettoni”: al Principi di Piemonte i migliori maestri pasticceri d’Italia

<http://www.torinotoday.it/eventi/una-mole-di-panettoni-2019-principi-di-piemonte.html>

15 novembre 2019

TORINOTODAY

"Una Mole di panettoni": al Principi di Piemonte i migliori maestri pasticceri d'Italia



Torna "Una Mole di panettoni" a Torino. Il 30 novembre e il 1 dicembre dalle 11 alle 20 all'Hotel Principi di Piemonte, si riuniranno i maestri pasticceri di tutta Italia per l'VIII edizione di un evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse nel suo genere. Nella sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte, che accoglie nuovamente Una Mole di Panettoni dopo la recente ristrutturazione, l'evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie.

Tra incontri, degustazioni e un concorso che premia i migliori panettoni in 5 categorie, 42 Maestri pasticceri e 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia presenteranno oltre 200 tipi di panettone in degustazione.

Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno “a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

INFORMACIBO – A Torino arriva una Mole di Panettoni

<https://www.informacibo.it/a-torino-arriva-una-mole-di-panettoni/>

14 novembre 2019



A Torino arriva Una Mole di Panettoni

Due giorni golosi con 200 tipi di panettone in degustazione

Le feste sono dietro l'angolo e in tutta Italia si moltiplicano le manifestazioni dedicate ai dolci natalizi. In primis il Panettone.

Dalla città di Torino cosa può arrivare se non una "Mole di Panettoni" per ricordare a tutti che la "Mole Antonelliana" è il simbolo della città di Torino ma è anche uno dei simboli d'Italia.

Provengono da ogni angolo della penisola, uniti da una sola passione: il panettone artigianale

E così i Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno proprio a Torino per l'**VIII edizione di Una Mole di Panettoni**, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.

Tornato nella sede storica dell'Hotel Principi di Piemonte, che accoglie nuovamente Una Mole di Panettoni dopo la recente ristrutturazione, l'evento è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle feste natalizie.

Tra incontri, degustazioni e un concorso che premia i migliori panettoni in **5 categorie, 42 Maestri pasticceri e 11 Maestri del Gusto di Torino** e provincia presenteranno oltre 200 tipi di panettone in degustazione.



Sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l'Italia del panettone sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. Appuntamento all' hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti

Alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno “*a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida*”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Con il *patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto di Torino e provincia*, **Una Mole di Panettoni** intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

Una Mole di Panettoni
Ingresso libero

GUIDA TORINO – Una Mole di Panettoni: degustazione gratuita di panettoni artigianali a Torino

<https://www.guidatorino.com/eventi-torino/mole-panettoni-2019-torino/>

14 novembre 2019



Una Mole di Panettoni 2019: degustazione gratuita di panettoni artigianali a Torino



“**Una Mole di Panettoni 2019**”, in programma a **Torino** il 30 novembre e il 1° dicembre 2019 torna all’**Hotel Principi di Piemonte** che riaccoglie la manifestazione dopo la recente ristrutturazione. La golosa manifestazione, quest’anno all’ottava edizione, è interamente dedicata al buonissimo **panettone artigianale**, protagonista immancabile delle tavole natalizie.

L’evento torinese riunisce, poco prima delle festività natalizie, le **migliori produzioni** di questo classico dolce del Natale italiano realizzate da pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza tra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l’utilizzo di ingredienti di alta qualità.

Tradizione sì, ma anche innovazione per l’offerta si è molto rinnovata negli ultimi anni con tante nuove proposte: panettoni lisci, farciti, con o senza glassa, ripieni di crema, cioccolato, crema di pistacchio o addirittura gelato, con o senza uvetta o frutta candita.

In programma **incontri, degustazioni e un concorso che premia i migliori panettoni** in 5 categorie, 42 Maestri pasticceri e 11 Maestri del Gusto di Torino e provincia presenteranno oltre 200 tipi di panettone in degustazione.

Durante la manifestazione, ad **ingresso libero**, ci saranno **degustazioni gratuite** e potrete anche acquistarle a prezzo speciale per dividerlo con amici e parenti durante le prossime festività.

Quando

Data/e: **30 Novembre 2019 - 1 Dicembre 2019**

Orario: **11:00 - 20:00**

Dove

Hotel Principi di Piemonte

Via Piero Gobetti 15 - Torino

Prezzo

Ingresso Libero

Altre informazioni

[Pagina Facebook](#)

SGUARDI SU TORINO – Torna al Principi di Piemonte l'ottava edizione di Una Mole di Panettoni. Una "due giorni" dedicata al più classico dei dolci natalizi

<http://sguardisutorino.blogspot.com/2019/11/torna-al-principi-di-piemonte-lottava.html>

13 novembre 2019

SGUARDI SU TORINO

Torna al Principi di Piemonte l'ottava edizione di "Una Mole di Panettoni". Una due giorni dedicata al più classico dei dolci natalizi



Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00, il **panettone** sarà nuovamente protagonista a Torino. **Maestri Pasticceri** di tutta Italia si riuniranno nella sede storica dell'**Hotel Principi di Piemonte** per l'VIII edizione di **Una Mole di Panettoni**, l'evento che, anno dopo anno, si è imposto come la più importante kermesse sul panettone artigianale del Nord Ovest.



Tantissime le varianti proposte: alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno *“a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”*, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Tanti eventi impreziosiranno questa nuova edizione di **Una Mole di Panettoni**: gli incontri in cui gli oltre 40 **Maestri Pasticceri** e il giornalista e critico

enogastronomico **Alessandro Felis** racconteranno, in momenti di confronto e in degustazioni guidate, le storie, i sapori, le curiosità e le prospettive del mondo della pasticceria artigianale; un grande concorso in cui gli artigiani pasticceri si sfideranno a colpi di fragranti fette di panettone, dolce e salato; e, naturalmente, la grande area dedicata ai Maestri pasticceri nella quale torinesi e turisti avranno l'opportunità di conoscere e degustare le mille declinazioni di questo meraviglioso e versatile simbolo del Natale.

IL PROGRAMMA

Sabato 30 novembre

Ore 12.00 - 13.00 DOLCE O SALATO, DAL NORD O DAL SUD PURCHÉ SIA PANETTONE Il primo incontro della rassegna presenta sorprendenti variazioni sul tema del dolce natalizio. Con le pasticcerie Infermentum (Stallavena di Grezzana - Vr), Arleo (Genova) e Franchini (Lecce).

Ore 13.30 - 14.30 DOLCE BASILICATA Nato a Milano, arricchito di glassa di nocciole a Torino, il panettone è ormai leader in tutta Italia, anche nelle terre più lontane dai luoghi di origine. Con le pasticcerie Mirò (Montalbano Jonico - Mt) e Pausa Pâtisserie (Lauria - Pz). **Chiara Menardo** Ufficio stampa & Digital PR Mobile 380 6919151 ufficiostampa@soloa.it - cmenardo@gmail.com

Ore 15.00 - 16.00 DALLE ISOLE ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI ... PANETTONI Pistacchi, mandorle, fichi, agrumi e tanto calore dalle pasticcerie di Sardegna e Sicilia. Con Rau Arte Dolciaria (Berchidda - Ss), i Fratelli Taibi (Castrofilippo - Ag) e il panificio D'Angelo (Palermo).

Ore 16.30 - 17.30 MAESTRI DEL GUSTO, MAESTRI DI PANETTONE E NON SOLO... Aneddoti e leggende, curiosità da ascoltare e gustare insieme ai Maestri del Gusto: Giovanni Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Gocce di Cioccolato, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane di Torino, Fabaro di Poirino (To), Il Dolce Canavese di Chivasso (To) e Mario Bianco di Caluso (To).

Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

Domenica 1 dicembre



Ore 12.00 - 13.00 IL PANETTONE VIEN DALLA CAMPANIA

Varianti e contaminazioni, l'impasto del lievitato nato tra le nebbie padane si arricchisce dei frutti del sole. Partecipano le pasticcerie Cappiello (Santa Maria Capua Vetere - Ce), Conte (Gricignano di Aversa - Ce), Princess (Airolo - Bn), Ammore (Cava dei Tirreni - Sa) e il panificio Ischia Pane (Ischia Porto - Na).

Ore 13.30 - 14.30 IL PANETTONE HA FATTO CENTRO A fianco delle specialità delle tradizioni regionali il leader è sempre lui. Dal Lazio, il ristorante Belsito (Serrone - Fr); dalle Marche, la Pasticceria Romana (Porto Recanati - Mc); dal Molise i Fornai Ricci (Montaquila - Is) e dalla Toscana la pasticceria Arte Dolce (Monte San Savino - Ar).

Ore 15.00 - 16.00 A TORINO PANETTONE FA RIMA CON NOCCIOLATO E CIOCCOLATO Il panettone parla piemontese e si declina in diverse tipologie. Con la pasticceria Perfetti (Torino) e i panifici Farina e Club Bakery (Torino) e I Frutti del Grano (Collegno - To).

Ore 16.30 - 17.15 IN CUCINA CON IL PANETTONE Come realizzare un panettone ghiotto, personalizzato, diverso da tutti gli altri con alcuni piccoli accorgimenti. Dimostrazione di decorazione a cura degli chef del ristorante Giudice (Torino) e la testimonianza di Alessandro Spagnoletti della pasticceria La Gioia (Taranto) già chef pâtissier di ristoranti stellati.

Ore 17.30 - 18.00 PREMIAZIONE DEL CONCORSO "UNA MOLE DI PANETTONI" 2019 Verranno proclamati i primi tre classificati nelle quattro categorie in gara: panettone tradizionale **Chiara Menardo** Ufficio stampa & Digital PR Mobile 380 6919151 ufficiostampa@soloa.it - cmenardo@gmail.com

(milanese e piemontese), creativo e salato. Inoltre, verrà proclamato il vincitore del premio speciale per il packaging.

Ore 18.00 - 19.30 VERMOUTH E PANETTONE, L'INCONTRO PERFETTO Come nasce il Vermouth di Torino, a cura di Fulvio Piccinino. Degustazione di Vermouth Cocchi e del nuovo Panettone al Vermouth di Torino Cocchi.



Per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno, Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un'offerta speciale: tutti i panettoni, dolci o

salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.

L'ingresso alla VIII edizione di **Una Mole di Panettoni** è gratuito.

Con il patrocinio del **Comune di Torino**, **Ascom Confcommercio e Turismo Torino**, il contributo della **Camera di commercio di Torino**, e la partecipazione dei **Maestri del Gusto** della provincia di Torino, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano.

Una Mole di Panettoni

Sabato 30 novembre – domenica 1 dicembre 2019

Dalle ore 11.00 alle ore 20.00

Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15

Ingresso libero

VIVATORINO – Una Mole di Panettoni sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre Hotel Principi di Piemonte

<http://www.vivatorino.it/event/una-mole-di-panettoni-sabato-30-novembre-e-domenica-1-dicembre-2019-hotel-principi-di-piemonte/>

13 novembre 2019

viva torin ♥

**UNA MOLE DI PANETTONI – sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre 2019 –
Hotel Principi di Piemonte**



IL NATALE A TORINO COMINCIA CON UNA MOLE DI PANETTONI

Sabato 30 novembre – Domenica 1 dicembre dalle 11.00 alle 20.00
Hotel Principi di Piemonte, Via Gobetti 15 – Torino
L'ingresso alla VIII edizione di Una Mole di Panettoni è gratuito.

Alto, come lo vuole la tradizione milanese. Oppure basso e glassato, alla torinese; o creativo, farcito con creme e ingredienti unici e sorprendenti. O ancora, perché no, salato, da assaporare come aperitivo insieme a un calice di bollicine. Stiamo parlando del panettone, il dolce natalizio più famoso del mondo che, sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre sarà protagonista assoluto dell'ottava edizione di **Una Mole di Panettoni**. **L'Hotel Principi di Piemonte**, riaperto dopo la recente ristrutturazione, torna ad ospitare uno degli eventi più importanti dedicati al panettone artigianale, nel quale Maestri pasticceri provenienti da tutta Italia porteranno a Torino le loro creazioni, per la gioia dei tanti golosi torinesi.

Due giorni di incontri, condotti dal giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**, un grande concorso che premierà i migliori **panettoni in 5 categorie** – Tradizionale milanese, tradizionale torinese, creativo, salato e packaging – che verranno valutati da una giuria tecnica composta da giornalisti enogastronomici, chef stellati ed esperti del settore; tanti panettoni in degustazione.

Dal Piemonte alla Sicilia, dal Veneto alla Sardegna alla Campania, gli artisti del panettone vi aspettano, insieme ai Maestri del gusto, per entrare con dolcezza e creatività nello spirito natalizio.

Inoltre, per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno **Una Mole di Panettoni** garantisce ai visitatori un'offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo.



L'ingresso alla **VIII edizione di Una Mole di Panettoni** è gratuito.

Una Mole di Panettoni

Sabato 30 novembre – domenica 1 dicembre 2019

Dalle ore 11.00 alle ore 20.00

Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 -Torino

Ingresso libero

Facebook: [Una Mole di Panettoni](#)

Instagram: [Una Mole di Panettoni](#)

FINE DINING LOVERS – Una Mole di Panettoni: le creazioni dei Maestri Pasticceri per il Natale

<https://www.finedininglovers.it/blog/agenda/una-mole-di-panettoni-2019/>

11 novembre 2019



UNA MOLE DI PANETTONI: LE CREAZIONI DEI MAESTRI PASTICCIERI PER IL NATALE



Provengono da ogni angolo della **penisola**, uniti da una sola passione: il panettone artigianale. Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'**VIII edizione di Una Mole di Panettoni**, l'evento che promuove il panettone artigianale.

Tornato nella sede storica dell'**Hotel Principi di Piemonte**, la kermesse è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle **feste natalizie**. Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 **l'Italia del panettone** sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni.

Alto e classico alla milanese o **basso come nella tradizione del Piemonte**; dolce, **farcito** di creme e di spezie inusuali oppure **salato**, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno "a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida", così come recita il **disciplinare** che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.



Tanti eventi impreziosiranno questa nuova edizione di **Una Mole di Panettoni**: gli incontri in cui i Maestri Pasticceri e il giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis racconteranno, in momenti di confronto e in degustazioni guidate, le storie, i sapori, le curiosità e le prospettive del mondo della pasticceria artigianale; un **grande concorso in cui gli artigiani pasticceri** si sfideranno a colpi di fragranti fette di panettone, dolce e salato; e, naturalmente, la grande area dedicata ai Maestri pasticceri nella quale torinesi e turisti avranno l'opportunità di conoscere e degustare le mille declinazioni di questo meraviglioso e versatile simbolo del Natale.

Per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di **altissima qualità**, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un'offerta imperdibile: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale fisso di 26 euro al chilo.

Cosa: Una Mole di Panettoni

Dove: Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 -Torino Ingresso libero

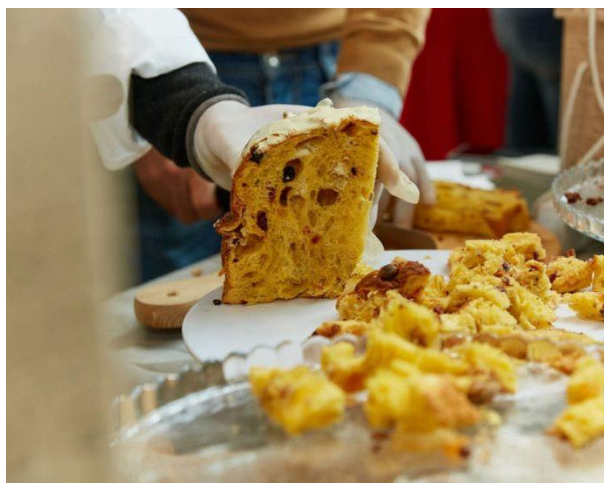
Quando: Sabato 30 novembre – domenica 1 dicembre 2019 Dalle ore 11.00 alle ore 20.00

CIBOO.NET -Una Mole di Panettoni: a Torino le creazioni dei Maestri Pasticceri per il Natale

<https://ciboo.net/una-mole-di-panettoni-a-torino-le-creazioni-dei-maestri-pasticceri-per-il-natale/>

11 novembre 2019

Una Mole di Panettoni: a Torino le creazioni dei Maestri Pasticceri per il Natale



Provengono da ogni angolo della **penisola**, uniti da una sola passione: il panettone artigianale. Maestri Pasticceri di tutta Italia si riuniranno a Torino per l'**VIII edizione** di **Una Mole di Panettoni**, l'evento che promuove il panettone artigianale. Tornato nella sede storica dell'**Hotel Principi di Piemonte**, la kermesse è il modo più goloso e sfizioso per avvicinarsi alle **feste natalizie**.

Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 **l'Italia del panettone** sarà presente a Torino con le sue migliori creazioni. **Alto e classico** alla milanese o **basso come nella tradizione del Piemonte**; dolce, **farcito** di creme e di spezie inusuali oppure **salato**, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno "a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida", così come recita il **disciplinare** che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

Tanti eventi impreziosiranno questa nuova edizione di **Una Mole di Panettoni**: gli incontri in cui i Maestri Pasticceri e il giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis

DENTRO SALERNO – Torino: 8^a ediz. “Una Mole di Panettoni” con pasticceri campani

<http://www.dentrosalerno.it/web/2019/11/06/torino-8-ediz-una-mole-di-panettoni-con-pasticceri-campani/>

06 novembre 2019

“
quotidiano on line
dentroSalerno

Torino: 8^a ediz. “Una Mole di Panettoni” con pasticceri campani



Anche quest'anno la Campania è pronta a conquistare Torino con la sua creatività. Saranno infatti tantissimi i Maestri Pasticceri che, i prossimi 30 novembre e 1 dicembre invaderanno di dolcezza il capoluogo piemontese con le loro creazioni in occasione dell'VIII edizione di Una Mole di Panettoni, l'evento goloso che spalanca le porte alle festività natalizie. Sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l'Italia del panettone si riunirà nel capoluogo sabauda per presentare le sue eccellenze: alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno “a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”, così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità. La folta delegazione campana si è sempre distinta per la qualità ed eccellenza delle sue creazioni, apprezzate sia dai golosi torinesi sia dalla giuria tecnica che, anno dopo anno, riconosce e tributa ai Maestri pasticceri provenienti da Napoli, Salerno e dalle altre province della Campania i primi posti nelle diverse categorie del tradizionale concorso che premia i migliori panettoni artigianali presenti a Una Mole di Panettoni. Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto della provincia di Torino, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario

QUOTIDIANO ITALIA – Una Mole di Panettoni: i maestri pasticceri campani alla conquista di Torino

<http://www.quotidianoitalia.it/una-mole-di-panettoni-i-maestri-pasticceri-campani-alla-conquista-di-torino/>

06 novembre 2019

Quotidianoitalia.it

Una mole di panettoni: i maestri pasticceri campani alla conquista di Torino



Anche quest'anno la Campania è pronta a conquistare Torino con la sua creatività. Saranno infatti tantissimi i Maestri Pasticceri che, i prossimi sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre invaderanno di dolcezza il capoluogo piemontese con le loro creazioni in occasione dell'VIII edizione di Una Mole di Panettoni, l'evento goloso che splanca le porte alle festività natalizie.

Il 30 novembre e il 1 dicembre, dalle 12.00 alle 20.00 l'Italia del panettone si riunirà nel capoluogo sabauda per presentare le sue eccellenze: alto e classico alla milanese o basso come nella tradizione del Piemonte; dolce, farcito di creme e di spezie inusuali oppure salato, come lo vogliono le ultime tendenze, questo meraviglioso prodotto da forno "a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida", così come recita il disciplinare che ne regola la produzione, si mostrerà nei due giorni dell'evento in tutta la sua bontà e versatilità.

La folta delegazione campana si è sempre distinta per la qualità ed eccellenza delle sue creazioni, apprezzate sia dai golosi torinesi sia dalla giuria tecnica che, anno dopo anno, riconosce e tributa ai Maestri pasticceri provenienti da Napoli, Salerno e dalle altre province della Campania i primi posti nelle diverse categorie del tradizionale concorso che premia i migliori panettoni artigianali presenti a Una Mole di Panettoni.

CUCINE D'ITALIA – Una Mole di Panettoni: a Torino l'Italia del panettone artigianale

<https://www.cucineditalia.com/una-mole-di-panettoni-2019/>

31 ottobre 2019



Una Mole di Panettoni 2019: a Torino l'Italia del panettone artigianale



La dolce icona del Natale torna protagonista a Torino con la più importante manifestazione del Nord Ovest dedicata all'arte bianca: dal 30 novembre all'1 dicembre va in scena **Una Mole di Panettoni 2019**, in programma all'Hotel Principi di Piemonte.

Un'ottava edizione all'insegna dei grandi numeri per Una Mole di Panettoni 2019, che, solo lo scorso anno, ha radunato intorno al dolce natalizio per eccellenza oltre **10.000 visitatori**.

Il celebre prodotto da forno a pasta morbida, caratterizzato da un giro d'affari del valore di **60 milioni di euro** solo nel 2017, non è solo il dolce classico della pasticceria natalizia italiana, ma è un indiscusso ambasciatore dell'eccellenza pasticceria del Made in Italy che sta conquistando, anno dopo anno, importanti posizioni nei mercati esteri.

In quest'ottica, Una Mole di Panettoni 2019 intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione.

Due giorni in cui pasticceri provenienti da tutta Italia avranno modo di presentare le loro creazioni: panettoni dolci, classici o innovativi; oppure salati, la nuova frontiera del panettone, che rivela sia la versatilità di questo lievitato eccezionale sia la grande creatività degli artigiani

pasticceri e la loro grande capacità di innovare, pur rimanendo nel solco della tradizione. Tutti accomunati però da un unico fil rouge: la rigorosa **artigianalità**.

Una vetrina per i maestri pasticceri, un'occasione per i torinesi di assaggiare e acquistare panettoni di altissima qualità ma, soprattutto, un momento di incontro e conoscenza, per fare il punto sullo stato dell'arte della pasticceria artigianale e sul mondo dei panettoni.

Numerosi saranno poi momenti di confronto nei quali si parlerà di panettone. Sotto la guida e conduzione del giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**, un ricco panel di incontri per conoscere meglio la realtà, le storie e l'innovazione legata alla pasticceria e, ovviamente, al mondo del panettone.

www.dettaglieventi.it

VIVATORINO- Una Mole di Panettoni 30 novembre e 1 dicembre

<http://www.vivatorino.it/event/una-mole-di-panettoni-30-novembre-e-1-dicembre-2019-hotel-principi-di-piemonte-to/>

28 ottobre 2019

viva torin ♥

Una Mole di panettoni – 30 novembre e 1 dicembre 2019 –

Hotel Principi di Piemonte (To)

Gratuito



Vi aspettiamo sabato 30 Novembre e domenica 1 Dicembre per l'ottava edizione di Una Mole di Panettoni presso l'hotel Principi di Piemonte in centro a Torino.

Ingresso gratuito dalle ore 11 alle ore 20

Degustazione gratuita di panettoni artigianali creati da migliori mastri pasticceri provenienti da tutta Italia!

Vendita di panettoni

PIEMONTE EXPO – Una Mole di Panettoni a Torino

<https://www.piemontexpo.it/eventi/una-mole-di-panettoni-a-torino/>

Piemonte Expo

Una Mole di Panettoni a Torino



Hotel Principi di Piemonte – Torino

Via Piero Gobetti, 15 - Torino

Eventi

Quando

Date(s) - 30 Novembre 2019/1 Dicembre 2019

Tutto il giorno

Dove

Hotel Principi di Piemonte - Torino

Risorse Online Sito Web

Ormai giunta all'8^a edizione, la fiera del panettone più famosa del Piemonte torna a deliziare i palati dei visitatori con la morbidezza del panettone artigianale.

Nell'elegante hotel Principi di Piemonte, i migliori mastri pasticceri d'Italia vi proporranno una vasta gamma di panettoni in degustazione e vendita per un intero weekend.

Potete trovare maggiori informazioni [qui](#)

ANGELA MEROLLA – Una Mole di Panettoni VIII edizione

<http://www.angelamerolla.it/una-mole-di-panettoni-viii-edizione/>

30 ottobre 2019

ANGELA MEROLLA

UNA MOLE DI PANETTONI VIII EDIZIONE



Un giro d'affari che, nel 2017, ha raggiunto i 60 milioni di Euro; un disciplinare severissimo che regola ingredienti e metodo di produzione di questo “prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida”: il panettone non è solo il dolce classico della pasticceria natalizia italiana. È un indiscusso ambasciatore dell'eccellenza pasticceria del Made in Italy che sta conquistando, anno dopo anno, importanti posizioni nei mercati esteri. A Torino, i prossimi 30 novembre e 1 dicembre, avrà luogo la più importante manifestazione del Nord Ovest dedicata a questo iconico prodotto dell'arte bianca: torna, per la sua ottava edizione, Una Mole di Panettoni che, nella scorsa edizione, ha radunato intorno al dolce natalizio per eccellenza oltre 10.000 visitatori.



Con il patrocinio del Comune di Torino, Ascom Confcommercio e Turismo Torino, il contributo della Camera di commercio di Torino, e la partecipazione dei Maestri del Gusto della provincia di Torino, Una Mole di Panettoni intende esaltare e valorizzare il grande artigianato dolciario piemontese e italiano, da sempre sinonimo di qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione. Due giorni in cui pasticceri provenienti da tutta Italia avranno modo di presentare le loro creazioni: panettoni dolci, classici o innovativi; oppure salati, la nuova frontiera del panettone che rivela sia la versatilità di questo lievitato eccezionale sia la grande creatività degli artigiani pasticceri e la loro grande capacità di innovare, pur rimanendo nel solco della tradizione. Tutti accomunati però da un unico fil rouge: la rigorosa artigianalità.

Una vetrina per i maestri pasticceri, un'occasione per i torinesi di assaggiare e acquistare panettoni di altissima qualità ma, soprattutto, un'occasione di incontro e conoscenza, un momento per fare il punto sullo stato dell'arte della pasticceria artigianale e sul mondo dei panettoni. Oltre alla tradizionale vetrina di artigiani, provenienti da tutta Italia per far assaporare ai torinesi il meglio delle loro produzioni, saranno numerosi i momenti di confronto nei quali si parlerà di panettone.



Sotto la guida e conduzione del giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis, un ricco panel di incontri per conoscere meglio la realtà, le storie e l'innovazione legata alla pasticceria e, ovviamente, al mondo del panettone.

Per portare sulle tavole natalizie dei torinesi un panettone artigianale di altissima qualità, come ogni anno Una Mole di Panettoni garantisce ai visitatori un'offerta: tutti i panettoni, dolci o salati, tradizionali o creativi, verranno proposti al pubblico a un prezzo speciale di soli € 26,00 al chilo. L'ingresso alla VIII edizione di Una Mole di Panettoni è gratuito.

Una Mole di Panettoni Sabato 30 novembre – domenica 1 dicembre 2019 Dalle ore 11.00 alle ore 20.00
Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15 -Torino Ingresso libero
Facebook: Una Mole di Panettoni Instagram: Una Mole di Panettoni

IL TURISTA – Una Mole di Panettoni a Torino

<https://www.ilturista.info/blog/13388-Una Mole di Panettoni a Torino/>

22 ottobre 2019



Una Mole di Panettoni a Torino



 Del 30 Novembre 2019 al 01 Dicembre 2019

Torna anche quest'anno a **Torino**, nelle giornate di **sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre 2019**, la kermesse **Una Mole di Panettoni**, giunta ormai alla VIII edizione.

La rassegna gastronomica è tutta dedicata alle morbidezze del **panettone artigianale**, creato con ingredienti di prima qualità da pasticceri, laboratori e aziende d'eccellenza tra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di Commercio di Torino.

A ospitare questa manifestazione ideata e organizzata dall'agenzia **Detegli eventi** sono gli eleganti spazi dell'**Hotel Principi di Piemonte**, dove l'evento è a ingresso gratuito.

L'iniziativa di Torino si propone come una delle **più importanti fiere del panettone in Italia** e per questo sono migliaia i visitatori previsti, che assaggeranno le specialità di **quaranta artigiani pasticceri** esperti di quest'arte bianca. Da provare il **meglio del lievitato da festa** nelle sue innumerevoli varianti: liscio, ripieno di crema o cioccolato, con o senza glassa, con o senza uvetta o frutta candita...

Informazioni utili, date e orari per visitare la manifestazione

Nome: Una Mole di Panettoni

Dove: Hotel Principi di Piemonte, via Gobetti 5, Torino.

Date: 30 novembre e 1 dicembre 2019.

Orari: dalle 11 alle 20.

Biglietto: ingresso libero.

Tipologie: fiera, mostra mercato.

Programma: maggiori informazioni sul **sito ufficiale** degli organizzatori e sulle **pagine Facebook** dedicata.

Scopri tutti gli **eventi in Piemonte**.

[Calendario delle aperture](#)

Annuncio chiuso da Google

[Nascondi annuncio](#)

[Perché questo annuncio?](#) 

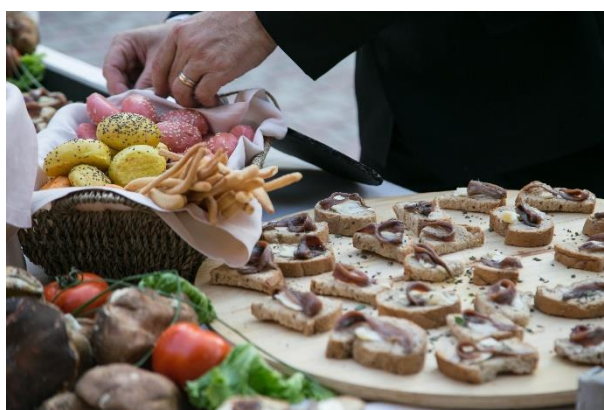
VIAGGI DEL GUSTO MAGAZINE – Novembre in giro per mercatini e luci di Natale

<https://www.vdgmagazine.it/eventi/novembre-in-giro-per-mercatini-e-luci-di-natale/>

17 ottobre 2019



Novembre in giro per mercatini e luci di Natale



E chi dice che novembre è un mese triste senza nulla da fare? Non vi fate confondere dai primi freddi e dai colori più intensi, ci sono tante proposte culinarie da approfondire e i mercatini con le anticipazioni natalizie. E noi di **Vdg** vi consigliamo di non perderle!

30 novembre – 1 dicembre

Evviva i panettoni! Una kermesse dedicata al più tipico dei dolci natalizi sarà ospitata all'Hotel Principi di Piemonte di Torino. **“Una Mole di Panettoni”** è una manifestazione nata per celebrare questo intramontabile classico della pasticceria italiana: dolce o salato, classico con uvetta e canditi, oppure farcito con creme e ingredienti che esaltano la creatività dei Maestri pasticceri, il panettone è un dolce che sa di famiglia e di casa e che non può mancare sulle tavole delle feste.



Info su: www.dettaglieventi.it

<http://www.comune.torino.it/torinogiovani/appuntamenti/una-mole-di-panettoni>



Chiara Menardo

Ufficio Stampa, Comunicazione, Digital PR

Mobile – 380 6919151

ufficiostampa@soloa.it - cmenardo@gmail.com

P. IVA11629490019