

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

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

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

Primo posto per il padovano Luigi Biasetto, secondo al panettone di Salvatore De Riso della pasticceria “Sal De Riso” di Minori, nel Salernitano.

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

Premoli, pasticciere guidato dalla scienza e dall’etica

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

proposta di panettoni dolci di quest'anno, non manca la fusione di ingredienti e abbinamenti insoliti. Si potranno gustare, oltre al panettone tradizionale, quello basilico e limone Costa D'Amalfi Igp, cioccolato e olive taggiasche candite, cioccolato ruby amarene e bacche di Goji, il panettone salato, la veneziana.

Ogni panettone acquistato riporta sulla confezione il "qr code" che regala speciali playlist da ascoltare e condividere su Spotify dai cantautori al jazz, dal rock'n'roll al classic, oltre a un'illustrazione su cartolina creata appositamente dall'artista Maurizio Rosenzweig.

Mattia Premoli, nel 2020, ha vinto "Gazza Golosa", contest promosso dalla Gazzetta dello Sport ed è stato finalista ad "Artisti del panettone" e al "Panettone Day" (presieduto da Iginio Massari); quest'anno è stato finalista al Panettone World Championship e ha vinto la medaglia d'oro Figpc sia per la miglior colomba classica sia per il Campionato mondiale miglior panettone del mondo con il panettone classico.

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

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

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

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

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

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

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

Iscrizioni entro il 5 giugno

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

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

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

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

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

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

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



L'iscrizione

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

Per iscriversi e partecipare alla selezione occorre:

- Accedere al sito internet Panettone Day (www.panettone-day.it). Leggere, scaricare ed accettare il regolamento del concorso. Compilare la scheda di iscrizione in tutte le sue parti. E' necessario caricare online anche una fotografia recente (in formato digitale ed in alta risoluzione) del pasticciere che parteciperà al concorso, ritratto a mezzo busto, su fondo bianco, con la giacca da pasticciere (senza il cappello). Tale fotografia verrà poi messa sul sito internet del Panettone DAY, in un'apposita sezione creata per dare visibilità a tutti gli iscritti.
- Realizzare 2 Panettoni Tradizionali da 1 kg e/o 2 Panettoni Creativi Dolci da 1 kg e/o 2 Panettoni al Cioccolato Ruby da 1 kg e spedirli presso "CAST ALIMENTI- Selezione Panettone Day 2021" c/o CAST ALIMENTI corredati di breve descrizione dei prodotti realizzati e lista ingredienti, con indicazione delle percentuali utilizzate. La spedizione dovrà essere realizzata entro il 12 giugno presso il seguente indirizzo: CAST ALIMENTI, Via Serenissima, 5 – 25135 Brescia (BS) specificando sul pacco: "Att.ne: Staff Selezioni Panettone DAY 2021".
- I finalisti selezionati, parteciperanno di diritto alla finale del 14 settembre, per la quale realizzeranno due panettoni analoghi a quelli che li hanno portati a superare la selezione.

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

Giro d'Italia: di Bergamo, Zogno e Lallio le vetrine più belle

I vincitori del concorso Ascom saranno premiati domenica prima dell'arrivo della tappa in città. In campo anche i macellai con una degustazione di prodotti tipici

Cuochi, tutte le emozioni del Trofeo Baroni

La galleria fotografica del concorso alla Fiera di Bergamo

Food Film Fest, ecco i finalisti. Si potranno "gustare" a settembre in piazza Dante

Un immagine del film di animazione Wedding Cake, tra i premiati dello scorso anno

Sarà un'abbuffata, ma di film. Da martedì 15 a sabato 20 in piazza Dante a Bergamo è in programma la seconda edizione di Food Film Fest, festival internazionale cinematografico dedicato al mondo del cibo. Promosso dall'Associazione Montagna Italia e dalla Camera di Commercio di Bergamo, il Festival ha raccolto oltre 100 film da 28 nazioni grazie ad un concorso. La direzione artistica ne ha selezionati 22, che concorrono per il primo premio e saranno mostrati al pubblico nelle serate del festival al Quadriportico del Sentierone ad ingresso libero.

Al termine delle proiezioni, spazio alle degustazioni di eccellenze locali alla Domus di piazza Dante, grazie alla collaborazione dei produttori di Coldiretti Bergamo.

Sabato 19 settembre alle ore 20.45 si terrà la Cerimonia di Premiazione dei vincitori.

Nell'anno di Expo la manifestazione offre al pubblico la possibilità di viaggiare per il mondo attraverso le tavole di tutte le culture e scoprire tradizioni, produzioni, coltivazioni e tecnologie nel campo alimentare.

Ecco i 22 finalisti

A SLICE OF MEMORY

di Shweta Ghosh, *India*

BAROLO BOYS - STORIA DI UNA RIVOLUZIONE

di Paolo Casalis, Tiziano Galas, *Italia*

BIANCA E GLI ALTRI

di Roberto Giomi, *Italia*

BORSHIW

di Stepan Kobal, *Ucraina*

CASTILLO Y EL ARMADO

di Pedro Harres, *Brasile*

DAILY LYDIA

di Marco Zuin, *Italia*

FACTORY

di Dengke Chen, *Spagna*

FORMAGGIO DI FOSSA BRANCALEONI

di Francesco Piras, *Italia*

HIMSELF HE COOKS

di Valérie Berteau, Philippe Witjes, *Belgio*

LA BOTANICA DEGLI AMORI

di Anne-Sophie Cayon, *Belgio*

LA ULTIMA CENA

di Vanessa Quintanilla Cobo, *Messico*

LE CUSTODI DELLA TERRA

di Federica Riva, Rossella Schillaci, *Italia*

LIFE ONLY COMES FROM LIFE

di Francesco Monticelli, Chiara Orepuller, Andrea Monticelli, *Italia*

L'UNIVERSO E' UN PASTO GRATIS

di Fabio Maiorino, *Italia*

MAIS E AMARANTO

di Elena Catalfamo, *Italia*

MERRY CHRISTMAS

di Pablo Palazòn, *Spagna*

NIDI DI PASTA CON RATATOUILLE

di Massimo Zambiasi, *Italia*

PALERMO STREET FOOD

di Mario Virga, *Italia*

PASTA AMARA

di Ivano Fachin, *Italia*

SEMI

di Stefano Scarafia, *Italia*

STRANA DIPENDENZA

di Andrea di Molfetta, Francesco Sinigaglia, *Italia*

THE MOO MAN

di Andy Heathcote, *Inghilterra*

Alta Val Seriana, raccolta punti e concorso diventano

digitali

<https://www.youtube.com/watch?v=L-aHlKLgSok>

I commercianti del Distretto del commercio di Alta Valle Seriana – e quindi di Castione della Presolana, Cerete, Clusone, Fino del Monte, Onore, Parre, Piario, Ponte Nossa, Rovetta e Songavazzo – lanciano “Le carte vincenti”, un concorso a premi che permette di vincere fino a mille euro in buoni spesa.

Fino al 31 maggio i clienti possessori della Valle Seriana Card (su smartphone, cellulare o in formato cartaceo), che effettuano acquisti nei negozi e nei locali aderenti all’iniziativa riceveranno un punto per ogni euro speso che verrà caricato automaticamente sulla tessera. Al termine del periodo di validità della raccolta punti, per ogni 50 punti accumulati, verrà consegnata ad ogni cliente una cartolina virtuale. Tutte le cartoline assegnate parteciperanno quindi all’estrazione finale, che si terrà entro il 30 giugno 2015, alla Camera di Commercio di Bergamo.

In premio il Distretto dell’Alta Valle Seriana mette buoni spesa per un valore di 2.100 euro. Per il primo estratto è previsto un buono da 1.000 euro, per il secondo di 500 euro, per il terzo da 250 euro; dal 4° al 10° estratto i buoni saranno di 50 euro. L’estrazione avverrà attraverso un software di gestione che assicurerà la casualità delle estrazione e la correttezza nell’assegnazione di un numero di cartoline virtuali strettamente proporzionale al numero di punti accumulati, nella misura indicata in precedenza.

I buoni spesa potranno essere utilizzati indistintamente in tutti i punti vendita aderenti al sistema della Val Seriana Card, entro e non oltre il 31 ottobre 2015, e dovranno essere spesi ciascuno in un’unica soluzione. I premi eventualmente non ritirati dai vincitori né dalle riserve entro il 31

ottobre 2015 saranno devoluti alla Onlus Fondazione Sant'Andrea di Clusone.

I negozi aderenti all'iniziativa sono 41: a Castione della Presolana, Eredi di Migliorati, Albergo Prealpi, Albergo Aurora, Albergo Spampatti, Iato srl, Hotel Pineta, Albergo Sole, Ottica Alex, Maflan; a Cerete, Tradizioni&Delizie; a Clusone, Balduzzi Lorenzo, So.ris.Co Ristorazione collettiva, Balduzzi Giuseppe, Bar Mantegazza, Mairen, Grassi Giovan Maria, Pellegrini Alessandro, Fornoni Roberto & c, Feeport, Freeport Baby, Hotel Ambra, Kinesis Video & Film, La Linea Casa, LeRoi, Musica Ribelle, Ottica Giudici, Samantha Calzature; a Onore, Albergo Betulla, Bar Pineta, Agriturismo Fattoria della Felicità, Knock Out; a Fino del Monte, Poloni Venanzio, Rossi Angiolino Passio; a Ponte Nossa, Artigianbeer, Bosio Impianti Elettrici e Orafo Leo; a Parre, Albergo Ristorante Belvedere e Speedy; a Piario, Spiga d'Oro; a Rovetta, La Cantina di Bacco e Ristorante Pizzeria Hotel Vecchio Mulino.