

Tenzone del Panettone 2016

V^a Edizione

- [> 50 Mastri pasticceri a tirar di panettone al Circolo del Castellazzo di Parma](#)
- [> "TENZONE DEL PANETTONE 2016"](#)
- [> Il count down è iniziato](#)



50 Mastri pasticceri a tirar di panettone al Circolo del Castellazzo di Parma



Ma voi li avete mai visti 50 Maestri Pasticceri tutti insieme?

Ma non a far salotto e chiacchiere, ma a fare panettoni!!! Un mare di panettoni, panettoni di tutti i tipi, panettoni classici e panettoni mai visti prima, insomma panettoni in ogni dove.

...ditemi che è vero: È VERO!

"TENZONE DEL PANETTONE 2016"



"TENZONE DEL PANETTONE 2016" torna anche quest'anno e con la sua V^a edizione ci catapulterà in un mondo di morbidezza, profumi di burro, canditi, uvetta e zucchero per restare sul tradizionale, e poi chissà cos'altro.

Manifestazione ideata e voluta già nel 2011 dall'Ing. Massimo Gelati, fondatore e presidente del Gruppo Gelati di

Sorbolo (PR) e dal Dr. Vittorio Brandonisio (accademico della cucina con i suoi numerosi incarichi ed attività in ambiti differenti) quest'anno si arricchisce di partecipanti e cambia location: sarà il Circolo del Castellazzo a Parma ad ospitare questa competizione in programma per il 18 dicembre nel quale si sfideranno queste tre categorie:

"Panettone Tradizionale" 2016

"Panettone Innovativo" 2016

"Junior Pastry Award" 2016 (quest'ultimi con un'età inferiore ai 30 anni)

Delle tre batterie verranno decretati i migliori tre, oltre a 12 premi speciali tra i quali alcuni curiosi, come il Opera Award riservato ai panettoni che utilizzeranno l'Aceto Balsamico di Modena "Opera", o quello per il miglior Packaging, e il premio rosa per la Pastry Queen riservato alle concorrenti femminili.

Il count down è iniziato



La degustazione di tutti i panettoni sarà affidata ad una numerosa giuria coordinata dal Dott. Vittorio Brandonisio, storico ed accademico della cucina e della pasticceria, ed oltre alla correttezza delle informazioni ed il rispetto del disciplinare di legge, ne verrà verificato gusto, forma, colore, qualità, ingredienti, profumo, sofficità/fragranza, taglio, alveolatura, distribuzione uniforme della frutta e cottura.

Ed allora giurati pronti a leccarvi le dita, e per voi golosi ancora qualche giorno di attesa per scoprire a quale regione apparterrà il "Panettone dell'anno" 2016. Per conoscere l'elenco dei vostri pasticceri beniamini e per le altre curiosità collegatevi al sito www.tenzonedelpanettone.it/ .

Il count down è iniziato

7 Dicembre 2016
Annamaria Farina

