

LUNEDÌ 21 NOVEMBRE 2016



TENZONE
DEL PANETTONE PARMA 2016, alla V° edizione

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 “Tenzone del Panettone” che si svolgerà Domenica 18 Dicembre



L'evento è la sfida dei panettoni della tradizione dolciaria artigianale italiana più attesa dell'anno, dopo il successo della scorsa edizione, il 2016 propone un'edizione ancora più intensa e forte, saranno momenti molto particolari capaci di ripetere quanto di eccellente fatto nella passata stagione, ma con un dettaglio di formula tutta nuova, che vede una prima preselezione dei prodotti concorrenti e il gran finale che sottoporrà panettoni finalisti al giudizio di una commissione di settantacinque esperti, gastronomi, giornalisti ed accademici della pasticceria.

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 si riconfermano dei veri pastry star tra le quali Sal De Riso, Attilio Servi, Valter Tagliazucchi, Daniele Lorenzetti, Armando Palmieri, Stefano Gatti, i fratelli Rigacci, Raffaele Vignola, Silvio Bessone.

Tra le pastry queen, da sottolineare la presenza di Stella Ricci, Grazia Mazzali, Pina Toscani, Paola Ziliani, Micol Pisa, Eleonora Franco, Denis Dianin, Laura Coletti.

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

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, Mauro Scaglia, Cristiano Quagliotti, Emanuele Lenti, Germano Labbate, Marco de Vivo, Salvatore Gabbiano, Massimiliano Malafronte, Angelo Grippa, Francesco Favorito, Vincenzo Faiella, Antonio Cera, Andrea Urbani, 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.

Tutti i panettoni in gara sono rigorosamente artigianali, realizzati senza ingredienti che ne prolunghino artificialmente la conservazione, (niente conservanti utilizzati dall'industria), niente semilavorati che ne facilitino la produzione artigianale, omogeneizzandone i sapori lieviti disidratati e mix.

"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.

- L'evento, ideato e coordinato dall'Ingegnere Massimo Gelati e Vittorio Brandonisio.

- Sponsor: Puratos, Belcolade, Molino Ferrari, Opera.

- Partner tecnici: Quality wines, Pavoni Italia, Gruppo Gelati, Abili allo Sport.

Il Panettone dolce Natalizio simbolo di Milano viene creato oltre cinque secoli fa, una prelibatezza che panettieri e pasticceri artigianali producono secondo la ricetta tradizionale originaria della sua versione integrale, ai tempi moderni il panettone rappresenta un trend di consumo ricercato mediante l'artigianalità dello stesso, visto la forte espansione nel settore industriale.

Una fama che non si placa,(prodotto storico tradizionale), una dicitura che dice tutto, un prodotto, tutelato dal 2005 da un Disciplinare che ne specifica gli ingredienti e le percentuali minime per poter essere definito tale. Sublimato dalla creatività degli artigiani pasticceri italiani, oggi il Panettone rappresenta il dolce divo del nostro Paese amato in tutte le tavole internazionali.

Pasticceri In Concorso

Massimo	Adami
Fabio	Bardelli
Silvio	Bessone
Giuseppe	Bevilacqua
Pasquale	Bevilacqua
Matteo	Bonsanto
Antonio	Cera
Gabriele	Ciacchi
Laura	Coletti
Davide	Dall'Omo
Sal	De Riso
Luca	Diana
Denis	Dianin
Vincenzo	Faiella
Domenico	Falduto
Francesco	Favorito
Eleonora	Franco
Salvatore	Gabbiano
Alessandro	Gaido
Chiara	Gastaldo
Stefano	Gatti
Marco - Chiara	Giacomella - Piemonti
Angelo	Grippa
Germano	Labbate
Emanuele	Lenti
Giuseppe	Lombardo
Daniele	Lorenzetti
Massimiliano	Malafronte
Ezio	Marinato
Alessandro	Masia
Grazia	Mazzali
Armando	Palmieri
Alessandro	Petito
Micol	Pisa
Sergio jr.	Pontoni
Cristiano	Quagliotti
Antonio	Ranieri
Stella	Ricci
Roberto - Francesco	Rigacci
Simone	Rodolfi
Luca	Rubicondo
Mauro	Scaglia
Attilio	Servi
Valter	Tagliazucchi
Andrea	Tortora
Pina	Toscani
Angelo Mattia	Tramontano
Andrea	Urbani
Raffaele	Vignola
Paola	Ziliani

Contatti

Organizzazione:

Tel. 333 7034810 335 312554 | Fax (+39) 0521 698018

Isabella Scuderi: isascuderi@katamail.com

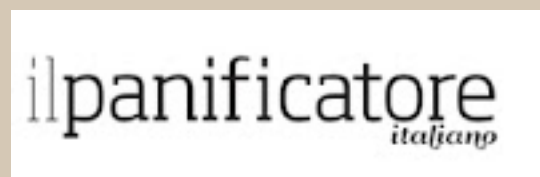
Massimo Gelati: relazioniesterne@gruppogelati.it

<http://www.tenzonedelpanettone.it>

info.tenzone@email.it



Media partner



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. E' Commendatore della Repubblica Italiana.



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 pubblicita, ironman di triathlon, ha sviluppato recentemente il progetto Opera[®], 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, può definirsi a tutti gli effetti una vera e propria opera d'arte.