



## Tenzione del Panettone 2016



### Lievitati da favola. Sfida all'ultimo morso.

*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 svolgera' Domenica 18 Dicembre*

Saranno Matteo Berti e Denis Dianin, due tra le piu' famose pastry star italiane, a dover difendere il loro trionfo dell'edizione 2015 nella "Tenzione del Panettone" dall'assalto di altri 48 agguerriti concorrenti, 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 lievitati 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 piu' ampio, con una prima preselezione dei prodotti concorrenti e il gran finale, che sottoporra' i panettoni finalisti al giudizio di due giurie: la giuria tecnica, composta da giornalisti, critici gastronomici e accademici della pasticceria, e la giuria di qualita', composta da gourmet ed autorita' 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 piu' famose cantine nazionali.

Il parterre di concorrenti di quest'edizione e' veramente stellare; dal 2015 hanno confermato la loro presenza vere e proprie pastry star, tra le quali Sal De Riso, Attilio Servi, Vincenzo Tiri, Valter Tagliazucchi, Daniele Lorenzetti, Dario Loison, Armando Palmieri, Claudio Gatti, Stefano Gatti, i fratelli Rigacci, Raffaele Vignola, Silvio Bessone, Andrea Tortora, Massimo Adami.

Tra le pastry queen, da sottolineare la presenza di Carmen Vecchione, Stella Ricci, Paola Ziliani, Micol Pisa in coppia con Eleonora Franco, Laura Coletti.

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 piu' 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, Massimiliano Malafrente, 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





## Tenzone del Panettone 2016



sponsor Puratos, Molino Ferrari e Opera.

E non manca la solidarietà, sempre su un doppio binario: la partecipazione, come concorrenti, dei giovani pasticceri dell'Associazione Cometa di Como e la consegna dei panettoni, al termine della tenzone, 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.

### Massimo Gelati



Ing. Massimo Gelati, imprenditore e consulente di direzione nel settore alimentare, è fondatore e presidente del Gruppo Gelati di Sorbolo (PR), che spazia dalla consulenza strategica per il settore industriale, dove è 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 pubblicitario, 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 vasselli di rovere, acacia, ciliegio, castagno e ginepro che, per le sue caratteristiche uniche ed inimitabili, può 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 attività e le sue cariche in diversi ambiti. Si può ricordare che vanta il Record Mondiale di Durata alla Presidenza di un Caseificio: 37 anni! Tra gli altri incarichi, è 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. È Commendatore della Repubblica Italiana.

