



# Tenzione del Panettone 2016

COMUNICATO STAMPA N. 4



## Tenzione del Panettone 2016: i grandi Maestri scaldano i motori

*La "petite capitale" dell'Emilia per una giorno sarà*

*la capitale di un singolare sfida enogastronomica – mondana*

*Una parterre stellare di concorrenti per la V° edizione della "Tenzione del Panettone"*

*che si svolgerà Domenica 18 Dicembre a Parma*

Saranno 50 i maestri pasticceri che si sfideranno quest'anno nella "Tenzione del Panettone", selezionati tra i maestri di pasticceria e "campioni dei levitati" nazionali. L'evento, una sfida tra i migliori panettoni della tradizione dolciaria artigianale italiana, giunge quest'anno alla V° edizione, e, per festeggiare la ricorrenza, cambia location e formula.

La manifestazione, che si svolgerà Domenica 18 Dicembre in un relais alle porte di Parma, è uno show sui lieviti da ricorrenza, ideato nel 2011 e organizzato da Massimo Gelati e Vittorio Brandonisio, per creare il "Panettone dell'anno" 2016. Dopo il successo della scorsa edizione, il 2016 propone un'edizione di respiro ancora più ampio, con una prima preselezione dei prodotti concorrenti e il gran finale, che sottoporrà i panettoni finalisti al giudizio di due giurie: la giuria tecnica, composta da giornalisti, critici gastronomici e accademici della pasticceria, e la giuria di qualità, composta da gourmet ed autorità civili e militari.

Ad accompagnare i piatti un blasonato bouquet di vini offerto dalla Quality Wines di Jacopo Melia: bollicine dalla Francia, Italia e Spagna, e passiti delle più famose cantine nazionali.

Il parterre di concorrenti di quest'edizione è veramente stellare; dal 2015 hanno confermato la loro presenza vere e proprie pastry star, tra le quali Sal De Riso (maestro Ampì), Denis Dianin (maestro Ampì), Attilio Servi, Valter Tagliazucchi, Daniele Lorenzetti, Armando Palmieri, Stefano Gatti, Andrea Tortora, quest'ultimo recentemente eletto pasticcere dell'anno 2016.

Tra le pastry queen, da sottolineare la presenza di Grazia Mazzali, Stella Ricci, Paola Ziliani, Micol Pisa in coppia con Eleonora Franco.

Interessantissima anche la presenza dei giovani, in lizza per il "Junior Pastry Award": Giuseppe Lombardo, Luca Rubicondo, Alessandro Petito, Alessandro Gaido.

Ad essi si aggiungeranno venti nuovi concorrenti, tra i più famosi maestri di pasticceria italiani ed anch'essi severamente selezionati dalla commissione tecnica; basti ricordare Ezio Marinato, Simone Rodolfi, Germano Labbate, Marco de Vivo, Salvatore Gabbiano (maestro Ampì), Massimiliano Malafronte, Andrea Urbani (maestro Ampì), e tanti altri nomi famosi.

Quindici i premi in palio: oltre al Panettone dell'Anno 2016 e le categorie "tradizionale", "innovativo" e "junior", quest'anno sono previsti premi di categoria, messi in palio dagli sponsor Puratos, Molino Ferrari e Opera e dai technical partners Pavoni Italia e Quality Wines.

E non manca la solidarietà: al termine della Tenzione, i panettoni saranno consegnati a Padre Andrea Nico Grossi, responsabile della mensa dei poveri del Convento dell'Annunciata di Parma.

"Siamo onorati e orgogliosi dello straordinario successo della manifestazione" dichiara l'Ing. Massimo Gelati, patron dell'evento, "pertanto quest'anno abbiamo deciso di ampliare la rosa dei concorrenti, per un garantire la provenienza di panettoni pressoché dall'intero territorio nazionale, un prodotto di origine milanese ma ormai declinato nelle sue più dolci sfumature in ogni angolo della penisola, ed ormai ampiamente destagionalizzato". Appuntamento quindi il prossimo 18 Dicembre, a Parma.

### MAIN SPONSOR



### TECHNICAL PARTNER





# Tenzione del Panettone 2016

COMUNICATO STAMPA N. 4



## CONCORRENTI

### 21 Maestri

Massimo Adami  
Silvio Bessone  
Giuseppe Bevilacqua  
Davide Dall'Omo  
Sal De Riso  
Luca Diana  
Denis Dianin  
Francesco Favorito  
Salvatore Gabbiano  
Stefano Gatti  
Angelo Grippa  
Germano Labbate  
Emanuele Lenti  
Daniele Lorenzetti  
Massimiliano Malafronte  
Ezio Marinato  
Mauro Scaglia  
Attilio Servi  
Valter Tagliazucchi  
Andrea Tortora  
Andrea Urbani

### 15 Senior

Fabio Bardelli  
Antonio Cera  
Gabriele Ciacci  
Vincenzo Faiella  
Domenico Falduto  
Marco e Chiara Giacomella  
Alessandro Masia  
Armando Palmieri  
Alessandro Petito  
Diego Poli  
Sergio jr. Pontoni  
Cristiano Quagliotti  
Roberto e Francesco Rigacci  
Simone Rodolfi  
Raffaele Vignola

### 8 Junior

Pasquale Bevilacqua  
Matteo Bonsanto  
Laura Coletti  
Alessandro Gaido  
Chiara Gastaldo  
Giuseppe Lombardo  
Luca Rubicondo  
Angelo Mattia Tramontano

### 6 Pastry Queen

Eleonora Franco  
Grazia Mazzali  
Micol Pisa  
Stella Ricci  
Pina Toscani  
Paola Ziliani

#### MAIN SPONSOR



#### TECHNICAL PARTNER





# Tenzone del Panettone 2016

COMUNICATO STAMPA N. 4



## GIURIA TECNICA

**Presidente**  
**Co-Presidente**  
**Proboviro**  
**Proboviro**  
**Proboviro**  
**Segretario**  
**Segretario**  
**Segretario**

**Fausto Arrighi**  
**Gianfranco Beltrami**  
**Roberto Carcangiu**  
**Terry Giacomello**  
**Jacopo Melia**  
**Rosita Dorigo**  
**Francesca Negri**  
**Isa Scuderi**  
**Atenaide Arpone**  
**Marika Bertolini**  
**Valentina Bianchi**  
**Paolo Bosoni**  
**Nicole Cappa**  
**Anna Paola Cavanna**  
**Giuseppe Colonna**  
**Elisabetta Cugini**  
**Silvana Erasmì**  
**Annamaria Farina**  
**Maria Grazia Fior**  
**Marino Marini**  
**Alberto Molinari**  
**Alessandra Moretti**  
**Stefano Moretti**  
**Monica Nastrucci**  
**Sonia Paladini**  
**Ilaria Palma**  
**Monica Picedi Benettini Sarti**  
**Grazia Pitorri**  
**Francesca Poli**  
**Corinna Raineri**  
**Sonia Re**  
**Camilla Rocca**  
**Claudio Truzzi**  
**Boris Willo**  
**Caterina Zanirato**  
**Francesco Zannoni**

Gia' Direttore Guida Michelin Italia  
Medico Dello Sport e Nutrizionista  
Presidente APCI  
Chef \* Ristorante Inkiostro  
Titolare Quality Wines  
Food Designer  
Giornalista e Food Blogger  
Giornalista e Food Blogger  
Giornalista Italian Gourmet  
Dirigente Industriale e Food Blogger  
Marketing Manager Puratos Italia  
Viticoltore in Ortonovo  
Giornalista e Food Blogger  
Club del Fornello  
Advertising Manager  
Giornalista Dolcesalato  
Advertising Manager  
Giornalista e Food Blogger  
Sensorialista  
Fondatore Slow Food, Bibliotecario, Bibliofilo  
General Manager Puratos Italia  
Molino Ferrari  
Molino Ferrari  
Responsabile Editoriale Dolcesalato  
Food Blogger  
Product Manager Bakery Puratos Italia  
Contessa e Produttrice Di Nobili Vini  
Giornalista di Costume  
Ristorante Inkiostro  
Pavoni Italia  
Direttore Generale APCI  
Public Relation  
Dirigente Multinazionale  
Resp. Innovation Center Puratos Italia  
Giornalista  
Imprenditore Alimentare

### MAIN SPONSOR



### TECHNICAL PARTNER





# Tenzione del Panettone 2016

COMUNICATO STAMPA N. 4



## AUTORITA'

<b>Dott. Giuseppe Forlani</b>	Prefetto di Parma
<b>Gen. Guido Mario Geremia</b>	Generale della Guardia di Finanza
<b>Col. Massimo Zuccher</b>	Comandante Prov. Carabinieri
<b>Col. Salvatore Russo</b>	Comandante Prov. Guardia di Finanza
<b>Col. Pierluigi Fedele</b>	Comandante Prov. Corpo Forestale
<b>Dott. Cristiano Casa</b>	Assessore attivita' produttive e turismo Comune di Parma
<b>Dott. Andrea Zanlari</b>	Presidente CCIAA Parma
<b>Dott. Gianni Lorenzetti</b>	Sindaco di Montignoso

## GIURIA DI QUALITA'

<b>Ruggero Cornini</b>	Imprenditore	<b>Michela Cornini</b>	
<b>Giampaolo Lombardo</b>	Imprenditore	<b>Paola Lombardo</b>	
<b>Giuseppe Rodolfi</b>	Presidente Rodolfi Mansueto Spa	<b>Gianna Rodolfi</b>	
<b>Domenico Lops</b>	Imprenditore	<b>Ginetta Lops</b>	
<b>Luigi Viana</b>	Gia' Prefetto di Parma	<b>Letizia Viana</b>	
<b>Stefano Abbrandini</b>	Imprenditore	<b>Monica Abbrandini</b>	
<b>Silvia Bellini</b>	Imprenditore	<b>Diego Nava</b>	
<b>Vicenza Beltrami</b>		<b>Sig.Ra Melia</b>	
<b>Mauro Biondini</b>	Regista, Allenatore Sportivo	<b>Mimma Biondini</b>	
<b>Daniele Carboni</b>	Imprenditore	<b>Rita Carboni</b>	
<b>Paolo Cavatorta</b>	Dirigente Bancario	<b>Sig.Ra Cavatorta</b>	
<b>Marzio Cavicchini</b>	Dirigente Industriale	<b>Anna Menghini</b>	
<b>Giancarlo Chittolini</b>	Allenatore Olimpico		
<b>Dante Corradi</b>	Ingegnere	<b>Sig.Ra Corradi</b>	
<b>Emanuele Gatteschi</b>	Titolare Ocme Spa	<b>Elena Gatteschi</b>	
<b>Pamela Gelati</b>	Imprenditore Immobiliare	<b>Isa Brandonisio</b>	Farmacista
<b>Roberto Ghiretti</b>	Presidente Panathlon Club Parma	<b>Sig.Ra Ghiretti</b>	
<b>Giovanni Minardi</b>	Resp. Qualita' Industria Alimentare	<b>Michela Bellomi</b>	
<b>Valter Perotti</b>	Regista Televisivo		
<b>Pietro Pizarotti</b>	Imprenditore	<b>Greta Pizarotti</b>	
<b>Achille Rizzi</b>	Imprenditore	<b>Laura Rizzi</b>	
<b>Valentino Tognari</b>	Dirigente Bancario	<b>Valeria Tognari</b>	Imprenditore Turismo
<b>Mauro Villani</b>	Imprenditore		
<b>Franco Zanardi</b>	Presidente Rotary Club Parma	<b>Sig.Ra Zanardi</b>	

### MAIN SPONSOR



### TECHNICAL PARTNER





# Tenzone del Panettone 2016

COMUNICATO STAMPA N. 4



## Massimo Gelati



Ing. Massimo Gelati, imprenditore e consulente di direzione nel settore alimentare, e' fondatore e presidente del Gruppo Gelati di Sorbolo (PR), che spazia dalla consulenza strategica per il settore industriale, dove e' leader nazionale, ai settori alimentare ed immobiliare. Docente universitario e presso imprese nazionali e internazionali, rappresentante della piccola industria (terziario) presso l'Unione Parmense degli Industriali, valutatore internazionale Ifs (International Food Standard). È stato il delegato e socio fondatore della delegazione di Parma Bassa Parmense dell'Accademia italiana della Cucina, ed è docente di una prestigiosa scuola internazionale di cucina italiana. Membro dell'Eccellente Arcisodalizio per la ricerca del culatello supremo, scrittore e pubblicista, ironman di triathlon, ha sviluppato recentemente

il progetto Opera<sup>®</sup>, un Aceto Balsamico di Modena IGP, ottenuto per lenta acetificazione e prolungata maturazione in piccole batterie di vaselli di rovere, acacia, ciliegio, castagno e ginepro che, per le sue caratteristiche uniche ed inimitabili, puo' definirsi a tutti gli effetti una vera e propria opera d'arte.

## Vittorio Brandonisio



Public relation man, viaggiatore gourmet, bon vivant, accademico della cucina, ...: presentare Vittorio Brandonisio riesce veramente difficile, in quanto numerosissime sono state e sono tuttora le sue attivita' e le sue cariche in diversi ambiti. Si puo' ricordare che vanta il Record Mondiale di Durata alla Presidenza di un Caseificio: 37 anni ! Tra gli altri incarichi, e' stato responsabile relazioni esterne delle Fiere di Parma, allenatore della nazionale italiana di Bridge e assistente di diversi governatori del Rotary International.

Ha girato ogni paese del mondo, e tutti gli anni organizza, con la sua Brando Tour, organizza una spedizione in uno sperduto angolo del pianeta. E' commendatore della Repubblica Italiana.

### Organizzazione:

Gruppo Gelati – Via Marconi 49 – 43058 Sorbolo PR  
Tel.: 0521 697525 [relazioniesterne@gruppogelati.it](mailto:relazioniesterne@gruppogelati.it)

### Ufficio stampa:

Dott.ssa Isa Scuderi  
Tel.: 333 7034810 [isascuderi@katamail.com](mailto:isascuderi@katamail.com)

### MAIN SPONSOR



### TECHNICAL PARTNER

