



SALONE NAZIONALE DEL PANETTONE

13^o EDIZIONE

29 30 Novembre 1 Dicembre 2024

Hotel Principi di Piemonte - Torino

Venerdì 29 orario 16:00 - 20:00

Sabato 30 orario 10:00 - 20:00

Domenica 1 orario 10:00 - 20:00

Main Sponsor

Bd'A Brachetto d'Acqui

Silver Sponsor

ecopack
engineered to contain

Sponsor

BANCA D'ALBA

Sponsor Tecnico

GOELDLIN
Collection
L'Esperto al Lavoro

Sponsor Tecnico

agrimontana

IN COLLABORAZIONE



CON IL CONTRIBUTO



CHARITY PARTNER



MEDIA PARTNER

Italia a Tavola

MEDIA PARTNER



CON LA PARTECIPAZIONE



SPECIALE VACANZE D'INVERNO SEI DI MARE O DI MONTAGNA?

ALLARME
CHIRURGIA
ESTETICA
COME SCEGLIERE
IL MEDICO
GIUSTO

GENTE

10.11.2024 €1,41



JANNIK SINNER
VINCE IN TUTTO
MA NON IN AMORE

Jannik Sinner, 25 anni, 193 cm, 78 kg. Il suo fidanzato è Anna Delfino, 25 anni. I due convivono da anni.




DONALD TRUMP
IL SUO SARÀ IL GOVERNO PIÙ PAZZO DEL MONDO

FESTIVAL DI SANREMO
CANTANTI,
CONDUTTORI,
OSPITI...
LA GRANDE
CORSA
A ENTRARE
ALLA CORTE
DI CARLO CONTI



E INOLTRE
INTERVISTE ESCLUSIVE CON
PIERFRANCESCO FAVINO
SALVATORE ESPOSITO
JAMES PATTERSON
GIANNI IPPOLITI
ROBERTA BRUZZONE




FOTO E INTERVISTE ESCLUSIVE

SIAMO NOI GLI AMICI DI MARIA

Ne è il più grande fan
e tutti dicono: è un
amore vero. Insieme
a Maria, il marito
è il più grande
fan di Maria.
Maria De Filippi

I PROFESSORI DEL TALENT PIÙ LONGEVO DELLA TV RACCONTANO A "GENTE" COSA SUCCEDIE DIETRO LE QUINTE. DOVE NON SI MUOVE FOGLIA CHE DE FILIPPI NON VOGLIA



A CASAL MONFERRATO

LE ARTI A CONFRONTO

Ai nastri di partenza la seconda edizione di "MonFest"

Passato, presente e un confronto della fotografia con le altre arti. Questo il manifesto di MonFest, festival biennale che, in questa seconda edizione, ha come tema On Stage. Dal 30 novembre al 4 maggio, in vari spazi espositivi, Casale Monferrato (Alessandria) accoglie 14 mostre. Tra le altre spiccano La settimo arte di Mimmo Cattarini (a destra, Alberto Sordi e Silvana Mangano ne *La mia signora*, 1964) e Teatrolità di Patrizia Motta (a lato, Teatro Massimo di Palermo). Info: www.comune.casale-monferrato.al.it



Il Teatro Motta



© Mimmo Cattarini



SAPERI E SAPORI

PER TUTTI I GUSTI

L'Artigiano in Fiera torna a Milano

Circa 2.800 artigiani provenienti da novanta Paesi, 28 ristoranti per concedersi una tappa gourmet o 19 Luoghi del Gusto dall'Italia al resto del mondo. L'Artigiano in Fiera tornerà a Fieramilano Rho da sabato 30 novembre a domenica 8 dicembre. Tutti i giorni (a ingresso gratuito, previa registrazione) sarà l'occasione per scoprire eccellenze, culture, tradizioni e sapori. Info: artigianofiera.it

TORINO GOLOSA

LA GLASSA... NON È ACQUA

"Una Mole di Panettoni" all'Hotel Principi di Piemonte

Profumo di vaniglia, cioccolato e canditi avvolgono gli eleganti saloni dell'Hotel Principi di Piemonte, a Torino. Dal 29 novembre al primo dicembre torna Una Mole di Panettoni, goloso appuntamento per scoprire eccellenti lieviti fatti solo con lievito madre. In programma anche degustazioni guidate con il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui docg. Info: www.unamoleedi.it



gusto sano

migliora la tua vita un pasto alla volta

Profumo di frolla
4 crostate invernali
per coccolare il palato

Pseudocereali
Spazio in dispensa a quinoa,
grano saraceno e amaranto

più di
90
IDEE
light

IN ALLEGATO
una rivista
di GARDEN

**Aspettando
il grande freddo**
Ricette che scaldano il cuore
con ingredienti di stagione

*Buntd cake
con glassa
al kumquat*

Tutto il buono delle feste

Vigilia... al forno o in airfryer • Un menù semplice ma d'effetto
Finger food di Capodanno • Dolci per un magico Natale



Da provare: il fagiolo rosa
Tendenze: passione patate
Dalla terra: carote da rivalutare
La spesa: dicembre e gennaio



www.gustosano.it

GITE ED EVENTI

Degustazioni, sagre, fiere, manifestazioni e tanto altro per scoprire i sapori della nostra Italia



SARANNO FAMOSI NEL VINO 8-9 dicembre Firenze

Torna alla Stazione Leopolda la manifestazione giunta alla terza edizione che ha per protagoniste cantine emergenti e quelle che negli ultimi dieci anni hanno presentato sul mercato una o più nuove etichette. Domenica e lunedì si potrà girare tra i banchi e assaggiare le etichette presenti alla manifestazione e partecipare anche a cooking show e a masterclass. Oltre al vino, i visitatori potranno inoltre immergersi nell'universo del gin e scoprire realtà artigianali che producono questo affascinante distillato.



UNA MOLE DI PANETTONI 29 novembre-1 dicembre Torino

All'Hotel Principi di Piemonte torna questa vetrina d'eccellenza che da oltre 13 anni riunisce a Torino per una dolcissima tre giorni i migliori lieviti della pasticceria italiana. Anche per questa edizione sono stati selezionati esclusivamente artigiani che rispettino rigorose regole di qualità, ossia: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico. Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle degustazioni guidate ogni giorno, grazie alla collaborazione con Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale il protagonista dei dolci natalizi.



MIELEMENTE 6-8 dicembre Montelupone (Macerata)

Dopo il debutto nel 2023, torna il primo e unico Mercatino di Natale interamente dedicato al mondo del miele e a tutto ciò che viene realizzato con il nettare degli dei. Quattro aree - food, beverage, cosmesi ed editoria - per scoprire dolci da tutta la Penisola, aceto, grappa, birra, vino, prodotti per viso, corpo e capelli, libri per tutte le età. Un weekend tutto da gustare e da vivere grazie a un fitto calendario di eventi collaterali per l'intera famiglia, per esplorare il mondo dell'apicoltura attraverso laboratori e incontri. E con Mielelemente Degustando, sabato e domenica, degustazioni guidate di miele, formaggi e salumi marchigiani.

L'EVENTO Arriva alla tredicesima edizione la manifestazione "Una Mole di Panettoni"

Da quello al gusto 'nduja ai tradizionali Inizia così la grande festa dei panettoni

■ Una Mole di panettoni torna per la sua tredicesima edizione in centro città a soddisfare gli amanti del dolce, ma non solo. L'inaugurazione di ieri pomeriggio presso l'hotel Principi di Piemonte, per premiare le tre categorie in competizione - quelle di miglior panettone tradizionale della scuola milanese (alto senza glassa), miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e miglior panettone creativo - su cui i 30 maestri lievisti partecipanti si sono battuti a suon di impasti originali, non delude neanche quest'anno. Dallo speck al babà, dalla 'nduja al tradizionale con canditi o gianduja, o ancora il "piemontesino", con peperoni e bagna cauda. I maestri quest'anno sembrano essersi proprio sbizzarriti. Regalando assaggi e dando l'opportunità di acquistare i propri lieviti d'eccellenza al prezzo calmierato di 32 euro per il chilo, 20 per il mezzo chilo, con qualche piccola eccezione.

Premiate l'eccellenza ma soprattutto la passione. Il miglior panettone piemontese di quest'anno è quello di Davide Muro, pastry chef dell'Antica pasticceria Castino di Pinero: «c'è tanto sacrificio. Ci vuole molto studio. Il nostro è

delicato e leggero, con pochi zuccheri», racconta entusiasta. Quello creativo invece è tutto un orgoglio meridionale: «il nostro "amalfitano" profuma di limoni di Sorrento. Il suo segreto sono prodotti di qualità e tanta passione», spiega invece Daniela Monteleone della pasticceria salernitana Mr Whippy. L'evento - cui si potrà accedere previa prenotazione dalle 10 alle 20 di sabato e domenica con biglietto variabile a seconda di fascia oraria - ha coinvolto anche alcuni giovanissimi aspiranti pasticceri, come i ragazzi dell'istituto alberghiero Colombatto. «Il più "creativo" per me è quello alla 'nduja», ci dice Giulia, una studentessa. «Stiamo girando e assaggiando. Ma questo è anche un modo per noi per guardare le texture dei panettoni, studiare le diverse tecniche di lievitazione», aggiunge una sua amica Carola. Al taglio del nastro inaugurale dell'evento - che prospetta un'affluenza di circa 6mila persone da ieri pomeriggio fino a domenica sera - presente la Camera di Commercio, Ascom Torino, il presidente dei maestri pasticceri Giovanni Dell'Agnesse, a premiare le "cinture nere" del gusto.

Laura Chiola



L'inaugurazione della manifestazione organizzata, ieri pomeriggio, presso l'hotel Principi di Piemonte, per premiare le tre categorie in competizione



A TORINO

Una mole di panettoni, per Natale

TORINO Da domani a domenica all'Hotel Principi di Piemonte torna "Una Mole di Panettoni", vetrina d'eccellenza che da oltre 13 anni riunisce a Torino per una dolcissima tre giorni i migliori lievitisti della pasticceria italiana. Selezionati artigiani che rispettino rigorose regole di qualità, ossia: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico (conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati). Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono 30 i maestri lievitisti che sono selezionati per gareggiare. I 9 vincitori verranno proclamati domani alle ore 17 presso l'Hotel Principi di Piemonte in via Piero Gobetti, 15 dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento. Previste degustazioni guidate. **Info:** domani ore 16-20; sabato e domenica ore 10-20.



Domenica

HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

La sfida tra maestri pasticceri
per il panettone più buono

Domenica 1 dicembre si conclude all'Hotel Principi di Piemonte la tre giorni di "Una Mole di Panettoni", vetrina d'eccellenza che da 13 anni porta a Torino i migliori lieviti della pasticceria italiana: per il pubblico assaggi e masterclass



L'EVENTO da venerdì 29 novembre a domenica 1 dicembre

I trenta migliori lievitisti d'Italia alla sfida del panettone gourmet

ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE I MAESTRI DELLA PASTICCERIA: PER IL PUBBLICO ASSAGGI E MASTERCLASS

LUCA INDEMINI

Un viaggio gourmet attraverso l'Italia del panettone. Da **venerdì 29 novembre a domenica 1 dicembre**, torna all'Hotel Principi di Piemonte "Una Mole di Panettoni", vetrina d'eccellenza che da 13 anni porta a Torino i migliori lievitisti della pasticceria italiana.

Come sempre potranno partecipare esclusivamente artigiani che rispettino rigorose regole di qualità: su tutte, l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico (conservanti, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati). Arrivano da ogni parte d'Italia, dalla Campania al Piemonte, dalla Liguria alla Sicilia, sono 30 i maestri lievitisti che si sfideranno a colpi di bontà e dolcezza. Secondo tradizione, saranno tre le categorie di gara: il Migliore panettone tradizionale scuola milanese (quello alto e senza glassa); il Miglior panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con glassa) e il Miglior panettone creativo. La giuria valuterà i panettoni in base a una serie di criteri, che vanno dal peso (1 chilo, con tolleranza di 10 grammi) all'aspetto generale, dalla forma all'aroma, al retrogusto, fino alla glassa (per il panettone di scuola piemontese) e alla farcitura (per il panettone creativo). **Venerdì 29**, alle 17, verrà stilato il podio di ogni categoria; il pubblico avrà così la possibilità di acquistare i panettoni dei nove vincitori dell'edizione 2024.

Una gara in cui alla fine vincono tutti, soprattutto il dolce natalizio per eccellenza, come affermano le due fondatrici di Una Mole di Panettoni, Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano: «L'obiettivo del contest è far conoscere l'eccellenza artigianale nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. La sfida è conquistare soprattutto i giovani con l'estetica e l'alta qualità della creazione».

Durante la tre giorni, sono previste delle degustazioni guidate, grazie alla collaborazione con il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., e masterclass di abbinamento tra vino e panettone. Inoltre, sarà possibile acquistare i panettoni, nelle loro diverse declinazioni, al prezzo speciale di 32 euro al chilo.

Si conferma Charity Partner 1 Caffè Onlus, organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di "Bar solidale". Appuntamento in via Gobetti 15, venerdì dalle 16 alle 20, sabato e domenica dalle 10 alle 20. Info unamoledi.it. —





L'evento "Una Mole di panettoni" è alla 13esima edizione

Panettoni sotto la Mole, è sfida tra maestri

I nove vincitori verranno premiati venerdì pomeriggio alle 17 nelle sale dell'albergo Principi di Piemonte

Dopo aver ospitato i big del tennis e le stelle del cinema, Torino è pronta a diventare la capitale del dolce natalizio per una tre giorni all'insegna dell'eccellenza artigianale. Da venerdì 29 novembre a domenica 1 dicembre, infatti, l'Hotel Principi di Piemonte è pronto ad aprire le proprie porte per accogliere la 13esima edizione di «Una Mole di Panettoni». L'evento, che negli anni è diventato un appuntamento imperdibile per i cultori della pasticceria artigianale, celebra la qualità, la tradizione e l'innovazione del dolce natalizio per eccellenza. Organizzata da Dettagli Eventi di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, la kermesse vedrà la partecipazione di 30 maestri pasticceri provenienti da ogni angolo d'Italia: dalla Campania alla Toscana, fino alle Marche e alla Sicilia. Ognuno di loro presenterà la propria interpretazione del panettone, seguendo rigorosi criteri di qualità, come l'utilizzo del lievito madre e l'esclusione di conservanti, aromi artificiali e altri additivi chimici.

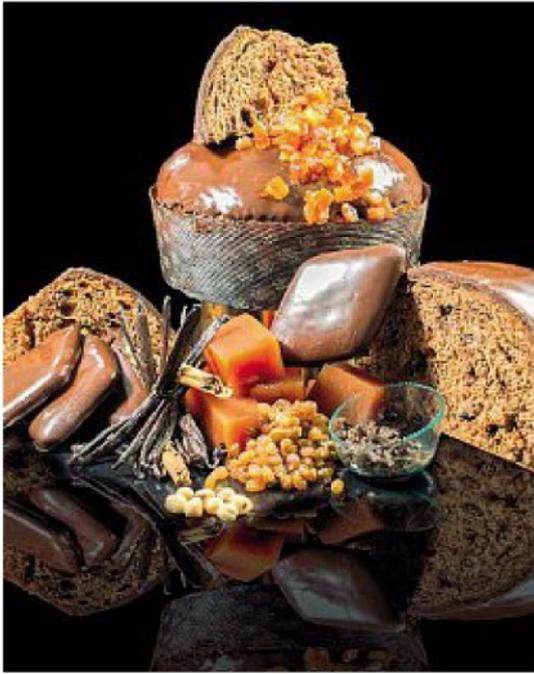
Il cuore dell'evento sarà il

concorso, che premierà i migliori panettoni suddivisi in tre categorie: Miglior Panettone Tradizionale scuola milanese (alto senza glassa), Miglior Panettone Tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e Miglior Panettone Creativo. Venerdì, alle 17, saranno annunciati i 9 vincitori, e il pubblico avrà l'opportunità di acquistare i panettoni premiati. Ma l'evento non si limita alla competizione. Durante i tre giorni, i visitatori potranno partecipare a degustazioni guidate, grazie alla collaborazione con il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., per scoprire abbinamenti perfetti tra vino e panettone. E poi non mancheranno le masterclass per esplorare nuove combinazioni di sapori, il tutto con l'eccellenza della pasticceria italiana come protagonista. «Chi verrà alla kermesse — raccontano le due fondatrici, Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano — potrà compiere un viaggio gourmet attraverso l'Italia del panettone: scoprire i segreti dei pasticceri, degustando, appagando i sensi e conoscendo da vicino il nostro ricco patrimonio agroali-

mentare. L'obiettivo è far conoscere l'eccellenza artigianale nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. Il panettone — aggiungono — negli ultimi anni ha visto una notevole espansione, e la sfida adesso è quella di conquistare i giovani, grazie all'estetica e all'alta qualità delle creazioni». La manifestazione inizierà dopodomani, dalle 16 alle 20, e proseguirà per tutto il weekend, dalle 10 alle 20. Inoltre anche quest'anno «1 Caffè Onlus», l'organizzazione benefica fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, sarà charity partner dell'evento con il suo «Bar Solidale» a disposizione dei partecipanti. E per i giovani studenti dell'istituto alberghiero torinese Colombatto, ci sarà anche l'opportunità di mettere in pratica le proprie abilità collaborando con i grandi nomi della pasticceria italiana. L'evento, organizzato con il contributo di Ascom, Camera di Commercio di Torino e di Turismo Torino e provincia, è pronto a partire. Amanti del panettone, fatevi avanti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**La tredicesima edizione**

Laura Severi (a sinistra nella foto) e Matilde Sclopis organizzano «Una Mole di Panettoni», rassegna giunta alla sua tredicesima edizione che prevede degustazioni del prodotto tipico del Natale e delle feste di fine anno. In gara trenta maestri lievitolisti in arrivo dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche

**La valutazione**

Tra i criteri: peso di un 1 chilo, aspetto, forma, alveolatura, acidità e cottura

Campagna promozionale per il vino di Acqui, presente pure a Torino

Il Brachetto è protagonista nei palazzi e col panettone

LA STORIA

GIOVANNA GALLIANO
ACQUI TERME

Per il Brachetto d'Acqui e l'Acqui Rosé è pronta una intensa campagna promozionale. Un percorso, a dire la verità, già iniziato nei giorni scorsi: l'Acqui Rosé è stato infatti la bollicina ufficiale di Artissima, la principale fiera d'arte contemporanea in Italia che si è svolta, dall'1 al 3 novembre, all'Oval di Torino. Un evento che ha riscosso grande successo di critica e pubblico. L'altro giorno poi, il Consorzio del Brachetto d'Acqui, insieme al Consorzio dell'Asti, è stato sponsor del premio letterario nazionale sulla tradizione storica e gastronomica italiana «L'oro della Bollente». Ieri e oggi, è ad Alessandria alla storica Fiera di San Baudolino: proprio oggi dalle 10 alle 19, a Palazzo Monferrato, sono in programma degustazioni di Brachetto d'Acqui e Acqui docg Rosé nell'ambito della rassegna «Vini a Palazzo».

Non è finita: fino al 16 novembre a Casa Gusto, a Torino, nell'inedito spazio dell'Archivio di Stato sono previste degustazioni con prodotti di eccellenza dop tra i quali formaggi, tinga,



Il Brachetto d'Acqui sarà presentato anche oggi durante San Baudolino

crudo di Cuneo e nocciole. Prodotti che saranno abbinati con i vini acquesi ma anche con innovativi cocktails a cura di ItalianFood Style Education di Piobesi Torinese e Il-confessionalebixbar.

All'Hotel Principi di Piemonte ci saranno degustazioni con il dolce tipico natalizio

«Stiamo parlando di iniziative importanti – spiega Paolo Ricagno, presidente del Consorzio – appuntamenti organizzati grazie alla collaborazione con la Regione che, ancora una volta, concede un'ampia vetrina ai prodotti

tipici piemontesi che hanno bisogno del supporto delle istituzioni e del pubblico».

Fra gli appuntamenti promozionali dedicati al Brachetto oggi ad Acqui Terme, c'è «Pedalando tra le vigne del Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui», pedalata è aperta a tutti con partenza alle ore 10 da piazza Bollente.

Infine tra il 29, 30 e 1 dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte a Torino, si svolgerà la tredicesima edizione della manifestazione «Una Mole di Panettoni» e anche in questo caso il Consorzio sarà main sponsor con il Brachetto d'Acqui che sarà abbinato in degustazione a versioni tradizionali e innovative del panettone. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I concorsi

Premio Mole di Panettoni a Davide Muro

Gran successo per la Mole di Panettoni, appuntamento-concorso ai Principi di Piemonte con pasticceri da tutt'Italia. La giuria, presieduta dal Maestro Pasticcere Gianni Dell'Agnese, per la categoria «Panettone tradizionale di scuola piemontese» ha assegnato il primo posto a Davide Muro della Castino di Pinerolo (il pastry chef che ha creato anche il primo panettone con farina di grilli, già prenotatissimo). Secondo classificato Marco Voci di «I Frutti del Grano» di Collegno, e terzo Giorgio Bolzani di Vicenza. Pasticceri lombardi, veneti, umbri, campani, calabresi si sono aggiudicati i primi posti per il panettone milanese e creativo. Panettoni in gara anche nell'evento di Dissapore al Mercato Centrale. Primo Stefano Guizzetti della Ciacco di Parma, ma nella top ten c'è il torinese Enrico Murdocco di Tellia. (ro.gra.)



Italia a Tavola

Torino si prepara a “Una mole di panettoni”: tre giorni all'insegna del gusto

Dal 29 novembre al 1° dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte, torna Una mole di panettoni, evento che riunisce 30 maestri pasticceri italiani per celebrare e degustare il panettone artigianale di alta qualità

02 settembre 2024 | 13:29

Dal **29 novembre al 1 dicembre**, l'**Hotel Principi di Piemonte ospiterà** nuovamente "Una mole di panettoni", un **evento di eccellenza che da oltre 13 anni riunisce a Torino i migliori maestri della pasticceria italiana per tre giorni** all'insegna della dolcezza. Anche in questa edizione, la società organizzatrice "Dettagli eventi" di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano selezionerà esclusivamente artigiani che rispettino rigorose norme di qualità, includendo l'uso del lievito madre e l'esclusione di qualsiasi additivo chimico, come conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati.



Degustazioni guidate e panettoni d'autore: a Torino torna l'evento dedicato ai grandi lievitati

Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono **30 i maestri lievitolisti che verranno selezionati per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d'Italia dedicate al dolce natalizio**. Come da tradizione, anche quest'anno il concorso nazionale dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il **miglior panettone tradizionale scuola milanese** (alto senza glassa); il **miglior panettone tradizionale scuola piemontese** (basso con glassa) e il **miglior panettone creativo**. I 9 vincitori verranno proclamati venerdì 29 novembre alle ore 17 all'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.

A "Una mole di panettoni" anche delle degustazioni

Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle **degustazioni** guidate al giorno, grazie alla collaborazione tra "Dettagli eventi" e il Consorzio di tutela Brachetto d'Acqui Docg. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 32 euro al kg il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche, con glassa o senza, o vestito in modo creativo. La manifestazione quest'anno sarà aperta venerdì 29 novembre dalle 16 alle 20; sabato 30 novembre dalle 10 alle 20 e domenica 1 dicembre dalle 10 alle 20.

«L'arte pasticceria regionale comincia a disegnare una nuova geografia. A "Una mole di panettoni" tutti potranno compiere un viaggio gourmet attraverso l'Italia del panettone: scoprire i segreti dei pasticceri, degustando, appagando i sensi e conoscendo da vicino il nostro ricco patrimonio agroalimentare - affermano le due fondatrici, **Laura Severi** e **Matilde Sclopis** di Salerano. L'obiettivo del contest è far conoscere l'[eccellenza artigianale](#) nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. Il panettone ha visto una notevole espansione negli ultimi anni, attirando l'attenzione di tanti, soprattutto delle nuove generazioni. La sfida è conquistare soprattutto i giovani con l'estetica e l'alta qualità della creazione».

Italia a Tavola

Chi sono le maestre lievitiste in gara a “Una Mole di Panettoni 2024”?

Nel concorso 2024 per maestri lievitori, per la prima volta partecipano tre donne: Fiorella Ciardi, Marcella Simeone e Maria Cardenà. Un segno di innovazione e passione nelle tradizioni della pasticceria italiana

26 novembre 2024

Manca poco al taglio del nastro per la kermesse [Una mole di panettoni](#) che

da oltre 13 anni riunisce a Torino i migliori maestri della pasticceria italiana per tre giorni. Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono **30 i maestri lievitori che verranno selezionati per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d'Italia dedicate al dolce natalizio.** Come da tradizione, anche quest'anno il concorso nazionale dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il **miglior panettone tradizionale scuola milanese** (alto senza glassa); il **miglior panettone tradizionale scuola piemontese** (basso con glassa) e il **miglior panettone creativo.** I 9 vincitori verranno proclamati venerdì 29 novembre alle ore 17 all'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.



Manca poco al taglio del nastro per la kermesse Una mole di panettoni

Quest'anno, il concorso per maestri lievitiisti previsto all'evento all'insegna della dolcezza, si distingue per una novità importante: **tre donne** parteciperanno, portando un contributo significativo in un settore tradizionalmente dominato da uomini. Con una partecipazione femminile così alta, che non si era mai vista nelle precedenti 12 edizioni, le protagoniste di quest'anno sono **Fiorella Ciardi, Marcella Simeone** e **Maria Cardenà**, tutte professioniste di grande talento e passione.

Fiorella Ciardi: pasticcerica da una vita



Fiorella Ciardi

Fiorella Ciardi, 51 anni, è una pasticcerica con una lunga carriera alle spalle. Da **15 anni**, ha intrapreso la strada della maestra lievitatista, aprendo la sua attività **“Dolci e Salati”** a Castellabate, Salerno. La sua passione per la preparazione dei dolci inizia da quando era bambina, e oggi, grazie all’esperienza acquisita, è specializzata nel **lievito madre**, sia per il salato che per il dolce. «Fin da piccola ho avuto la passione di fare i dolci e da grande ho deciso di farla diventare una professione, iniziando a dedicarmi al lievito madre: sia per il salato, che per il dolce. Sono l’unica a lavorare nel mio forno. È un lavoro molto sacrificante, che senza passione non si può fare», afferma Fiorella, che lavora da sola nel suo forno. Per il concorso, ha pensato di portare una creazione che rappresenti la **Campania**, come il **fico cilentano candito**, un prodotto tipico che esprime la tradizione della sua terra.

Marcella Simeone: figlia d'arte dal Piemonte



Marcella Simeone

Marcella Simeone, 52 anni, è la figlia di una tradizione familiare che l’ha portata ad aprire la pasticceria **“Simeone Bistrot”** a **Caluso**, in provincia di Torino. Da quando aveva **18 anni**, ha iniziato a specializzarsi nella preparazione del **lievito madre**. «Prima ero una panificatrice, poi sono diventata una pasticcerica. Nel laboratorio della mia pasticceria siamo tutte donne. Niente allontana le donne da questa professione, se non il fatto che a volte è necessario sollevare grandi pesi, ma nel nostro caso ci aiutiamo a vicenda. Gli uomini sono avvantaggiati da questo punto di vista, ma per le preparazioni no». Per il concorso, Marcella porterà un **panettone speciale**, dedicato a suo figlio, che quest’anno ha vinto una medaglia d'**argento** nella disciplina olimpica della **Canoa Sprint**.

Maria Cardenà: un mestiere tramandato dalla famiglia



Maria Cardenà

Maria Cardenà, 35 anni, della pasticceria “**Cardenà**” di **Fermo** (FM), è cresciuta nel laboratorio di suo padre, dove ha imparato fin da piccola i segreti della pasticceria. «A due anni e mezzo ero già in laboratorio oggi ne ho 35 e sono ancora qui. Fare questo mestiere da donna è complicato, perché è un lavoro a tempo pieno che ti porta a dover scegliere se dedicarti alla professione o alla famiglia. Servirebbe un sostegno. Io per il momento ho scelto il mio lavoro che amo perché mi permette di creare, cimentarmi in sfide impossibili che poi, grazie alla tecnica, supero. Quando succede di poter mettere in forno le immaginazioni più difficili è sempre una soddisfazione immensa» dice Maria. Per il concorso **Una Mole di Panettoni 2024**, sta preparando una proposta creativa che vedrà l'utilizzo di **melograno** o **rapa rossa** come ingredienti principali.

Piemonte e Campania: le regioni più rappresentate

Quest'anno, tra le novità del concorso c'è anche una predominanza delle **regioni italiane**: il **Piemonte** è la più rappresentata con **10 maestri lievitisti**, seguito dalla **Campania** con **8 partecipanti**. Un segno di come la tradizione della panificazione e della pasticceria lievitata stia vivendo un forte rinnovamento grazie anche alla passione e alla dedizione delle donne in questo settore.

In questo concorso, la partecipazione femminile è un segnale di cambiamento e di innovazione, che arricchisce il panorama della pasticceria artigianale italiana, dimostrando che il talento non ha confini di genere.

Italia a Tavola

“Una mole di Panettoni”: ecco tutti i vincitori della 13^a edizione

I vincitori dell'edizione 2024 di “Una mole di Panettoni” sono Davide Muro (nella categoria panettone di scuola piemontese), Roberto Moreschi (scuola milanese) e Salvatore Di Prisco (panettone creativo)

29 novembre 2024 |

Il **panettone**, simbolo per eccellenza del Natale, **continua a ispirare maestri**

pasticcieri in tutta Italia, e la **13^a edizione** di “Una mole di panettoni” ha reso omaggio ai migliori interpreti di questo dolce intramontabile. Tra le creazioni tradizionali e quelle più innovative, tre maestri lievitisti hanno conquistato il primo posto nelle rispettive categorie: **Davide Muro** della pasticceria Castino di Pinerolo (Torino) per il **Panettone tradizionale di scuola piemontese**; **Roberto Moreschi** della pasticceria Roberto Pastry&Bakery di Chiavenna (Sondrio) per il **Panettone tradizionale di scuola milanese**; e **Salvatore Di Prisco** della pasticceria Whippy Dolci Innovazioni di Salerno per il **Panettone creativo**.



Torino incorona i panettoni: ecco i vincitori di "Una mole di panettoni 2024"

La manifestazione, ospitata dal 29 novembre all'1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, ha incoronato i suoi vincitori in una premiazione ufficiale che si è svolta nella giornata inaugurale, alla presenza di esponenti istituzionali come l'assessore al Commercio di Torino, **Paolo Chiavarino**, il segretario generale della Camera di Commercio, **Guido Bolatto**, e rappresentanti del settore come **Maria Luisa Coppa**, presidente di Ascom.

"Una mole di panettoni 2024", i podi delle diverse categorie

Per il **Panettone tradizionale di scuola piemontese**, caratterizzato dalla forma bassa e dalla glassa, il podio si è completato con **Marco Voci** della pasticceria I Frutti del Grano di Collegno (secondo posto) e **Giorgio Bolzani** della pasticceria omonima di Vicenza (terzo posto). Passando alla **variante milanese**, alta e anch'essa con glassa, la classifica ha visto al secondo posto **Gabriele Filippi** di Creo Pasticceria (Terni) e di nuovo **Giorgio Bolzani** al terzo. Nella categoria dedicata alle **varianti creative** del panettone, il primo posto di Salvatore Di Prisco è stato affiancato dalle eccellenze del Sud Italia: il secondo premio è andato

a **Francesco Mastroianni** della pasticceria Casa Mastroianni di Lamezia Terme, Catanzaro, mentre il terzo è stato conquistato nuovamente da **Davide Muro**, che ha dimostrato una versatilità fuori dal comune.

La giuria di "Una mole di panettoni 2024" e i criteri di valutazione

La **giuria**, presieduta da **Giovanni Dell'Agnese**, ha valutato in forma anonima i panettoni, assegnando un punteggio da 1 a 10 in base a parametri rigorosi: il peso, compreso tra 950 e 1100 grammi inclusi i pirottini; l'aspetto generale; la forma; l'aroma; la cromia; l'alveolatura; e le qualità sensoriali come palatabilità, acidità e retrogusto. Per le versioni tradizionali si è aggiunta l'attenzione alla cottura e alla glassa, mentre per i creativi ha giocato un ruolo fondamentale la farcitura.

TORINO CRONACA

Amanti del panettone, è di nuovo quel momento dell'anno: Una Mole di Panettoni torna a Torino

Un viaggio attraverso l'Italia del panettone: tradizione, innovazione e maestria



[Gabriele Pesce](#)

gabriele.pesce@outlook.it

23 Ottobre 2024 -



Un panettone gigante...in piazza Vittorio (Fonte Instagram @UnaMoleDi)

Torino è pronta a diventare la capitale del dolce natalizio per una tre giorni all'insegna dell'eccellenza artigianale: **dal 29 novembre al 1 dicembre 2024**, l'Hotel Principi di Piemonte ospiterà la 13^a edizione di "**Una Mole di Panettoni**". L'evento, che negli anni è diventato un

appuntamento imperdibile per i cultori della pasticceria artigianale, celebra la qualità, la tradizione e l'innovazione del dolce natalizio per eccellenza.

Organizzato da Dettagli Eventi di Laura Severi e Matilde Scopis di Salerano, **l'evento vedrà la partecipazione di 30 maestri pasticceri** provenienti **da ogni angolo d'Italia**: dalla Campania alla Toscana, dal Piemonte alla Sicilia. Ognuno di loro presenterà la propria interpretazione del panettone, seguendo rigorosi criteri di qualità, come l'uso esclusivo del lievito madre e l'esclusione di conservanti, aromi artificiali e altri additivi chimici.

Il cuore pulsante dell'evento sarà il concorso, che premierà i **migliori panettoni suddivisi in tre categorie**: Miglior Panettone Tradizionale scuola milanese (alto senza glassa), **Miglior Panettone Tradizionale scuola piemontese** (basso con glassa) e Miglior Panettone Creativo. Venerdì 29 novembre alle ore 17, i nove vincitori verranno annunciati, e il pubblico avrà l'opportunità di acquistare i panettoni premiati.



UNA MOLE DI
Panettoni

UNA MOLE DI PANETTONI

29 30 NOVEMBRE
1 DICEMBRE
2024

13° EDIZIONE
HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE TORINO

Ma l'evento non si limita alla competizione. Durante i tre giorni, **i visitatori potranno partecipare a degustazioni guidate**, grazie alla collaborazione con il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., per scoprire abbinamenti perfetti tra vino e panettone. Non mancheranno anche masterclass per esplorare nuove combinazioni di sapori, il tutto con l'eccellenza della pasticceria italiana come protagonista. Quest'anno, **1 CAFFÈ ONLUS**, l'organizzazione benefica fondata da **Luca Argentero**, sarà il charity partner della manifestazione, con il suo "Bar Solidale" a disposizione dei partecipanti. Inoltre, i giovani studenti dell'istituto alberghiero torinese Colombatto avranno l'opportunità di mettere in pratica le loro abilità, collaborando con i grandi nomi della pasticceria italiana.

Gli orari di apertura della manifestazione sono: venerdì 29 novembre dalle 16:00 alle 20:00, sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre dalle 10:00 alle 20:00.

Una Mole di panettoni: la XIII edizione celebra l'arte del lievitato tra innovazione e tradizione

Un viaggio nei sapori e nell'arte del panettone: la XIII edizione di 'Una Mole di Panettoni' tra tradizione, creatività e giovani talenti

[LAURA CHIOLA](#)

chiolalaura@gmail.com

29 NOVEMBRE 2024 - 19:34



Daniele Muro - Castino - e Marco Voci - i frutti del grano, primo e secondo posto per miglior panettone piemontese

"Una Mole di panettoni" torna per la sua tredicesima edizione in **centro città** a soddisfare gli amanti del dolce, ma non solo. L'inaugurazione di questo pomeriggio presso l'**hotel Principi di Piemonte**, per premiare le tre categorie in competizione - quelle di **miglior panettone tradizionale** della scuola milanese (alto senza glassa), miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e miglior panettone creativo - su cui i **30 maestri lieviti** partecipanti si sono battuti a suon di impasti originali, non delude neanche quest'anno.



Il panettone alla 'nduja

Dallo speck al **babà**, dalla 'nduja al tradizionale con canditi o gianduja, o ancora il **"piemontesino"**, con peperoni e bagna cauda. I maestri quest'anno sembrano essersi proprio sbizzarriti. Regalando assaggi e dando l'opportunità di acquistare i propri lievitati d'eccellenza al **prezzo calmierato di 32 euro per il chilo, 20 per il mezzo chilo**, con qualche piccola eccezione. Come il "panbusciò": premiato come miglior panettone del mondo nel 2019, un chilo e cento di un impasto che fonde il tipico babà napoletano con il classico panettone, che ne costa 42. O i mini panettoni salati da 5 euro, che includono il "piemontesino" e il "mediterraneo": capperi, pomodori secchi, semi di zucca, peperoni e grue.



Il "panbusciò, metà babà, metà panettone

Premiate l'eccellenza ma soprattutto la **passione**. Il miglior panettone piemontese di quest'anno è quello di Davide Muro, pastry chef dell'Antica pasticceria Castino di Pinerolo: «c'è tanto **sacrificio**. Ci vuole

molto **studio**. Il nostro è delicato e leggero, con pochi zuccheri», racconta entusiasta. Quello creativo invece è tutto un orgoglio meridionale: «il nostro “amalfitano” profuma di limoni di Sorrento. Il suo segreto sono prodotti di qualità e tanta passione», spiega Daniela Monteleone della pasticceria salernitana vincitrice Mr Whippy.



Daniela Monteleone di Mr. Whippy, vincitrice del premio "miglior panettiere creativo"

L'evento - cui si potrà accedere previa prenotazione dalle 10 alle 20 di sabato e domenica con biglietto variabile a seconda di fascia oraria - ha coinvolto anche alcuni giovanissimi aspiranti pasticceri, come i ragazzi dell'istituto alberghiero Colombatto.

«Il più “creativo” per me è quello alla 'nduja», ci dice Giulia, una studentessa. «Stiamo girando e assaggiando. Ma questo è anche un modo per noi per guardare le **texture dei panettoni**, studiare le diverse **tecniche di lievitazione**», aggiunge la sua amica Carola.



Le studentesse dell'istituto alberghiero Colombatto

Partner d'obbligo le bollicine, con una sezione dedicata alle **produzioni vinicole d'eccellenza**, come la cantina cooperativa Alice Bel Colle, in provincia di Alessandria, che produce vini aromatici dolci, come il classico **brachetto d'Acqui**, ma anche dolcetto e Barbera. «Siamo qui da tre anni, e la nostra è una produzione cooperativa molto affiatata», ci racconta il loro sales manager Daniele Bianco.



Lo stand della cantina cooperativa Alice Bel Colle

Al taglio del nastro inaugurale dell'evento - che prospetta un'affluenza di circa 6mila persone da ieri pomeriggio fino a domenica sera - presente la **Camera di Commercio, Ascom Torino**, il presidente dei maestri pasticceri Giovanni Dell'Agnese, a premiare le "cinture nere" del gusto.

12/11/2024

TERRITORIO

A Torino una “Mole di Panettoni” – In città i migliori pasticceri per le degustazioni. L’evento

A Torino torna “Una Mole di Panettoni”, l’evento che celebra il panettone artigianale e che avrà luogo dal 29 novembre al 1° dicembre 2024 presso l’Hotel Principi di Piemonte. Questa manifestazione, che si ripete da dieci anni, è ormai un punto di riferimento per gli appassionati e professionisti della pasticceria italiana, e riunisce alcuni tra i migliori maestri lieviti del Paese.

L’iniziativa è curata dall’agenzia Dettagli, che ha organizzato la prima edizione nel 2012 a Palazzo Cavour, attirando circa 5.000 visitatori. Successivamente, si è svolta nelle storiche sale del Museo del Risorgimento a Palazzo Carignano e, dal 2015, nella prestigiosa cornice dell’Hotel Principi di Piemonte, con una parentesi nel 2018 al Double Tree by Hilton Turin Lingotto. Negli ultimi anni, l’evento ha accolto fino a 20.000 visitatori, con la partecipazione di oltre quaranta maestri pasticceri da tutta Italia.

Durante l’evento si potranno assaporare le creazioni di pasticceri rinomati e laboratori artigianali di qualità, inclusi i “Maestri del Gusto” riconosciuti dalla Camera di commercio di Torino, che impiegano ingredienti di eccellenza per rispettare la tradizione del panettone, dolce italiano nato oltre 500 anni fa a Milano. Nel corso del tempo, il panettone è stato reinterpretato in molte varianti: semplice o glassato, ripieno di creme, cioccolato, con o senza frutta candita, adattandosi ai gusti moderni ma sempre conservando la classica lievitazione naturale.

L’ingresso alla manifestazione costa 5 euro, offrendo ai visitatori un’occasione unica per scoprire e degustare uno dei simboli della tradizione natalizia italiana.

Ulteriori Info a questo link <https://www.unamoledi.it/>

Food&Wine

“UNA MOLE DI PANETTONI” 2021 ALL’HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

Oltre 35 Maestri Pasticceri e Maestri fornai in arrivo da tutta Italia, più di 200 panettoni da scoprire per decretare il migliore panettone, nella location suggestiva di un hotel a 5 stelle di Torino



In occasione della X edizione di ***Una Mole di Panettoni***, Torino ospita nella location suggestiva di un hotel a 5 stelle, **l'Hotel Principi di Piemonte**, il concorso per decretare il migliore panettone.

Tra le categorie in gara: il miglior panettone di tradizione milanese, il miglior panettone tradizionale di scuola piemontese e il miglior panettone creativo.

Si potrà passeggiare nell'area degustazione alla scoperta di panettoni per tutti i gusti, selezionati con attenzione tra coloro che utilizzano rigorosamente e unicamente il metodo artigianale, per un prodotto fresco e naturale senza additivi nè conservanti.

Un'opportunità per conoscere, scoprire o riscoprire sapori e tradizioni secolari del protagonista della tavola natalizia.

1€ di ogni ingresso sarà devoluto in beneficenza a **1caffè.org**, la onlus nata per supportare progetti di assistenza in molte situazioni critiche, in Italia e all'estero.

Il concorso è organizzato da **Dettagli Sas**, con il patrocinio di **Camera di Commercio di Torino** e **ASCOM Torino** e con la collaborazione di **Turismo Torino**.

Biglietti: Singolo 3 € / Coppia 5 €

“Una mole di Panettoni”: ecco tutti i vincitori della 13^a edizione

I vincitori dell'edizione 2024 di “Una mole di Panettoni” sono Davide Muro (nella categoria panettone di scuola piemontese), Roberto Moreschi (scuola milanese) e Salvatore Di Prisco (panettone creativo)



29 novembre 2024 | 19:03

Il panettone, simbolo per eccellenza del Natale, continua a ispirare maestri pasticceri in tutta Italia, e la 13^a edizione di "Una mole di panettoni" ha reso omaggio ai migliori interpreti di questo dolce intramontabile. Tra le creazioni tradizionali e quelle più innovative, tre maestri lieviti hanno conquistato il primo posto nelle rispettive categorie: Davide Muro della pasticceria Castino di Pinerolo (Torino) per il Panettone tradizionale di scuola piemontese; Roberto Moreschi della pasticceria Roberto Pastry&Bakery di Chiavenna (Sondrio) per il Panettone tradizionale di scuola milanese; e Salvatore Di Prisco della pasticceria Whippy Dolci Innovazioni di Salerno per il Panettone creativo.

“Una mole di Panettoni”: ecco tutti i vincitori della 13^a edizione

Torino incorona i panettoni: ecco i vincitori di “Una mole di panettoni 2024”

La manifestazione, ospitata dal 29 novembre all'1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino, ha incoronato i suoi vincitori in una premiazione ufficiale che si è svolta nella giornata inaugurale, alla presenza di esponenti istituzionali come l'assessore al Commercio di Torino, Paolo Chiavarino, il segretario generale della Camera di Commercio, Guido Bolatto, e rappresentanti del settore come Maria Luisa Coppa, presidente di Ascom.

"Una mole di panettoni 2024", i podi delle diverse categorie

Per il Panettone tradizionale di scuola piemontese, caratterizzato dalla forma bassa e dalla glassa, il podio si è completato con Marco Voci della pasticceria I Frutti del Grano di Collegno (secondo posto) e Giorgio Bolzani della pasticceria omonima di Vicenza (terzo posto). Passando alla variante milanese, alta e anch'essa con glassa, la classifica ha visto al secondo posto Gabriele Filippi di Creo Pasticceria (Terni) e di nuovo Giorgio Bolzani al terzo. Nella categoria dedicata alle varianti creative del panettone, il primo posto di Salvatore Di Prisco è stato affiancato dalle eccellenze del Sud Italia: il secondo premio è andato a Francesco Mastroianni della pasticceria Casa Mastroianni di Lamezia Terme, Catanzaro, mentre il terzo è stato conquistato nuovamente da Davide Muro, che ha dimostrato una versatilità fuori dal comune.

La giuria di "Una mole di panettoni 2024" e i criteri di valutazione

La giuria, presieduta da Giovanni Dell'Agnesse, ha valutato in forma anonima i panettoni, assegnando un punteggio da 1 a 10 in base a parametri rigorosi: il peso, compreso tra 950 e 1100 grammi inclusi i pirottini; l'aspetto generale; la forma; l'aroma; la cromia; l'alveolatura; e le qualità sensoriali come palatabilità, acidità e retrogusto. Per le versioni tradizionali si è aggiunta l'attenzione alla cottura e alla glassa, mentre per i creativi ha giocato un ruolo fondamentale la farcitura.

Sagre di Dicembre 2024 a Torino e in Piemonte: gli eventi fra panettoni, gin e cappone

[Torino](#), 29/11/2024.

Anche nel mese di **dicembre 2024** le **sagre di Torino e del Piemonte** non mancano, con gustosi piatti della tradizione e non solo. Tra profumi, colori e sapori sono **tanti gli appuntamenti gastronomici, sagre, fiere tradizionali e feste popolari** in provincia di Torino e in giro per le altre province del Piemonte.

Se volete fare una gita fuori porta durante i prossimi **weekend di dicembre** per essere partecipi alla **tradizione piemontese**, ecco che Mentelocale ha creato una **lista degli appuntamenti gastronomici più importanti e gustosi che si terranno nelle prossime settimane nei borghi piemontesi**.

Inoltre [qui](#) troverete la lista dei **migliori mercatini di Natale** da visitare in tutto il Piemonte.

TORINO E DINTORNI

- [Una Mole di Panettoni 2024](#) torna a Torino il weekend del **29 novembre - 1 dicembre** all'**Hotel Principi di Piemonte**, trasformando le sue sale in una vetrina dei migliori panettoni artigianali italiani.
- [None al cioccolato](#): la cittadina di None, una delle "patrie" torinesi del cioccolato, torna con una nuova formula una manifestazione che per i golosi del "Cibo degli Dei".

ASTI E DINTORNI

- [**Sagra della Bagna Cauda a Revignano d'Asti**](#): **sabato 30 novembre** e **sabato 7 dicembre** è possibile gustare il piatto della tradizione piemontese con un menù a un prezzo popolare
- [**Fiera storica del Cappone a San Damiano d'Asti**](#): durante l'evento gli allevatori locali espongono i loro capponi, mentre macellerie e gastronomie offrono in vendita il cappone locale, simbolo dell'eccellenza gastronomica del territorio

ALESSANDRIA E DINTORNI

- [**Dolci Terre di Novi**](#), la 27esima edizione di uno degli eventi più attesi nel panorama delle manifestazioni enogastronomiche, con i migliori prodotti dolciari, vitivinicoli e gastronomici del territorio
- [**Fiera Regionale del Bue Grasso 2024**](#), un evento unico per celebrare la tradizione zootecnica piemontese con attività per tutte le età

CUNEO E DINTORNI

- [**Fiera dei Cubiòt a Santo Stefano Belbo**](#), la ripresa di un antico, tradizionale e autentico mercato santostefanese.
- [**Fiera dei Puciu e di San Nicolao a Farigliano**](#), un appuntamento imperdibile che combina tradizioni gastronomiche, cultura e intrattenimento.
- [**455a Fiera Fredda della Lumaca**](#), torna l'appuntamento a Borgo San Dalmazzo con la celebrazione dedicata alla chiocciola e alla gastronomia tipica del territorio.
- [**Ginitaly 2024**](#): a Mondovì la prima anteprima del festival del gin e del ginepro, in essere tra gli edifici storici della città piemontese, aspettando il festival di fine maggio.
- [**Fiera nazionale del Cappone di Morozzo**](#): un evento che celebra il legame fra tradizione, cultura e gastronomia con il Cappone di Morozzo,

protagonista di esposizioni, degustazioni, mercati e momenti culturali.

- **[Fiera di Santa Lucia e del Real Cappone a Racconigi](#)**, un evento che unisce tradizione, gastronomia e territorio, con il Real Cappone al centro della scena.

Di Giulia De Sanctis

TERRITORIO

Eventi, sagre, fiere gastronomiche nel weekend 29 novembre - 1 dicembre 2024

La nostra agenda di manifestazioni, incontri, sagre da segnare in agenda e a cui vale la pena partecipare questo fine settimana tra cibo, vino e natura. In Piemonte, Lombardia, Toscana, Lazio, Abruzzo e Sicilia

Con l'arrivo del weekend che segna il passaggio da novembre a dicembre, le atmosfere natalizie iniziano a prendere piede in ogni angolo d'Italia. Manca ormai meno di un mese a Natale e, tra luci scintillanti e decorazioni festose, l'enogastronomia si prepara a celebrare il suo lato più tradizionale e creativo. Questo fine settimana, il panettone è senza dubbio il protagonista assoluto, con eventi e fiere che lo vedono al centro di degustazioni, concorsi e masterclass. Ma non solo: anche i mercatini di Natale ([qui](#) i principali), ricchi di prodotti tipici e artigianato, mentre gli amanti del vino potranno comunque approfittare dei numerosi eventi dedicati alle eccellenze enologiche italiane. Inoltre, questo fine settimana si svolgerà anche la più grande fiera sull'artigianato a Milano. Dai nuovi format pronti a sorprendere il pubblico alle manifestazioni consolidate, ecco la nostra selezione degli eventi da non perdere.

Cantine Aperte a Natale 2024 – Italia



Cantine aperte a Natale

Cantine Aperte a Natale segna l'evento finale del 2024 per il Movimento Turismo del Vino, portando la magica atmosfera natalizia nelle cantine di tutta Italia. Per tutto il mese di dicembre infatti, i produttori MTV accolgono gli enoturisti in vigna e in cantina, offrendo un brindisi speciale. Le cantine si trasformano in mercatini natalizi dove, oltre a degustazioni e show cooking di piatti tipici, si possono scoprire dolci natalizi, partecipare a laboratori sensoriali, mostre e spettacoli. Un'occasione da non perdere anche per acquistare regali come bottiglie di vino, prodotti gastronomici locali e artigianato.

Dove: Italia

Quando: tutto il mese di dicembre

Prezzo: variabile

[Sito web](#)

Una Mole di Panettoni - Piemonte



una mole di panettoni

All'Hotel Principi di Piemonte si celebra il grande lievitato natalizio con una due giorni dedicata al panettone artigianale, un appuntamento imperdibile per Torino, giunto ormai alla sua 13^a edizione. L'evento riunisce alcuni tra i migliori pasticceri italiani, maestri nell'arte dei lievitati, che proporranno panettoni realizzati con lievito madre, senza l'uso di conservanti, mono- e di-gliceridi, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali o semilavorati. Il programma include un concorso che premierà tre categorie: 'Miglior Panettone Tradizionale scuola milanese' (alto senza glassa), 'Miglior Panettone Tradizionale scuola piemontese' (basso con glassa) e 'Miglior Panettone Creativo'. I visitatori potranno degustare e acquistare i panettoni al prezzo di 32€ al kg. Ci sarà anche la possibilità di partecipare a masterclass di abbinamento.

Dove: Torino

Quando: dal 29 novembre al 1 dicembre

Prezzo: 5-10€

[Sito web](#)

Re Panettone - Lombardia



Re Panettone

Torna a Milano, Re Panettone, l'evento dedicato al dolce simbolo del Natale, giunto alla sua diciassettesima edizione. L'appuntamento si terrà ancora una volta al Parco Esposizioni Novegro, dove panettoni artigianali e lievitati di eccellenza, saranno i protagonisti di una vasta mostra mercato. Tra le novità di quest'anno, il Premio Re Panettone, che premia i migliori lievitati nelle categorie 'Panettone' e 'Lievitato innovativo', con giurie tecniche e popolari. Il pubblico avrà la possibilità di partecipare come giurato, assaggiare e acquistare i panettoni in gara, con accesso gratuito previa prenotazione online.

LA VOCE

"Una Mole di Panettoni": 30 Maestri lievitisti in gara per il dolce delle feste

Trenta Maestri lievitisti a confronto per il miglior panettone tradizionale e creativo



[GIANLUCA OTTAVIO](#)

media@giornalelavoce.it

27 NOVEMBRE 2024 - 18:51



"Una Mole di Panettoni": 30 Maestri lievitisti in gara per il dolce delle feste (foto di repertorio)
Dal **29 novembre all'1 dicembre 2024, Torino** ospiterà la **13ª edizione** di "**Una Mole di Panettoni**", la rassegna che celebra l'arte della lievitazione e del panettone artigianale. L'evento, che si terrà

all'**Hotel Principi di Piemonte**, vedrà il concorso di **30 maestri lievitisti** provenienti da tutta Italia, che si sfideranno in tre categorie principali: **Miglior panettone tradizionale scuola milanese**, **Miglior panettone tradizionale scuola piemontese**, e **Miglior panettone creativo**.

La **giuria**, composta da esperti del settore, assegnerà i premi ai panettoni in gara in forma anonima, valutando una serie di criteri specifici, tra cui: **peso, aspetto generale, aroma, alveolatura, palatabilità**, e altri fattori legati alla **cottura** e alla **farcitura**. In particolare, il panettone tradizionale della **scuola milanese** dovrà essere alto e senza glassa, mentre quello della **scuola piemontese** dovrà essere basso e con glassa.

La categoria del **panettone creativo**, invece, premia le interpretazioni più innovative del classico dolce natalizio.

Ogni panettone dovrà rispettare un peso di **1 chilo** (con una tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, incluso il pirottino). I partecipanti saranno giudicati anche per la **cromia** del prodotto e il suo **retrogusto**.



Dal **29 novembre all'1 dicembre 2024**, **Torino** ospiterà la **13ª edizione** di "**Una Mole di Panettoni**", la rassegna che celebra l'arte della lievitazione e del panettone artigianale

Orari e novità dell'edizione 2024

L'evento sarà aperto al pubblico nei seguenti orari: **venerdì 29 novembre dalle 16 alle 20, sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre dalle 10 alle 20.**

Una delle novità di quest'edizione è la **partecipazione degli studenti dell'istituto alberghiero Colombatto** di Torino, che contribuiranno con il loro supporto all'organizzazione dell'evento.

Anche quest'anno, **1 Caffè Onlus** sarà il **Charity Partner** della manifestazione. Fondata da **Luca Argentero** e **Beniamino Savio**, l'associazione sarà presente con un servizio di **"Bar solidale"**, offrendo ai visitatori l'opportunità di contribuire a una buona causa mentre assaporano le delizie in gara.

Il **Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui DOCG** si conferma **Main sponsor** della rassegna, supportando la manifestazione con il suo contributo.

"Una Mole di Panettoni" non è solo una competizione gastronomica, ma un evento che celebra la **tradizione dolciaria torinese** e l'**arte della panificazione**, portando ogni anno a Torino le migliori eccellenze del settore.

La rassegna si conferma come un appuntamento imperdibile per gli amanti del panettone e della **pasticceria artigianale**, unendo **competizione, solidarietà e tradizione.**

CULTURA

Ecco 10 cose da fare in Piemonte questo weekend

Mostre, mercatini e degustazioni per un weekend differente

Il 28 Novembre 2024

Di **Luca Vercellin**



TORINO– Non sapete che cosa fare questo weekend? Ecco 10 cose da fare il 31 Novembre e il 1 Dicembre in Piemonte. Ce n'è per tutti i gusti!

1. Una Mole di Panettoni – Torino

Dal 29 novembre al 1° dicembre, l'Hotel Principi di Piemonte ospita la rassegna dedicata al panettone artigianale. Orari: sabato e domenica dalle 10:00 alle 20:00. Ingresso: 5 €, gratuito per bambini sotto i 6 anni.

Dove: Via Piero Gobetti, 15, Torino.

Info: <http://www.guidatorino.com/eventi-torino/mole-panettoni-2024-torino/>

2. Mercatino di Natale – Govone

Il Magico Paese di Natale a Govone offre bancarelle natalizie, spettacoli e animazione per famiglie. Orari: sabato e domenica dalle 10:00

Dove: **Centro storico di Govone (CN).**

Info: [Guida Piemonte](#)

3. Tour Noir di Torino

Tutti i misteri della città con un tour guidato tra leggende e panorami suggestivi.

Costo: 15 € a persona.

Punto di ritrovo: Piazza Statuto, Torino.

Info: [Piemonte Eventi](#)

4. Fiera del Barlafus –Vercelli

Il mercato dell'antiquariato si terrà il 1 dicembre dalle 10 alle 18.

Dove: Piazza Cavour, Vercelli.

Info: [Guida Eventi Piemonte](#)

5. Rassegna “La Fiera del Tartufo Bianco” – Montà d’Alba

Dalle 9:00 alle 18:00, i visitatori potranno gustare il pregiato tartufo bianco d’Alba e acquistare prodotti locali.

Dove: Piazza San Michele, Montà d’Alba (CN).

6. Festival del Cioccolato – Alba

Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, dalle 10:00 alle 19:00, potrai degustare cioccolato artigianale e partecipare a laboratori.

Dove: Piazza Duomo, Alba

Info: (<https://www.ilturista.info/ch/eventi/piemonte/>)

7. Mercatino di Natale – Moncalieri

Sabato 30 novembre, il mercatino vintage apre dalle 9:00 alle 18:00 con oggetti d’epoca e artigianato.

Dove: Moncalieri (TO).

Info: [Guida Moncalieri](#)

8. Visita al Castello di Rivoli

Approfitta del weekend per visitare il castello di Rivoli, aperto sabato e domenica dalle 10:00 alle 18:00.

Dove: Piazza Mafalda di Savoia, Rivoli (TO).

Info: Castello di Rivoli

9. Mercato delle eccellenze – Cuneo

Domenica 1° dicembre, dalle 9:00 alle 18:00, mercato con prodotti tipici locali.

Dove: Piazza Galimberti, Cuneo.

Info: Cuneo Eventi

10. Mostra di Leonardo Da Vinci – Torino

La mostra dedicata alla “Prima Monna Lisa” continua a Palazzo Madama. Orari: sabato e domenica dalle 10:00 alle 18:00.

Dove: Piazza Castello, Torino.

Info: Palazzo Madama



ATTUALITÀ

All'Hotel Principi di Piemonte di Torino torna "Una Mole di Panettoni" 2024

28 Novembre 2024

All'Hotel Principi di Piemonte di Torino torna "Una Mole di Panettoni" 2024

Tradizionale vetrina d'eccellenza per i migliori lievitisti della pasticceria italiana

Venerdì 29 novembre all'ingresso dell'Hotel Principi di Piemonte, tra un maxi panettone e uno spumante, inaugura Una Mole di Panettoni. Il taglio del nastro della tredicesima edizione della kermesse si svolgerà alle 15.45 alla presenza dell'assessore al Commercio del Comune di Torino, **Paolo Chiavarino**, il segretario generale della Camera di Commercio di Torino, **Guido Bolatto**, la presidente di Ascom, **Maria Luisa Coppa**, il presidente della giuria, **Giovanni dell'Agnesè** e un rappresentante di Turismo Torino. Al termine della cerimonia, saranno proclamati i **9 vincitori**.

Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono **30 i maestri lievitisti** in sfida nelle categorie del **Miglior panettone tradizionale scuola milanese** (alto senza glassa); il **Miglior panettone tradizionale scuola piemontese** (basso con glassa) e il **Miglior panettone creativo**.

La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 kg (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

La tradizionale vetrina d'eccellenza che da oltre **13 anni** riunisce a Torino i migliori lievitisti della pasticceria italiana, quest'anno torna per una dolcissima tre giorni. La manifestazione sarà aperta venerdì dalle ore 16.00 alle ore 20.00, sabato 30 e domenica 1 dicembre 2024 dalle ore 10.00 alle ore 20.00, presso le sale dell'hotel Principi di Piemonte in via Gobetti n. 15 a Torino.

«L'arte pasticceria regionale comincia a disegnare una nuova geografia. A 'Una Mole di' tutti potranno compiere un viaggio gourmet attraverso l'Italia del panettone: scoprire i segreti dei pasticceri, degustando, appagando i sensi e conoscendo da vicino il nostro ricco patrimonio agroalimentare – affermano le due fondatrici, **Laura Severi** e **Matilde Sclopis di Salerano** – L'obiettivo del contest è far conoscere l'eccellenza artigianale nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. Il panettone ha visto una

notevole espansione negli ultimi anni, attirando l'attenzione di tanti, soprattutto delle nuove generazioni. La sfida è conquistare soprattutto i giovani con l'estetica e l'alta qualità della creazione».

Anche per questa edizione sarà Charity Partner dell'evento, **1 CAFFE' ONLUS**, organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di "Bar solidale". Si conferma **Main Sponsor** di "Una Mole di Panettoni", il **Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G.**, che con le sue bollicine incoronerà anche i vincitori del contest e silver sponsor Ecopack. Tra i partners tecnici della kermesse, che per la prima volta quest'anno vedrà la partecipazione dei talentuosi studenti dell'istituto alberghiero torinese **Colombatto**, ci sono invece Goeldlin e Agrimontana. L'evento è organizzato con il contributo di **Ascom**, della **Camera di Commercio di Torino** e di **Turismo Torino e provincia**.

Una Mole di Panettoni 2024 . Hotel Principi di Piemonte **29 novembre – 1 dicembre** via Piero Gobetti, 15, 10123 Torino

Acquisto online consigliato e prioritario tramite il quale sarà possibile prenotare la fascia oraria di accesso

Premiati i vincitori di Una Mole di Panettoni: tra i nove incoronati Davide Muro della pasticceria Castino di Pinerolo

DI [IERIOGGIDOMANI](#) · 30 NOVEMBRE 2024

INCORONATI I NOVE VINCITORI DI UNA MOLE DI PANETTONI 2024

Venerdì 29 novembre la premiazione ufficiale all'Hotel Principi di Piemonte

Torino, 29 novembre 2024

Sono stati incoronati i nove vincitori della 13esima edizione di **Una Mole di Panettoni**. La kermesse dedicata al protagonista della tavola natalizia che si sta svolgendo a Torino (dal 29 novembre al 1 dicembre) all'Hotel Principi di Piemonte ha designato i migliori maestri lieviti di quest'anno, tra i quali brilla, con ben due riconoscimenti, Davide Muro della storica pasticceria pinerolese "Castino".

Per la categoria "**Panettone tradizionale di scuola piemontese**", basso e con glassa, finiscono sul podio: primo posto, il maestro lievita **Davide Muro** della pasticceria piemontese "**Castino**" di Pinerolo, Torino; al secondo posto, il maestro lievita **Marco Voci** della pasticceria piemontese "**I Frutti del Grano**" di Collegno, Torino; al terzo posto, il maestro lievita **Giorgio Bolzani** della pasticceria veneta "**Giorgio Bolzani**" di Vicenza;

Nella categoria "**Panettone tradizionale di scuola milanese**", alto e con glassa, si distinguono: al primo posto, il maestro lievita **Roberto Moreschi** della pasticceria lombarda "**Roberto Pastry & Bakery**" di Chiavenna, Sondrio; al secondo posto, il maestro lievita **Gabriele Filippi** della pasticceria umbra "**Creo Pasticceria**" di Terni; al terzo posto, il maestro lievita **Giorgio Bolzani** della pasticceria veneta "**Giorgio Bolzani**" di Vicenza;

Quest'anno per la categoria "**Panettone creativo**" sono stati premiati: al primo posto, il maestro lievitista **Salvatore di Prisco** della pasticceria campana "**Whippy Dolci Innovazioni**" di Salerno; al secondo posto, il maestro lievitista **Francesco Mastroianni** della pasticceria calabrese "**Casa Mastroianni**" di Lamezia Terme, Catanzaro; al terzo posto, ancora il maestro lievitista **Davide Muro** della pasticceria piemontese "**Castino**" di Pinerolo, Torino.

La Giuria ha assegnato ai panettoni, arrivati in forma anonima, un punteggio da 1 a 10 in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 kg (tolleranza di 100 gr. in eccesso e 50 gr. in difetto compreso il pirottino), aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatibilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

La premiazione si è svolta subito dopo il taglio del nastro, ieri, venerdì 29 novembre, alla presenza dell'assessore al Commercio di Torino, **Paolo Chiavarino**, del segretario generale della Camera di Commercio di Torino, **Guido Bolatto**, della presidente di Ascom, **Maria Luisa Coppa** e del presidente della giuria, Giovanni dell'Agnese.

L'EVENTO

Una Mole di panettoni: Torino celebra l'eccellenza del panettone artigianale italiano

Quest'anno presente anche la onlus di Luca Argentero



[SARA SONNESSA](#)

sarasonnessa4@gmail.com

28 NOVEMBRE 2024 - 14:04

Da domani al 1° dicembre, l'Hotel Principi di Piemonte di Torino sarà il palcoscenico di **"Una Mole di Panettoni"**, un evento che da oltre 13 anni riunisce i migliori lieviti italiani per una tre giorni all'insegna dell'eccellenza dolciaria. Organizzato dalla società **Dettagli Eventi** di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, questo appuntamento è diventato un riferimento imprescindibile per il mondo della pasticceria natalizia, puntando sempre su artigiani che seguono rigidi criteri di qualità.

L'evento si distingue per l'impegno a valorizzare l'artigianalità e la tradizione. Gli oltre 30 maestri lievisti selezionati sono chiamati a preparare i loro panettoni senza l'uso di additivi chimici, come conservanti o aromi artificiali, e utilizzando esclusivamente lievito madre. Provenienti da tutta Italia, da Campania a Piemonte, da Toscana a Sicilia, questi esperti si sfideranno in tre categorie principali: il **Miglior Panettone Tradizionale Scuola Milanese**, il **Miglior Panettone Tradizionale Scuola Piemontese** e il **Miglior Panettone Creativo**. La giuria, composta da esperti del settore, giudicherà ogni panettone in base a vari criteri, tra cui aspetto, alveolatura, aroma e gusto, assegnando un punteggio da 1 a 10 in forma anonima.

La premiazione dei vincitori avverrà venerdì 29 novembre alle ore 17, e i panettoni premiati saranno poi disponibili per l'acquisto, permettendo al pubblico di portare a casa i dolci migliori dell'edizione. Un'opportunità unica per gustare panettoni tradizionali e innovativi a un prezzo speciale di 32€ al kg.

Non solo una competizione, ma anche un'occasione di degustazione e scoperta. Grazie alla collaborazione con il **Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G.**, ogni giorno si terranno degustazioni guidate che accompagneranno i visitatori in un viaggio sensoriale alla scoperta dei segreti dei maestri pasticceri. L'evento offrirà anche un'opportunità unica di esplorare la ricca tradizione gastronomica del panettone, declinato in varie versioni, classiche e creative. Quest'anno, l'evento avrà anche una componente solidale: **1 Caffè Onlus**, organizzazione no-profit fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, sarà presente con un "Bar Solidale", permettendo ai partecipanti di contribuire a una causa benefica durante la manifestazione.

A sostegno dell'iniziativa, numerosi partner hanno confermato la loro partecipazione, tra cui il **Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G.**, che non solo è Main Sponsor dell'evento, ma incoronerà anche i vincitori con le sue bollicine. A questi si aggiungono **Ecopack**, silver sponsor, e **Goeldlin** e **Agrimontana**, tra i partner tecnici. L'evento è stato realizzato con il supporto di **Ascom**, della **Camera di Commercio di Torino** e di **Turismo Torino e provincia**, a testimonianza dell'importanza culturale e turistica di questa iniziativa.

Concludendo, le fondatrici Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano sottolineano come "**Una Mole di Panettoni**" stia disegnando una nuova

geografia dell'arte pasticceria regionale, portando alla ribalta l'eccellenza artigianale e le tradizioni locali, in un momento che celebra la dolcezza del Natale e la qualità del lavoro manuale.

LA VOCE

Ecco chi sono i nove vincitori di una Mole di Panettoni 2024



La premiazione ufficiale all'Hotel Principi di Piemonte

[GIANLUCA OTTAVIO](#)

media@gioernalelavoce.it

29 NOVEMBRE 2024 - 20:01

Venerdì 29 novembre si è svolta la premiazione ufficiale della **13esima edizione di Una Mole di Panettoni** all'**Hotel Principi di Piemonte** di Torino. La celebre kermesse dedicata al dolce simbolo delle festività natalizie ha incoronato i migliori maestri lievitolari dell'anno, suddivisi in tre categorie: "Panettone tradizionale di scuola piemontese", "Panettone tradizionale di scuola milanese" e "Panettone creativo".

I vincitori per categoria

Categoria "Panettone tradizionale di scuola piemontese"

Il panettone basso con glassa, tipico della tradizione piemontese, ha premiato:

- **1° posto: Davide Muro**, della pasticceria piemontese "*Castino*" di Pinerolo, Torino.
- **2° posto: Marco Voci**, della pasticceria piemontese "*I Frutti del Grano*" di Collegno, Torino.
- **3° posto: Giorgio Bolzani**, della pasticceria veneta "*Giorgio Bolzani*" di Vicenza.

Categoria "Panettone tradizionale di scuola milanese"

Per il panettone alto con glassa, tipico della tradizione milanese:

- **1° posto: Roberto Moreschi**, della pasticceria lombarda "*Roberto Pastry&Bakery*" di Chiavenna, Sondrio.
- **2° posto: Gabriele Filippi**, della pasticceria umbra "*Creo Pasticceria*" di Terni.
- **3° posto: Giorgio Bolzani**, della pasticceria veneta "*Giorgio Bolzani*" di Vicenza.

Categoria "Panettone creativo"

Spazio alla fantasia con i panettoni innovativi:

- **1° posto: Salvatore di Prisco**, della pasticceria campana "*Whippy Dolci Innovazioni*" di Salerno.
- **2° posto: Francesco Mastroianni**, della pasticceria calabrese "*Casa Mastroianni*" di Lamezia Terme, Catanzaro.
- **3° posto: Davide Muro**, della pasticceria piemontese "*Castino*" di Pinerolo, Torino.

Una giuria di eccellenza e criteri rigorosi

La giuria, presieduta da **Giovanni dell'Agnesè**, ha valutato i panettoni presentati in forma anonima attribuendo un punteggio da 1 a 10

basato su criteri quali peso (1 kg con tolleranze specifiche), aspetto generale, aroma, alveolatura, palatabilità, retrogusto, cottura, glassa per i panettoni tradizionali e farcitura per i creativi.

La cerimonia di premiazione

La premiazione, avvenuta subito dopo il taglio del nastro, ha visto la partecipazione di personalità di spicco, tra cui **Paolo Chiavarino**, assessore al Commercio di Torino, il segretario generale della Camera di Commercio di Torino, **Guido Bolatto**, la presidente di Ascom, **Maria Luisa Coppa**, e lo stesso presidente di giuria.

Con l'edizione 2024, Una Mole di Panettoni si conferma un evento imprescindibile per celebrare la maestria artigianale e l'innovazione nel panorama dolciario italiano.

Le foto dei vincitori





Una Mole di Panettoni: torna la golosa kermesse torinese con i maestri pasticceri di tutta Italia



Piero Abrate 26 Novembre 2024

621 1 minuto di lettura

TORINO. Nato a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi vent'anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato,

con o senza uvetta o frutta candita. Dedicato a questo prodotto che è riuscito a conquistare ogni continente, è la manifestazione "Una Mole di Panettoni" che anche quest'anno è pronto a tornare a Torino per una nuova golosa edizione. Nel fine settimana del 29, 30 novembre e 1° dicembre 2024, l'Hotel Principi di Piemonte di accoglierà nuovamente nelle sue sale quello che ormai è diventato un appuntamento fisso del periodo natalizio nella città sabauda e vera e propria vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera.



Anche quest'anno l'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da Maestri Pasticceri e Maestri fornai provenienti da tutta la penisola e selezionati dalla Camera di commercio di Torino. L'obiettivo sarà uno solo: creare piccoli capolavori con l'utilizzo di ingredienti di alta qualità. Complessivamente saranno trenta i maestri in rappresentanza di regioni diverse che si sfideranno in tre categorie che esaltano la tradizione e l'innovazione del panettone. La competizione premierà, infatti, il miglior Panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa); il miglior Panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e il miglior Panettone creativo.

Il momento più atteso sarà la proclamazione dei vincitori, venerdì 29 novembre alle ore 17, un'occasione per scoprire i panettoni premiati direttamente in loco. Oltre alla gara, l'evento offre anche momenti di piacere per il palato con degustazioni guidate, grazie alla collaborazione con il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G.

Per partecipare è necessario un biglietto di ingresso (intero 5 euro, ridotto da 7 a 12 anni 3 euro, gratuito per bimbi fino a 6 anni). Acquisto online è consigliato e prioritario tramite il quale sarà possibile prenotare la fascia oraria di accesso. Per ulteriori informazioni cliccare [QUI](#).

Una Mole di Panettoni 2024: a Torino torna l'evento dedicato al dolce natalizio

Da **Gianluca Rini**

Novembre 15, 2024

A Torino torna l'evento **Una Mole di Panettoni**, dedicato al celebre panettone artigianale, che si terrà dal 29 novembre all'1 dicembre 2024 presso l'Hotel Principi di Piemonte. Questa manifestazione, ormai giunta alla sua decima edizione, è diventata un riferimento per appassionati e professionisti della pasticceria italiana, riunendo alcuni dei migliori maestri lievitolisti del Paese.

A Torino l'evento dedicato al gusto

L'iniziativa è promossa dall'agenzia **Dettagli**, che ha lanciato la prima edizione nel 2012 presso Palazzo Cavour, attirando circa 5.000 visitatori. Nel corso degli anni, l'evento ha avuto varie ambientazioni. Di recente, la manifestazione ha raggiunto una partecipazione di circa 20.000 visitatori, coinvolgendo oltre quaranta maestri pasticceri provenienti da tutta Italia.

Durante l'evento, i partecipanti avranno l'opportunità di gustare le creazioni di pasticceri di spicco e laboratori artigianali rinomati per la qualità dei loro prodotti. Tra questi figurano anche i **Maestri del Gusto**, che utilizzano ingredienti di qualità in modo da rispettare la tradizione del dolce, nato oltre 500 anni fa a Milano. Con il passare degli anni, questo dolce è stato rivisitato in numerose varianti: glassato, ripieno di creme o cioccolato, con o senza frutta candita, pur mantenendo la classica lievitazione naturale.

Il concorso nazionale e le categorie premiate

Trenta maestri lievitolisti sono stati selezionati per partecipare a una delle competizioni più importanti in Italia dedicate al dolce natalizio. Anche quest'anno il concorso nazionale **prevede tre categorie**: una dedicata al tradizionale panettone della scuola milanese, una che mira a premiare il miglior panettone della scuola piemontese e una terza per il miglior panettone caratterizzato dalla creatività. I vincitori, in tutto nove, saranno

proclamati **venerdì 29 novembre** alle ore 17 presso l'Hotel Principi di Piemonte. Sarà possibile acquistare i panettoni premiati direttamente all'evento.

La giuria valuterà i panettoni anonimi con punteggi da 1 a 10 basandosi su diversi criteri. Per il panettone della scuola piemontese sarà considerata anche la glassa, mentre per la versione creativa si valuterà la farcitura. Ogni panettone **deve pesare un chilo**, con una tolleranza di 100 grammi in eccesso o 50 in difetto, compreso il pirottino.

Incoronati i 9 vincitori di Una mole di panettoni 2024: dal 29 novembre al 1 dicembre



Sono stati incoronati i vincitori della 13esima edizione di una **Mole di Panettoni**. La kermesse dedicata al protagonista della tavola natalizia, a **Torino dal 29 novembre al 1 dicembre all'Hotel principi di Piemonte**, ha designato i migliori maestri lieviti di quest'anno.

Per la categoria "Panettone tradizionale di scuola piemontese", basso e con glassa, finiscono sul podio:

- Al primo posto, il maestro lieviti **Davide Muro** della pasticceria piemontese "**Castino**" di Pinerolo, Torino;
- Al secondo posto, il maestro lieviti **Marco Voci** della pasticceria piemontese "**I Frutti del Grano**" di Collegno, Torino;
- Al terzo posto, il maestro lieviti **Giorgio Bolzani** della pasticceria veneta "**Giorgio Bolzani**" di Vicenza;

Nella categoria “Panettone tradizionale di scuola milanese”, alto e con glassa, si distinguono:

- Al primo posto, il maestro lievitaista **Roberto Moreschi** della pasticceria lombarda “**Roberto Pastry&Bakery**” di Chiavenna, Sondrio.
- al secondo posto, il maestro lievitaista **Gabriele Filippi** della pasticceria umbra “**Creo Pasticceria**” di Terni
- Al terzo posto, il maestro lievitaista **Giorgio Bolzani** della pasticceria veneta “**Giorgio Bolzani**” di Vicenza;

Quest’anno per la categoria “Panettone creativo” vengono premiati:

- Al primo posto, il maestro lievitaista **Salvatore di Prisco** della pasticceria campana “**Whippy Dolci Innovazioni**” di Salerno;
- al secondo posto, il maestro lievitaista **Francesco Mastroianni** della pasticceria calabrese “**Casa Mastroianni**” di Lamezia Terme, Catanzaro;
- Al terzo posto, il maestro lievitaista **Davide Muro** della pasticceria piemontese “**Castino**” di Pinerolo, Torino.

La Giuria ha assegnato ai panettoni, arrivati in forma anonima, un punteggio da 1 a 10 in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 kg (tolleranza di 100 gr. in eccesso e 50 gr. in difetto compreso il pirottino), aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

La premiazione si è svolta subito dopo il taglio del nastro, all’Hotel Principi di Piemonte, alla presenza dell’assessore al Commercio di Torino, **Paolo Chiavarino**, il segretario generale della Camera di Commercio di Torino, **Guido Bolatto**, la presidente di Ascom, **Maria Luisa Coppa** e il presidente della giuria, **Giovanni dell’Agnese**.



Sagre, Mercatini e Villaggi di Natale del 30 Novembre e 1 Dicembre 2024

★★★★★ (Voti: 1 . Media: 5,00 su 5)



Anche per il **weekend del 30 novembre e 1° dicembre 2024**, le **sagre, i mercatini e i villaggi di Natale a Torino e in tutto il Piemonte** offriranno un'occasione imperdibile per immergersi nell'atmosfera magica delle festività e nella tradizione enogastronomica della regione. Sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, borghi e città piemontesi vi accoglieranno con eventi dedicati ai sapori dell'inverno, fiere caratteristiche, mercatini natalizi ricchi di decorazioni artigianali, dolci e idee regalo originali per sorprendere i vostri cari.

Dal profumo delle caldarroste ai prodotti tipici come **tartufo, cioccolato, panettoni e dolci della tradizione**, passando per luminarie e decorazioni che adornano i villaggi natalizi, questo weekend sarà un'opportunità per riscoprire il fascino della tradizione locale. Non mancheranno poi eventi dedicati al tartufo, ai vini del territorio e a tante specialità perfette per arricchire le tavole delle feste.

Non perdetevi dunque la nostra selezione di **sagre, mercatini e villaggi di Natale a Torino e dintorni per il 30 novembre e il 1° dicembre 2024**: un'occasione perfetta per una gita fuori porta che unisce il gusto, la magia natalizia e le tradizioni del Piemonte.

Sagre, Mercatini e Villaggi di Natale del 30 Novembre e 1 Dicembre 2024

- **Fiera del Tartufo Bianco d'Alba 2024**: dal 12 ottobre all'8 dicembre 2024 ad Alba (Cuneo)
- **Magico Paese di Natale di Govone**: 16-17, 23-24, 30 Novembre 2024; 1, 7-8, 14-15, 21-22 Dicembre 2024 a Govone (Asti)
- **Mercatino di Natale di Asti**: dal 16 novembre al 22 dicembre – Novembre: apertura tutti i week end, Dicembre: apertura dal giovedì alla domenica ad Asti
- **Bagna Cauda Day**: 22, 23, 24 novembre 2024 e del 29, 30 novembre e 1° dicembre 2024 a Torino
- **Una Mole di Panettoni**: 29, 30 novembre e 1° dicembre 2024 a Torino
- **None al Cioccolato**: 29, 30 novembre e 1° dicembre 2024 a None (Torino)
- **Mercatini di Natale**: 30 novembre e 1 dicembre 2024 a Macugnaga (Verbano-Cusio-Ossola)
- **Mercatini di Natale**: dal 30 novembre al 22 dicembre 2024, il sabato e la domenica, a Pinerolo (Torino)
- **Natale è Reale 2024**: 30 novembre e 1, 7, 8, 14, 15, 21 e 22 dicembre 2024 a Stupinigi – Nichelino (Torino)
- **Mercatino di Natale del Forte di Vinadio**: 30 novembre e 1° dicembre 2024 a Vinadio (Cuneo)
- **Sagra della Bagna Cauda**: il 30 novembre e il 7 dicembre 2024 a Revignano d'Asti (Asti)
- **Mercatino di Natale**: il 1° dicembre 2024 a Chieri (Torino)
- **Mercatini di Natale**: il 1° dicembre 2024 a Mombello di Torino (Torino)
- **Nel paese incantato**: il 1° dicembre 2024 a Chiusa di Pesio (Cuneo)
- **Fiera dei Cubiòt**: il 1° dicembre 2024 a Santo Stefano Belbo (Cuneo)
- **Mercatini di Natale**: il 1° dicembre 2024 a Gabiano (Alessandria)
- **Fiera dei Puciu e di San Nicolao**: il 1° dicembre 2024 a Farigliano (Cuneo)
- **Mercatino degli Angeli**: 1°, 7, 8, 15 dicembre 2024 a Sordevolo (Biella)

Alcuni appuntamenti potrebbero subire variazioni di luoghi, date e orari per maltempo o altri motivi. Per maggiori informazioni e prima di recarvi, vi consigliamo sempre e comunque di verificare sulle pagine ufficiali delle manifestazioni.

ANSA.it

Regione Piemonte

'Una Mole di Panettoni' fa 13, in gara 30 maestri lievitolisti

La rassegna dal 29 novembre all'1 dicembre a Torino

TORINO, 27 novembre 2024, 16:05

Redazione ANSA



- RIPRODUZIONE RISERVATA

Venerdì 29 novembre all'Hotel Principi di Piemonte sarà inaugurata la 13/a edizione di 'Una Mole di Panettoni' e saranno proclamati i 9 vincitori tra i 30 maestri lieviti in concorso nelle categorie del Miglior panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa); il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e il Miglior panettone creativo.

La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 chilo (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, crosta, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

'Una Mole di Panettoni' sarà aperta dalle 16 alle ore 20 di venerdì 29, dalle 10 alle 20 di sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre.

Anche per questa edizione sarà Charity Partner dell'evento, 1 Caffè Onlus, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di "Bar solidale".

Si conferma Main sponsor il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui docg; novità di quest'anno la partecipazione di studenti dell'istituto alberghiero torinese Colombatto.

La rassegna è organizzata con il contributo di Ascom, della Camera di Commercio di Torino e di Turismo Torino e provincia.

L'Edicola

Una Mole di panettoni: a Torino si sfidano 30 maestri lievritisti provenienti da tutta Italia

[di Mauro Massari](#)

Da venerdì a domenica, l'Hotel Principi di Piemonte, a Torino, ospita la tredicesima edizione di "Una Mole di Panettoni", manifestazione che riunisce i migliori lievritisti d'Italia. Organizzata da Dettagli Eventi di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, la rassegna selezionerà artigiani che utilizzano lievito madre e rispettano severi standard di qualità, escludendo additivi chimici...

27 Novembre 2024 alle 19:14



Da venerdì a domenica, l'**Hotel Principi di Piemonte**, a **Torino**, ospita la tredicesima edizione di "**Una Mole di Panettoni**", manifestazione che riunisce **i migliori lievritisti d'Italia**. Organizzata

da Dettagli Eventi di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, la rassegna selezionerà **artigiani che utilizzano lievito madre** e rispettano **severi standard di qualità**, escludendo additivi chimici.

In gara, **30 maestri lievitisti provenienti da diverse regioni italiane**, che si contenderanno il titolo in tre categorie: **“Miglior panettone tradizionale scuola milanese”**, **“Miglior panettone tradizionale scuola piemontese”** e **“Miglior panettone creativo”**. I vincitori saranno proclamati venerdì alle 17. I panettoni premiati saranno disponibili per l’acquisto durante l’evento.

Il contest

La giuria, che assegnerà i punteggi in modo anonimo, valuterà vari aspetti tra cui peso, aspetto, aroma, alveolatura e cottura. Inoltre, durante la manifestazione si terranno **degustazioni guidate** in collaborazione con il **Consorzio Tutela Brachetto d’Acqui D.O.C.G.**, con la possibilità di acquistare i panettoni al prezzo di 32 € al kg.

L'Edicola

Una mole di panettoni, il salentino Stefano Bianco: «Il mio dolce natalizio? Ecco il segreto» – L'INTERVISTA

[di Mauro Massari](#)

«La pasticceria è ciò che mi rende felice, e questa felicità la trasmetto ai miei clienti con ogni prodotto che preparo». Stefano Bianco, pasticcere, racconta così il rapporto con il suo lavoro. Lo scorso weekend, a Torino, il maestro salentino è stato tra i protagonisti dell'evento "Una Mole di Panettoni", che ha raccolto all'Hotel Principi...

Modificato il 5 Dicembre 2024



«La pasticceria è ciò che mi rende felice, e questa felicità la trasmetto ai miei clienti con ogni prodotto che preparo». Stefano Bianco, pasticcere, racconta così il rapporto con il suo lavoro. Lo scorso

weekend, a Torino, il maestro salentino è stato tra i protagonisti dell'evento "Una Mole di Panettoni", che ha raccolto all'Hotel Principi di Piemonte 30 tra i migliori lievitisti del territorio nazionale. Una vita, quella di Bianco, dedicata ai dolci, nel suo laboratorio "Pasticceria Stefano Bianco", a Lecce.

Mi fa un bilancio dell'evento "Una Mole di Panettoni", a Torino?

«È stata una bellissima esperienza. Era la prima volta che io e il mio staff partecipavamo a questo appuntamento. Siamo stati invitati dalle organizzatrici grazie al secondo posto che ho ottenuto con la mia colomba salata al concorso nazionale "Divina Colomba 2024", a Bari. Abbiamo accettato con entusiasmo, perché era un'opportunità per far conoscere il nostro lavoro fuori dalla Puglia. Il riscontro è stato fantastico, abbiamo venduto tutti i panettoni. Siamo tornati a casa a mani vuote (sorride ndr)».

Facciamo un passo indietro. Come si è avvicinato alla pasticceria?

«La passione per la cucina è sempre stata dentro di me, fin da piccolo. Poi, per caso, mi sono avvicinato al mondo della pasticceria. Ero senza lavoro dopo un'esperienza in Marina, stavo cercando una nuova strada. Ho cominciato a lavorare in una pasticceria molto importante della mia zona e, da lì, mi sono appassionato sempre di più. Da quando avevo 23 anni, la pasticceria è diventata la mia vita. Oggi ho 40 anni e non potrei immaginare di fare altro».

Come vive questa strada che sta costruendo?

«La mia è una passione che cresce nel tempo. Cerco di crescere, sempre, e per questo credo sia fondamentale essere sempre curioso e aggiornato. Non smetto mai di fare corsi e di imparare nuove tecniche. Se ti fermi, se pensi di aver raggiunto il massimo, è la fine».

Com'è nata la sua attività?

«La mia pasticceria è nata 11 mesi prima del Covid, un periodo molto difficile; ma ci siamo fatti valere anche durante il lockdown, offrendo consegne a domicilio. La vera svolta, però, è arrivata dopo il Covid, quando la nostra realtà è cresciuta grazie ai tanti riscontri positivi da parte dei clienti. La gente ci apprezza per il lavoro che c'è dietro quello che offriamo».

Parliamo del suo panettone. Ero alla fiera e, tra tutti quelli assaggiati, il suo panettone è quello che più mi ha impressionato...

«Il panettone è un prodotto complesso, ma molto affascinante. La cosa più importante è sicuramente il lievito madre, che deve essere curato e gestito con molta attenzione. Io utilizzo il lievito madre solido. Non esistono scorciatoie: ci vogliono tempo e cura per creare un buon panettone. Per quanto riguarda gli ingredienti, utilizzo solo farine di alta qualità e burro fresco. Poi fondamentale è l'attenzione ai dettagli. Prendi i canditi: la lavorazione che c'è dietro è molto importante, li metto a bagno nel

Quanto dura la lavorazione di un panettone artigianale, che non ricorre alle scorciatoie di semilavorati?

«Sfatiamo il mito che il panettone richieda 72 ore di lievitazione. Non bisogna secondo me contare la lievitazione del lievito madre, è fuorviante. Se si superano certe tempistiche, il prodotto finale "collassa", come si dice in gergo».

Ha creato un impasto che ha il pregio di rimanere morbido, idratato. Qual è il segreto?

«Il burro. Uso tanto burro di qualità, anche se questo implica un food cost molto alto».

Nessun tipo di addensante o coadiuvante, quindi?

«Assolutamente no».

Tra le novità propone un panettone al gin che mi ha conquistato per i profumi e i sapori che esprime. Come nasce questo prodotto?

«Mi è venuta l'idea grazie alla mia passione per il gin di qualità. Ho scelto un prodotto pugliese, il Muma, che mi ha conquistato per la sua purezza e le botaniche della nostra terra. Ho utilizzato il gin sia nell'impasto che nella macerazione delle scorze di limone candito, dando vita a un panettone profumato, ma senza il gusto alcolico. La sorpresa è che i profumi delle botaniche emergono delicatamente, mentre il panettone rimane morbido e ricco di sapori. È piaciuto tantissimo, soprattutto durante la fiera di Torino».

Qual è il futuro della sua pasticceria?

«Il futuro è in continuo movimento. Non mi pongo mai dei limiti, cerco sempre di fare un passo in avanti. Un progetto che mi sta a cuore è quello di lavorare anche su dolci per persone con intolleranze e per diabetici. Oggi più che mai, la pasticceria deve essere inclusiva, senza mai compromettere il gusto. Sono sempre alla ricerca di nuove sfide, ma senza mai perdere la qualità che ci ha contraddistinto fin dall'inizio».



Dal 29 novembre al 1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino torna "Una Mole di Panettoni" 2024

Tradizionale vetrina d'eccellenza per i migliori lievitisti della pasticceria italiana

29/08/2024



Photo credits: fonte ufficio stampa Duepunti

Dal 29 novembre al 1 dicembre all'Hotel Principi di [Piemonte](#) torna "Una Mole di Panettoni", vetrina d'eccellenza che da oltre 13 anni riunisce a [Torino](#) per una dolcissima tre giorni i migliori lievitisti della pasticceria italiana. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano selezionerà esclusivamente artigiani che rispettino rigorose regole di qualità, ossia: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico (conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati).

Dalla [Campania](#) al Piemonte, dalla [Toscana](#) alla [Sicilia](#), dalla [Liguria](#) alle [Marche](#), sono 30 i maestri lievitisti che verranno selezionati per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d'Italia dedicate al dolce natalizio. Come da tradizione, anche quest'anno il [concorso nazionale](#) dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il Miglior panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa); il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e il Miglior panettone creativo. I 9 vincitori verranno proclamati venerdì 29 novembre alle ore 17 presso l'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.

La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 kg (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle degustazioni guidate al giorno, grazie alla collaborazione tra Dettagli Eventi e il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Il

pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 32€ al kg il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche, con glassa o senza, o vestito in modo creativo. La manifestazione quest'anno sarà aperta venerdì 29 novembre dalle 16 alle 20; sabato 30 novembre dalle 10 alle 20 e domenica 1 dicembre dalle 10 alle 20.

«L'arte pasticceria regionale comincia a disegnare una nuova geografia. A 'Una Mole di' tutti potranno compiere un viaggio [gourmet](#) attraverso l'Italia del panettone: scoprire i segreti dei pasticceri, degustando, appagando i sensi e conoscendo da vicino il nostro ricco patrimonio agroalimentare – affermano le due fondatrici, Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano – L'obiettivo del contest è far conoscere l'eccellenza artigianale nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. Il panettone ha visto una notevole espansione negli ultimi anni, attirando l'attenzione di tanti, soprattutto delle nuove generazioni. La sfida è conquistare soprattutto i giovani con l'estetica e l'alta qualità della creazione».

Anche per questa edizione sarà Charity Partner dell'evento, 1 CAFFE' ONLUS, organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di "Bar solidale". Si conferma Main Sponsor di "Una Mole di Panettoni", il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., che con le sue bollicine incoronerà anche i vincitori del contest e silver sponsor Ecopack. Tra i partners tecnici della kermesse, che per la prima volta quest'anno vedrà la partecipazione dei talentuosi studenti dell'istituto alberghiero torinese Colombatto, ci sono invece Goeldlin e Agrimontana. L'evento è organizzato con il contributo di Ascom, della Camera di Commercio di Torino e di Turismo Torino e provincia.

Una Mole di Panettoni 2024
Hotel Principi di Piemonte
29 novembre – 1 dicembre
via Piero Gobetti, 15, 10123 Torino

Acquisto online consigliato e prioritario tramite il quale sarà possibile prenotare la fascia oraria di accesso



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

UNA MOLE DI
Panettoni

29 30 Novembre 1 Dicembre 2024
Hotel Principi di Piemonte - Torino
Venerdì 29 orario 16:00 - 20:00
Sabato 30 orario 10:00 - 20:00
Domenica 1 orario 10:00 - 20:00

13^o EDIZIONE
Vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera
e vendita al prezzo di 32,00 euro al Kg. e 20,00 euro 1/2 Kg.

Main Sponsor Silver Sponsor Sponsor tecnico

Brachetto d'Acqui ecopack GOELDLIN agrimontana

IN COLLABORAZIONE CON IL CONTRIBUTO CHARITY PARTNER CON LA PARTECIPAZIONE DI

ASCOM Torino scaffe

“Una Mole di Panettoni” 2024 torna a Torino!

(Agen Food) – Torino, 17 ott. – Dal **29 novembre** al **1 dicembre** all’**Hotel Principi di Piemonte** torna “**Una Mole di Panettoni**”, vetrina d’eccellenza che da oltre **13 anni** riunisce a Torino per una dolcissima tre giorni i migliori lievitisti della pasticceria italiana. Anche per questa edizione la società organizzatrice [Dettagli Eventi](#) di **Laura Severi e Matilde Sclopisdi Salerano** selezionerà esclusivamente artigiani che rispettino **rigorose regole di qualità**, ossia: l’utilizzo di lievito madre e l’esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico (conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati).

Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono **30 i maestri lievitisti** selezionati per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d’Italia dedicate al dolce natalizio. Come da tradizione, anche quest’anno il concorso nazionale dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il **Miglior panettone**

tradizionale scuola milanese (alto senza glassa); il **Miglior panettone tradizionale scuola piemontese** (basso con glassa) e il **Miglior panettone creativo**. I **9 vincitori** verranno proclamati **venerdì 29 novembre alle ore 17** presso l'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.

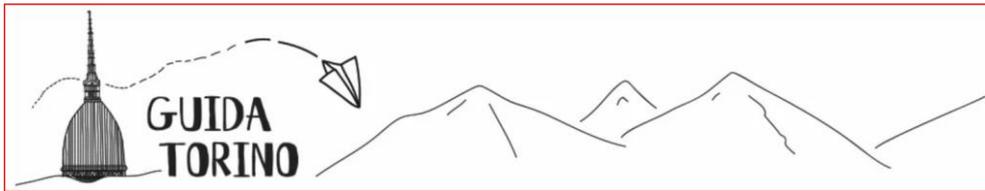
La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: pesodi un 1 kg (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle **degustazioni guidate** al giorno, grazie alla collaborazione tra Dettagli Eventi e il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di **32€** al kg il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche, con glassa o senza, o vestito in modo creativo. La manifestazione quest'anno sarà aperta venerdì 29 novembre dalle 16 alle 20; sabato 30 novembre dalle 10 alle 20 e domenica 1 dicembre dalle 10 alle 20.

«L'arte pasticceria regionale comincia a disegnare una nuova geografia. A *'Una Mole di'* tutti potranno compiere un viaggio gourmet attraverso l'Italia del panettone: scoprire i segreti dei pasticceri, degustando, appagando i sensi e conoscendo da vicino il nostro ricco patrimonio agroalimentare – affermano le due fondatrici, **Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano** – L'obiettivo del contest è far conoscere l'eccellenza artigianale nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. Il panettone ha visto una notevole espansione negli ultimi anni, attirando l'attenzione di tanti, soprattutto delle nuove generazioni. La sfida è conquistare soprattutto i giovani con l'estetica e l'alta qualità della creazione».

Anche per questa edizione sarà Charity Partner dell'evento, **1 CAFFE' ONLUS**, organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e

Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di “Bar solidale”. Si conferma **Main Sponsor** di “Una Mole di Panettoni”, il **Consorzio Tutela Brachetto d’Acqui D.O.C.G.**, che con le sue bollicine incoronerà anche i vincitori del contest e silver sponsor Ecopack. Tra i partners tecnici della kermesse, che per la prima volta quest’anno vedrà la partecipazione dei talentuosi studenti dell’istituto alberghiero torinese **Colombatto**, ci sono invece Goeldlin e Agrimontana. L’evento è organizzato con il contributo di **Ascom**, della **Camera di Commercio di Torino** e di **Turismo Torino e provincia**.



Una Mole di Panettoni 2024 a Torino: il goloso appuntamento con i panettoni artigianali



Una **Mole di Panettoni 2024** ritorna a **Torino** per una nuova golosa edizione dell'evento gastronomico che porta in città i migliori panettoni artigianali italiani. Nel fine settimana del **29, 30 novembre e 1° dicembre 2024**, l'Hotel Principi di Piemonte di Torino accoglierà nuovamente nelle sue sale quello che ormai è diventato un appuntamento fisso del periodo natalizio nella città sabauda e vera e propria vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera.

La manifestazione torinese celebra l'amatissimo panettone artigianale, protagonista assoluto delle tavole italiane di [Natale](#) e [Capodanno](#). Ad attendervi, nelle sale di uno degli hotel più belli e famosi di Torino, decine e decine di proposte di lievitati di eccellenza realizzate dai Maestri

Pasticceri e Maestri fornai provenienti da tutta la penisola che qui potrete assaggiare e, se vorrete, acquistare a un prezzo calmierato (lo scorso anno era di 32 € al kilo).

Quando

Data/e: **29 Novembre 2024 - 1 Dicembre 2024**

Orario: **10:00 - 20:00**

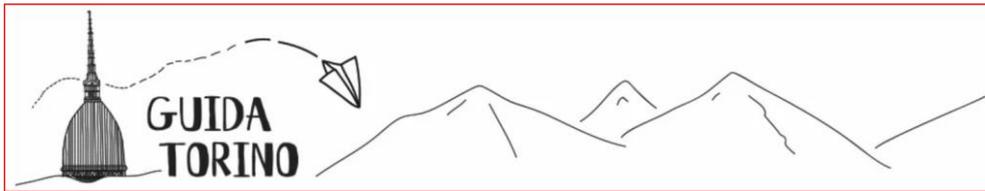
Dove

[Hotel Principi di Piemonte](#)

Via Piero Gobetti 15 - Torino

Prezzo

Ingresso a pagamento



Sagre di Novembre 2024 a Torino e in Piemonte: le più belle da non perdere

★★★★☆ (Voti: 582 . Media: 3,89 su 5)



Nel mese di **Novembre 2024** le **sagre di Torino e del Piemonte** tornano per farci compagnia con gustosi piatti della tradizione. Le golose sagre piemontesi saranno protagoniste anche in questo mese autunnale con una eccezionale proposta. In programma tanti **appuntamenti gastronomici, sagre, fiere tradizionali e feste popolari** in provincia di Torino e in giro per tutte le altre **province del Piemonte (Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbano-Cusio-Ossola**.

Se avete voglia di una gita fuori porta durante uno dei prossimi **weekend di novembre 2024** per respirare i profumi della tradizione piemontese che si fanno sempre più intensi e ricchi in autunno, ecco una lista degli appuntamenti gastronomici più importanti e gustosi che si terranno nelle prossime settimane nei borghi del Piemonte.

La frutta e la verdura cambiano con il cambiare delle stagioni, ma i profumi dei **piatti tradizionali** di una volta fatti con ingredienti genuini del territorio rimangono. Tra le tante tradizioni locali che si conservano nel tempo nei paesi e nelle città del Piemonte c'è solo l'imbarazzo della scelta. Godiamoci dunque questi golosi e tanto attesi appuntamenti del mese di novembre 2024.

Pronti dunque per un viaggio nella tradizione culinaria del Piemonte? Bene, se non vedete l'ora di assaggiare le tante specialità regionali, date un'occhiata agli appuntamenti che abbiamo scelto per le prossime settimane. Molti di questi appuntamenti si svolgono durante i fine settimana, ma spesso ce ne sono alcuni anche negli altri giorni.

Le sagre, le fiere, i saloni e le feste popolari di Novembre a Torino e in Piemonte:

- [Oktoberfest 2024](#): dal 19 ottobre al 3 novembre 2024 a Torino
- [Fiera del Tartufo Bianco d'Alba 2024](#): dal 12 ottobre all'8 dicembre 2024 ad Alba (Cuneo)
- [Nocciola Piemonte igp. Alta Langa](#): dal 31 ottobre al 3 novembre 2024 ad Alba (Cuneo)
- [Festivalbeer](#): dal 31 ottobre al 3 novembre 2024 a Collegno (Torino)
- [Rolling Truck Street Food Festival](#): dal 31 ottobre al 2 novembre 2024 a Moncalieri (Torino)
- [Sagra del Cardo Gobbo e della Barbera](#): il 1° novembre 2024 a Incisa Scapaccino (Asti)
- [Rosso Barbera](#): dal 1° al 4 novembre 2024 a Costigliole d'Asti (Asti)
- [Sagra MeleMiele](#): dal 1° al 3 novembre 2024 a Baceno (Verbano-Cusio-Ossola)
- [Fiera Nazionale del Tartufo e Fiera dei Santi](#): dal 2 al 4 novembre 2024 a San Damiano d'Asti (Asti)
- [Calici e Forchette](#): dal 1° al 3 novembre 2024 a Mondovì (Cuneo)
- [Toma e Dintorni](#): il 2 e 3 novembre 2024 a Graglia (Biella)
- [DOLCISSIMArte 2024](#): dall'8 al 10 novembre 2024 a Torino
- [Fiera Nazionale del tartufo bianco](#): dall'8 al 10 novembre 2024 a Rivalba (Torino)
- [FUMA SAN MARTIN – Fritto misto alla piemontese](#): il 9 e 10 novembre 2024 a Vigliano d'Asti (Asti)
- [Ben Cuncià – Festival diffuso della polenta](#): dall'8 al 10 novembre 2024 a Biella
- [Tuttomele](#): dal 9 al 17 novembre 2024 a Cavour (Torino)
- [Fiera del Porro](#): dal 9 al 24 novembre 2024 a Cervere (Cuneo)
- [La Mela e Dintorni](#): il 10 novembre 2024 a Caprie (Torino)
- [Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or](#): il 10 e il 17 novembre 2024 a Murisengo (Alessandria)
- [Cavoli Tuoi](#): il 10 novembre 2024 a Mondovì (Cuneo)
- [Mercato Europeo](#): il 10 novembre 2024 a Novara
- [Bee – Sapori di Montagna](#): dal 12 al 17 novembre 2024 a Villanova Mondovì (Cuneo)
- [Fiera Aj a Caraj e Sagra della Bagna Cauda](#): il 16 e 17 novembre 2024 a Caraglio (Cuneo)
- [Borgo di Babbo Natale](#): dal 16 novembre al 15 dicembre 2024, solo nei weekend, a Ricetto Candelo (Biella)
- [Magico Paese di Natale di Govone](#): 16-17, 23-24, 30 Novembre 2024; 1, 7-8, 14-15, 21-22 Dicembre 2024 a Govone (Asti)
- [Mercatino di Natale di Asti](#): dal 16 novembre al 22 dicembre – Novembre: apertura tutti i week end, Dicembre: apertura dal giovedì alla domenica ad Asti
- [Vi.Ta. Ovada Vino & Tartufi](#): il 17 novembre 2024 a Ovada (Alessandria)
- [Bagna Cauda Day](#): 22, 23, 24 novembre 2024 e del 29, 30 novembre e 1° dicembre 2024 a Torino
- [Una Mole di Panettoni](#): 29, 30 novembre e 1° dicembre 2024 a Torino

La lista delle sagre di Novembre 2024 è in continuo aggiornamento. E presto nuovi imperdibili appuntamenti con le sagre e i mercatini di Natale di Dicembre 2024 a Torino e in Piemonte. Date e orari potrebbero subire variazioni e in alcuni casi è prevista la prenotazione: vi consigliamo di visitare il sito ufficiale del comune in cui si svolge la manifestazione prima di recarvi.

Volete suggerirci altre sagre e feste in Piemonte? Scriveteci all'indirizzo info@guidatorino.com inviandoci nome, date e luogo dell'evento.

Se cercate altre cose da fare a Torino e in Piemonte nelle prossime settimane date un'occhiata alla nostra sezione [Eventi](#) dove troverete concerti, spettacoli, mostre, tour e molto altro. Da non perdere anche gli appuntamenti delle altre regioni d'Italia, sempre con prodotti e sapori tipici del territorio. Per saperne di più: [Sagre di Novembre 2024 a Milano e in Lombardia](#) e [Sagre di Novembre 2024 a Roma e nel Lazio](#).



Dettagli

Una mole di panettoni 2024 presso l'Hotel Principi di Piemonte a Torino

29-30 novembre e 1 dicembre 2024

Il 29-30 novembre ed il 1 dicembre 2024 torna "Una mole di panettoni", l'evento dedicato ai panettoni artigianali, ancora una volta nell'Hotel Principi Di Piemonte.

Una Mole di Panettoni è interamente dedicata al panettone artigianale.



Cos'è una Mole di Panettoni?

Si tratta ormai di un **concorso storico** che da 10 anni riunisce i **migliori lievitisti della pasticceria italiana**. Una vetrina di prodotti artigianali di eccellenza, un punto di riferimento importante per gli appassionati di questo mondo.

Ideato e organizzato dall'agenzia di eventi **Dettagli**, ha celebrato la sua **prima edizione nelle sale di Palazzo Cavour** nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori.

La seconda e terza edizione si sono svolte nelle **sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano** nel 2013 e 2014 e le edizioni successive nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di venti mila visitatori.

L'edizione 2018 si è tenuta straordinariamente al Double Tree by Hilton Turin Lingotto.

L'evento

L'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da **pasticceri, laboratori e aziende di eccellenza fra cui i Maestri del Gusto, selezionati dalla Camera di commercio di Torino, che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.**

Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, **il panettone è un prodotto davvero unico**, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova. Infatti, negli ultimi vent'anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita..

Ogni anno sulle tavole delle feste natalizie questo dolce tipico non può mancare!

Ingresso singolo: **5 eu**



UNA MOLE DI PANETTONI

FOOD AND WINE

UNA MOLE DI
Panettoni

29 30 Novembre 1 Dicembre 2024
Hotel Principi di Piemonte - Torino

Venerdì 29 orario 16:00 - 20:00
Sabato 30 orario 16:00 - 20:00
Domenica 1 orario 16:00 - 20:00

13^o EDIZIONE
Vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera
e vendita al prezzo di 32,00 euro al Kg. e 20,00 euro 1/2 Kg.

Main Sponsor: BOJA Brachetto d'Acqui
Silver Sponsor: ecopack
Sponsor tecnico: GOELDLIN, agrimontana

IN COLLABORAZIONE: ASCOM
CON IL CONTRIBUTO: Comune di Chivasso
CON LA PARTECIPAZIONE DI: Torino e provincia, il caffè

29/11/2024 - 01/12/2024

The best Italian pastry chefs have been meeting in this sweet Savoy weekend.

Una Mole Di Panettoni represents a showcase of excellence for the star of the Christmas table.

Every Italian territory churns out an ever-increasing number of panettone cakes of artisan excellence for the festive season, perfumed with the products of the region, province and locality of our beautiful country.

You will find **Master Pastry Chefs** and **Master Bakers** arriving from all over Italy, more than 200 panettone cakes to discover, thousands of tastings, and the now historic competition to decree the best panettone.





Una Mole di Panettoni 2024

29 Agosto 2024

UNA MOLE DI
Panettoni

29 30 Novembre 1 Dicembre 2024
Hotel Principi di Piemonte - Torino

Venerdì 29 orario 16:00 - 20:00
Sabato 30 orario 10:00 - 20:00
Domenica 1 orario 10:00 - 20:00

13^o EDIZIONE
Vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera
e vendita al prezzo di 32,00 euro al Kg. e 20,00 euro 1/2 Kg.

Main Sponsor
BOA Brachetto d'Acqui

Silver Sponsor
ecopack
engineering to contain

Sponsor tecnico
GOELDLIN
Agricoltura
Il Miglior del Mondo
agrimontana

IN COLLABORAZIONE
ASCOM

CON IL CONTRIBUTO
Università del Piemonte Orientale

CHARITY PARTNER
Torino
regionale
2011-2014

CON LA PARTECIPAZIONE DI
i.caffè

Dal 29 novembre al 1° dicembre all'Hotel Principi di Piemonte torna Una Mole di Panettoni, vetrina d'eccellenza che da oltre 13 anni riunisce a Torino per una dolcissima tre giorni i migliori lievitisti della pasticceria italiana. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano selezionerà esclusivamente artigiani che rispettino rigorose regole di qualità, ossia l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico (conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati).

Saranno 30 i maestri lievitisti che verranno selezionati per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d'Italia dedicate al dolce natalizio. Come da tradizione, anche quest'anno il concorso nazionale dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il Miglior panettone tradizionale scuola milanese, alto senza glassa; il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese, basso con glassa, e il Miglior panettone creativo. I 9 vincitori verranno proclamati venerdì 29 novembre alle ore 17 presso l'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.

La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 kg (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura,

palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle degustazioni guidate al giorno, grazie alla collaborazione tra Dettagli Eventi e il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 32€ al kg il protagonista dei dolci natalizi.

Anche per questa edizione sarà Charity Partner dell'evento, 1 CAFFE' ONLUS, organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di Bar solidale. Si conferma Main Sponsor di Una Mole di Panettoni, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., che con le sue bollicine incoronerà anche i vincitori del contest e silver sponsor Ecopack. Tra i partners tecnici della kermesse, che per la prima volta quest'anno vedrà la partecipazione dei talentuosi studenti dell'istituto alberghiero torinese Colombatto, ci sono invece Goeldlin e Agrimontana. L'evento è organizzato con il contributo di Ascom, della Camera di Commercio di Torino e di Turismo Torino e provincia.

Piemonte Expo

[Enogastronomia](#)

Una Mole di Panettoni torna a Torino con 30 i maestri lieviti in gara



[Facebook](#)[X](#)[LinkedIn](#)[Threads](#)[WhatsApp](#)[Telegram](#)[Condividi](#)

Dal 29 novembre al 1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte di Torino torna "Una Mole di Panettoni", vetrina d'eccellenza che da oltre 13 anni riunisce a Torino per una dolcissima tre giorni i migliori lieviti della pasticceria italiana. Anche per questa edizione saranno presenti esclusivamente artigiani che rispettano rigorose regole di qualità, ossia: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico (conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati).

Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono **30 i maestri lieviti selezionati** per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d'Italia dedicate al dolce natalizio. Come da tradizione, anche quest'anno il concorso nazionale dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il Miglior panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa); il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e il Miglior panettone creativo. I 9 vincitori verranno proclamati venerdì 29 novembre alle ore 17 presso l'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.

La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 kg (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, crosta, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto,

cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle degustazioni guidate al giorno, grazie alla collaborazione tra Dettagli Eventi e il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 32€ al kg il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche, con glassa o senza, o vestito in modo creativo. La manifestazione quest'anno sarà aperta venerdì 29 novembre dalle 16 alle 20; sabato 30 novembre dalle 10 alle 20 e domenica 1 dicembre dalle 10 alle 20.



27 novembre 2024

'Una **Mole di Panettoni**' fa 13, in gara 30 maestri lieviti

'Una **Mole di Panettoni**' fa 13, in gara 30 maestri lieviti La rassegna dal 29 novembre all'1 dicembre a Torino ANSA TORINO (ANSA) - TORINO, 27 NOV - Venerdì 29 novembre all'Hotel Principi di Piemonte sarà inaugurata la 13/a edizione di 'Una **Mole di Panettoni**' e saranno proclamati i 9 vincitori tra i 30 maestri lieviti in concorso nelle categorie del Miglior panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa); il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e il Miglior panettone creativo. La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 chilo (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, crosta, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo). 'Una **Mole di Panettoni** sarà aperta dalle 16 alle ore 20 di venerdì 29, dalle 10 alle 20 di sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre. Anche per questa edizione sarà Charity Partner dell'evento, 1 Caffè Onlus, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di "Bar solidale". Si conferma Main sponsor il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui docg; novità di quest'anno la partecipazione di studenti dell'istituto alberghiero torinese Colombatto. La rassegna è organizzata con il contributo di Ascom, della Camera di Commercio di Torino e di Turismo Torino e provincia. (ANSA).



Dalla Calabria a Torino: due panifici d'eccellenza a 'Una Mole di Panettoni'

Francesco Sorrentino e Cosimo Caradonna fra i trenta maestri fornai e pasticceri lievitolari selezionati per la 13esima edizione

Fra i trenta maestri fornai e pasticceri lievitolari selezionati per la **13esima** edizione di **Una Mole di Panettoni**, in programma dal 29 novembre al **1 dicembre** a Torino, ci sono due eccellenze artigianali in salsa calabrese.

Dalla provincia di Catanzaro, sono attese all'ombra della Mole: la Pasticceria Bruzia Dolce, proveniente dalla frazione di Carrà Cosentino II, che concorrerà con il maestro lievitolista **Francesco Sorrentino** insieme a Casa Mastroianni di Lamezia Terme che parteciperà al concorso con le ricette del maestro Cosimo Caradonna.



“**Una Mole di Panettoni**” è un evento nazionale in cui da 13 edizioni 30 maestri fornai e pasticceri lievitolari provenienti da tutte le regioni italiane si sfidano a colpi di panettoni creativi e tradizionali.

Otto eccellenze campane a 'Una mole di Panettoni' a Torino: c'è anche un pasticcere di Airola

Dai panifici alle pasticcerie, fra i 30 maestri lieviti scelti in concorso, la Campania è la seconda regione più rappresentata alla 13esima edizione di Una Mole di Panettoni, in programma dal 29 novembre al 1 dicembre. Sono infatti otto i maestri lieviti che quest'anno si sfideranno sul panettone tradizionale (scuola lombarda o piemontese) e creativo nella cornice dell'Hotel Principi di Piemonte per una tre giorni dolcissima a Torino.

Si tratta dei maestri lieviti: Lorenzo Perrino della Perrino Pregiata Pasticceria di Grottaminarda, in provincia di Avellino; Luigi Conte della pasticceria Vanyly di Carinaro in provincia di Caserta; **Nino Crispo** della pasticceria Princess di **Airola** in provincia di Benevento; Luigi Fusco di Punto Freddo di Scafati in provincia di Salerno; Nicola Obliato di Obliato Pastry Boutique a Frattamaggiore in provincia di Napoli. E ancora: la maestra lievita Fiorella Ciardi di Dolci e Salati a Castellabate in provincia di Salerno; Salvatore di Prisco di Whippy Dolci Innovazioni a Salerno e Alessandro Izzo della Pasticceria Nobile a Castellammare di Stabia, in provincia di Napoli.

“UNA MOLE DI PANETTONI” è un evento nazionale in cui da 13 edizioni 30 maestri fornai e pasticceri lieviti provenienti da tutte le regioni italiane si sfidano a colpi di panettoni creativi e tradizionali. Ciascuno gareggia con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione dell'estro e dei territori di provenienza. Organizzata da Dettagli Eventi, “UNA MOLE DI PANETTONI” è una delle manifestazioni che tradizionalmente apre il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce natalizio.

Unico dalla Lombardia

Arriva da Chiavenna uno dei migliori panettoni d'Italia

Roberto Moreschi insieme alla Moglie Deborah è stato scelto per partecipare a Una Mole di Panettoni a Torino.



Chiavenna

04 Ottobre

Quest'anno è una l'eccellenza lombarda che parteciperà alla 13esima edizione di Una Mole di Panettoni, a Torino dal 29 novembre al 1 dicembre, fra i 30 maestri fornai e pasticceri lieviti migliori d'Italia.

Roberto Pastry Bakery a Chiavenna

Dalla provincia di Sondrio parteciperà il maestro lievitaista, Roberto Moreschi, che nel 2018 ha aperto la pasticceria Roberto Pastry Bakery a Chiavenna, insieme alla moglie Deborah. Il maestro lievitaista nelle precedenti edizioni di "Una mole di" si è già distinto per le sue creazioni nella categoria del panettone tradizionale e creativo.

Una Mole di Panettoni è un evento nazionale in cui da 13 edizioni 30 maestri fornai e pasticceri lieviti provenienti da tutte le regioni italiane si sfidano a colpi di panettoni creativi e tradizionali.

Ciascuno gareggia con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione dell'estro e dei territori di provenienza.



Quotidiano di Puglia

Pasticceri in campo per Natale: tre eccellenze pugliesi a Torino per una "Mole di Panettoni"



Si pensa già al [Natale](#). E al gusto, ovviamente: a partire dal [dolce](#). Fra i trenta maestri lievitisti in concorso scelti per partecipare alla 13esima edizione di Una Mole di [Panettoni](#), in programma dal 29 novembre al 1 dicembre a [Torino](#), ci sono anche tre eccellenze artigianali pugliesi. Dalla provincia di [Lecce](#) arrivano la Pasticceria Bianco, nata nel 2001 a [Copertino](#), che parteciperà con il maestro lievitista Stefano Bianco e la Pasticceria Fabrizio Napoli, aperta nel 2007 a [Torre San Giovanni](#) di [Ugento](#) e specializzata nei grandi lievitati, che concorrerà con Fabrizio Napoli. Mentre dalla provincia di [Brindisi](#), dal cuore di [San Vito dei Normanni](#) arriverà a Torino la Pasticceria Emalu in concorso con il giovane maestro lievitista, Luca Marangi, di 25 anni.

La manifestazione

"Una Mole di panettoni" è un evento nazionale in cui da 13 edizioni 30 maestri fornai e pasticceri lievitisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfidano a colpi di panettoni creativi e tradizionali. Ciascuno gareggia con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione dell'estro

e dei territori di provenienza. Organizzata da Dettagli Eventi, una Mole di panettoni è una delle manifestazioni che tradizionalmente apre il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce natalizio.

ENOGASTRONOMIA E TURISMO

DALLA PUGLIA A TORINO TRE ECCELLENZE ARTIGIANE A “UNA MOLE DI PANETTONI”



Fra i trenta maestri lievitolisti in concorso scelti per partecipare alla **13esima edizione di Una Mole di Panettoni, in programma dal 29 novembre al 1 dicembre a Torino**, ci sono anche tre eccellenze artigianali pugliesi. Dalla provincia di Lecce arrivano la **Pasticceria Bianco**, nata nel 2001 a Copertino, che parteciperà con il maestro lievitolista **Stefano Bianco** e la **Pasticceria Fabrizio Napoli**, aperta nel 2007 nel paese di Torre San Giovanni a Ugento e specializzata nei grandi lievitolati, che concorrerà con **Fabrizio Napoli**. Mentre dalla provincia di Bari, nel cuore di San Vito dei Normanni, arriverà a Torino la **Pasticceria Emalu** in concorso con il giovane maestro lievitolista, **Luca Marangi**, di 25 anni.

“**UNA MOLE DI PANETTONI**” è un evento nazionale in cui da 13 edizioni 30 maestri fornai e pasticceri lievitolisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfidano a colpi di panettoni creativi e tradizionali. Ciascuno gareggia con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione dell'estro e dei territori di provenienza. Organizzata da **Dettagli Eventi**, “UNA MOLE DI PANETTONI” è una delle manifestazioni che tradizionalmente apre il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce natalizio.

Una Mole di Panettoni 2024

29 novembre – 1 dicembre

via Piero Gobetti, 15, 10123 Torino

Dalla Puglia a Torino per «Una Mole di Panettoni»: al concorso 3 maestri lievitolisti del Tacco

Arrivano rispettivamente dalla provincia di Lecce Stefano Bianco e Fabrizio Napoli. Mentre dalla provincia di Bari, nel cuore di San Vito dei Normanni, arriverà a Torino la Pasticceria Emalu in concorso con il giovane maestro lievitolista, Luca Marangi

Martedì 08 Ottobre 2024

BARI - Fra i trenta maestri lievitolisti in concorso scelti per partecipare alla **13esima edizione di Una Mole di Panettoni, in programma dal 29 novembre al 1 dicembre a Torino**, ci sono anche tre eccellenze artigianali pugliesi. Dalla provincia di Lecce arrivano la **Pasticceria Bianco**, nata nel 2001 a Copertino, che parteciperà con il maestro lievitolista **Stefano Bianco** e la **Pasticceria Fabrizio Napoli**, aperta nel 2007 nel paese di Torre San Giovanni a Ugento e specializzata nei grandi lievitolati, che concorrerà con **Fabrizio Napoli**. Mentre dalla provincia di Bari, nel cuore di San Vito dei Normanni, arriverà a Torino la **Pasticceria Emalu** in concorso con il giovane maestro lievitolista, **Luca Marangi**, di 25 anni.

"**UNA MOLE DI PANETTONI**" è un evento nazionale in cui da 13 edizioni 30 maestri fornai e pasticceri lievitolisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfidano a colpi di panettoni creativi e tradizionali. Ciascuno gareggia con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione dell'estro e dei territori di provenienza. Organizzata da **Dettagli Eventi**, "UNA MOLE DI PANETTONI" è una delle manifestazioni che tradizionalmente apre il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce natalizio.

Panettoni salernitani protagonisti al concorso “Una Mole di Panettoni”

30 maestri lievitalisti in concorso. Di questi otto provengono dalla Campania (tre dal salernitano)



Dai panifici alle pasticcerie, fra i 30 maestri lievitalisti scelti in concorso, la Campania è la seconda regione più rappresentata alla 13esima edizione di **Una Mole di Panettoni**, in programma dal **29 novembre al 1 dicembre**. Sono infatti otto i maestri lievitalisti che quest'anno si sfideranno sul panettone tradizionale (scuola lombarda o piemontese) e creativo nella cornice dell'Hotel Principi di Piemonte per una tre giorni [dolcissima a Torino](#).

I maestri partecipanti

Si tratta dei maestri lievitalisti: **Lorenzo Perrino** della **Perrino Pregiata Pasticceria** di Grottaminarda, in provincia di Avellino; **Luigi Conte** della pasticceria **Vanily** di Carinaro in provincia di Caserta; **Nino Crispo** della pasticceria **Princess** di Airola in provincia di Benevento; **Luigi Fusco** di **Punto Freddo** di Scafati in provincia di Salerno; **Nicola**

Obliato di ***Obliato Pastry Boutique*** a Frattamaggiore in provincia di Napoli.

E ancora: la maestra lievitrice **Fiorella Ciardi** di ***Dolci e Salati*** a Castellabate in provincia di Salerno; **Salvatore di Prisco** di ***Whippy Dolci Innovazioni*** a Salerno e **Alessandro Izzo** della ***Pasticceria Nobile*** a Castellammare di Stabia, in provincia di Napoli.

L'evento

“Una mole di panettoni” è un evento nazionale in cui da 13 edizioni 30 maestri fornai e pasticceri lievitrice provenienti da tutte le regioni italiane si sfidano a colpi di panettoni creativi e tradizionali. Ciascuno gareggia con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione dell'estro e dei territori di provenienza. Organizzata da **Dettagli Eventi**, **“UNA MOLE DI PANETTONI”** è una delle manifestazioni che tradizionalmente apre il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce natalizio.

A Torino la degustazione di Una Mole di Panettoni



Cresce l'attesa per Una Mole di Panettoni 2024. L'appuntamento torna a Torino per una nuova golosa edizione che porta sotto la Mole i migliori panettoni artigianali d'Italia. Nel fine settimana del 29, 30 novembre e 1° dicembre 2024, l'Hotel Principi di Piemonte di Torino ospiterà nelle sue sale un appuntamento fisso del periodo natalizio a Torino, una vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera.

Una Mole di Panettoni celebra l'amatissimo panettone artigianale, protagonista assoluto delle tavole italiane di Natale e Capodanno. All'Hotel Principi di Piemonte di Torino ci saranno decine di proposte di lievitati di eccellenza realizzate dai Maestri Pasticceri e Maestri fornai provenienti da tutta Italia da assaggiare ed acquistare a prezzo vantaggioso.

ESSENOTIZIE



Una Mole di Panettoni: Il sanvitese Luca Marangi tra i protagonisti dell'evento a Torino

Dal 29 novembre al 1 dicembre, l'Hotel Principi di Piemonte di Torino ospiterà la 13^a edizione di "Una Mole di Panettoni", evento che celebra l'eccellenza dell'arte lievitata italiana. Organizzata da Dettagli Eventi, la manifestazione è una delle più importanti vetrine per i maestri pasticceri e lieviti, che si sfideranno per decretare i migliori panettoni artigianali d'Italia. Quest'anno, l'evento si arricchisce della partecipazione del giovane maestro lievitaista Luca Marangi, della Pasticceria Emalù di San Vito dei Normanni (BR), che si è già fatto notare per la sua maestria vincendo l'edizione 2022 di Una Mole di Colombe.

Luca Marangi, a soli 29 anni, rappresenta una delle eccellenze pugliesi presenti all'evento, portando con sé la tradizione e l'innovazione della Pasticceria Emalù, da sempre attenta alla qualità e alla genuinità degli ingredienti. La partecipazione di Marangi a questa edizione non passerà inosservata: il giovane lievitaista gareggerà con la sua versione creativa del panettone, cercando di replicare il successo già ottenuto in passato. La

sua abilità nell'utilizzo del lievito madre, senza l'aggiunta di additivi chimici o semilavorati, lo pone tra i principali protagonisti della competizione.

Un Concorso Nazionale per le Eccellenze dell'Arte Lievitata

Oltre a Marangi, saranno presenti altri 29 maestri lievitiisti provenienti da tutta Italia, selezionati con rigore per garantire il massimo della qualità artigianale. I concorrenti si sfideranno in tre categorie principali: miglior panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa), miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) e miglior panettone creativo. I vincitori saranno proclamati venerdì 29 novembre alle ore 17, e il pubblico avrà la possibilità di acquistare i panettoni premiati a un prezzo speciale.

La giuria, composta da esperti del settore, valuterà i panettoni in forma anonima, basandosi su criteri di eccellenza quali l'aspetto, l'aroma, la consistenza e la qualità complessiva. Tra i parametri di giudizio ci sono la crosta, la palatabilità, l'acidità e la farcitura, oltre alla glassa per i panettoni della scuola piemontese.

Un Evento all'Insegna del Gusto e della Solidarietà

Oltre al concorso, la kermesse offrirà momenti di degustazione guidata grazie alla collaborazione con il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., che accompagnerà i lievitati con le sue pregiate bollicine. Il pubblico potrà non solo assaporare le diverse versioni del dolce natalizio, ma anche acquistare panettoni artigianali al prezzo speciale di 32€ al kg.

L'evento sarà inoltre arricchito dalla presenza di 1 CAFFÈ ONLUS, fondata da Luca Argentero, con un bar solidale che raccoglierà fondi per cause benefiche, confermando l'anima solidale della manifestazione.

La Tradizione che si Rinnova

Le fondatrici di Dettagli Eventi, Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, sottolineano come "Una Mole di Panettoni" sia diventata nel tempo un appuntamento imperdibile per scoprire il ricco patrimonio agroalimentare italiano. «L'obiettivo del contest – affermano – è far conoscere l'eccellenza

artigianale nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane».

In quest'ottica, la partecipazione di Luca Marangi della Pasticceria Emalù rappresenta un simbolo di come i giovani talenti possano contribuire a innovare e arricchire la tradizione del panettone, puntando su ingredienti di alta qualità e lavorazioni artigianali. Il suo percorso è la dimostrazione di come le nuove generazioni possano imporsi con creatività e dedizione in un panorama così competitivo.

WINE

Torino si prepara a “Una mole di panettoni”: tre giorni all'insegna del gusto

Dal 29 novembre al 1° dicembre, all'Hotel Principi di Piemonte, torna Una mole di panettoni, evento che riunisce 30 maestri pasticceri italiani per celebrare e degustare il panettone artigianale di alta qualità

02 settembre 2024 |

Dal **29 novembre al 1 dicembre**, l'**Hotel Principi di Piemonte ospiterà** nuovamente "**Una mole di panettoni**", un **evento di eccellenza che da oltre 13 anni riunisce a Torino i migliori maestri della pasticceria italiana per tre giorni** all'insegna della dolcezza. Anche in questa edizione, la società organizzatrice "Dettagli eventi" di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano selezionerà esclusivamente artigiani che rispettino rigorose norme di qualità, includendo l'uso del lievito madre e l'esclusione di qualsiasi additivo chimico, come conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati.



Degustazioni guidate e panettoni d'autore: a Torino torna l'evento dedicato ai grandi lievitati

Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono **30 i maestri lievitisti che verranno selezionati per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d'Italia dedicate al dolce natalizio**. Come da tradizione, anche quest'anno il concorso nazionale dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il **miglior panettone tradizionale scuola milanese** (alto senza glassa); il **miglior panettone tradizionale scuola piemontese** (basso con glassa) e il **miglior panettone creativo**. I 9 vincitori verranno proclamati venerdì 29 novembre alle ore 17 all'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.

A "Una mole di panettoni" anche delle degustazioni

Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle **degustazioni** guidate al giorno, grazie alla collaborazione tra "Dettagli eventi" e il Consorzio di tutela Brachetto d'Acqui Docg. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 32 euro al kg il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche, con glassa o senza, o vestito in modo creativo. La manifestazione quest'anno sarà aperta venerdì 29 novembre dalle 16 alle 20; sabato 30 novembre dalle 10 alle 20 e domenica 1 dicembre dalle 10 alle 20.

«L'arte pasticceria regionale comincia a disegnare una nuova geografia. A "Una mole di panettoni" tutti potranno compiere un viaggio gourmet attraverso l'Italia del panettone: scoprire i segreti dei pasticceri, degustando, appagando i sensi e conoscendo da vicino il nostro ricco patrimonio agroalimentare - affermano le due fondatrici, **Laura Severi** e **Matilde Sclopis** di Salerano. L'obiettivo del contest è far conoscere l'[eccellenza artigianale](#) nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. Il panettone ha visto una notevole espansione negli ultimi anni, attirando l'attenzione di tanti, soprattutto delle nuove generazioni. La sfida è conquistare soprattutto i giovani con l'estetica e l'alta qualità della creazione».



La kermesse dolciaria “Una Mole di Panettoni” torna a Torino dal 29 novembre al 1 dicembre 2024

Dal 29 novembre al 1 dicembre 2024, Torino ospita “Una Mole di Panettoni”, un evento dedicato ai migliori lievitisti italiani, con degustazioni e premi per i panettoni artigianali.

By [Sofia Greco](#)

17 Ottobre 2024

The poster features a large, detailed image of a panettone on the right side. On the left, the event details are listed: 'UNA MOLE DI Panettoni', dates '29 30 Novembre 1 Dicembre 2024', and location 'Hotel Principi di Piemonte - Torino'. It specifies the hours for each day: Friday 16:00-20:00, Saturday 10:00-20:00, and Sunday 10:00-20:00. It is the 13th edition ('13° EDIZIONE') and describes it as a 'Vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera e vendita al prezzo di 32,00 euro al Kg. e 20,00 euro 1/2 Kg.' Below this, there are sections for 'Main Sponsor' (BdA Brachetto d'Acqui), 'Silver Sponsor' (ecopack), and 'Sponsor tecnico' (GOELDLIN and agrimontana). At the bottom, there are logos for 'IN COLLABORAZIONE' (ASCOM), 'CON IL CONTRIBUTO' (Città di Torino), 'CHARITY PARTNER' (Caffè), and 'CON LA PARTECIPAZIONE DI' (Università del Piemonte Orientale).

La kermesse dolciaria "Una Mole di Panettoni" torna a Torino dal 29 novembre al 1 dicembre 2024

Dal **29 novembre al 1 dicembre 2024**, Torino ospiterà l'evento “Una Mole di Panettoni”, una manifestazione di grande prestigio dedicata ai migliori **lievitisti** della **pasticceria italiana**. Quest'anno si celebrano oltre **13 anni** di tradizione e qualità, con un'offerta che promette di deliziare i palati con una selezione dei migliori **panettoni artigianali**, scelti con criteri rigorosi. Questo evento si configura come una vetrina d'eccellenza per le straordinarie capacità dei **maestri lievitisti**, riunendo appassionati e professionisti attorno al dolce simbolo del **Natale**.

Una selezione d'eccellenza per un dolce tradizionale

La manifestazione, organizzata da **Dettagli Eventi** sotto la direzione di **Laura Severi** e **Matilde Sclopis di Salerano**, si distingue per la sua attenta selezione di artigiani pasticceri provenienti da tutte le regioni italiane. Saranno ben **30** i maestri lievitisti che si sfideranno per conquistare il podio

in un contest avvincente. Solo coloro che rispettano le rigorose regole di qualità saranno selezionati: *l'utilizzo esclusivo di lievito madre e l'assoluto divieto di additivi chimici, come conservanti o aromi artificiali.*

Ciò che rende "Una Mole di Panettoni" un evento di riferimento nel panorama dolciario nazionale è proprio l'attenzione rivolta alla qualità artigianale dei prodotti. I partecipanti si contenderanno i premi in tre categorie specifiche: il **Miglior Panettone Tradizionale Scuola Milanese**, il **Miglior Panettone Tradizionale Scuola Piemontese** e il **Miglior Panettone Creativo**. La giuria, composta da esperti del settore, assegnerà punteggi da **1 a 10** in base a criteri severi, che includeranno non solo il peso e l'aspetto, ma anche caratteristiche sensoriali come aroma, retrogusto e palatabilità.

I premi e le degustazioni: un'esperienza unica

La cerimonia di premiazione si svolgerà **venerdì 29 novembre** alle ore **17** presso l'**Hotel Principi di Piemonte**. In questa occasione, sarà possibile per il pubblico acquistare i panettoni vincitori, facendo così un vero e proprio tuffo nella qualità artigianale. La kermesse non si limita alla competizione, ma propone anche un interessante programma di degustazioni guidate, che arricchiranno ulteriormente l'esperienza dei partecipanti. Queste degustazioni si svolgeranno grazie alla collaborazione con il **Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G.**, una partnership che promette di offrire un'introduzione alle bollicine locali in abbinamento ai famosi panettoni.

Il pubblico avrà la possibilità di assaporare diverse varianti del panettone, sia nella tradizionale versione con glassa che in preparazioni creative. I prezzi per il pubblico saranno competitivi, fissati a **32 euro al chilogrammo**, offrendo un'ottima opportunità per assaporare dolci di alta qualità durante le festività natalizie. La manifestazione sarà accessibile dal **venerdì pomeriggio** fino a **domenica**, creando un'atmosfera festosa e coinvolgente.

Un evento con un cuore solidale

"Una Mole di Panettoni" si conferma anche quest'anno un evento con un forte impegno sociale. L'associazione **1 Caffè Onlus**, fondata da **Luca Argentero** e **Beniamino Savio**, parteciperà come **Charity Partner**, offrendo un servizio di "Bar solidale" all'interno della kermesse. Questo elemento aggiuntivo non solo arricchisce l'evento dal punto di vista gastronomico, ma contribuisce anche a sostenere cause importanti, *sottolineando l'importanza del locale come veicolo di solidarietà.*

Inoltre, tra gli sponsor principali figura il **Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G.**, che conferisce prestigio all'evento, mentre gli studenti dell'**istituto alberghiero Colombatto di Torino** parteciperanno per la prima volta, portando freschezza e innovazione. La manifestazione è patrocinata da importanti enti come **Ascom**, la **Camera di Commercio di Torino** e **Turismo Torino e provincia**, evidenziando il valore culturale e sociale di questa celebrazione del panettone.

Il programma di quest'anno promette di essere coinvolgente e ricco di proposte, mettendo in luce il talento dei lievitisti e il patrimonio gastronomico italiano, rendendo "Una Mole di Panettoni" un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati di dolci e tradizioni natalizie.



UNA MOLE DI Panettoni

29 30 Novembre 1 Dicembre 2024

Hotel Principi di Piemonte - Torino

Venerdì 29 orario 16:00 - 20:00
Sabato 30 orario 10:00 - 20:00
Domenica 1 orario 10:00 - 20:00

13^o EDIZIONE

Vetrina di grandi lievitati di eccellenza con degustazione libera e vendita al prezzo di 32,00 euro al Kg. e 20,00 euro 1/2 Kg.

Main Sponsor: BoA Brachetto d'Acqui

Silver Sponsor: ecopack

Sponsor tecnico: GOELDLIN, agrimontana

IN COLLABORAZIONE: ASCOM

CON IL CONTRIBUTO: Regione Piemonte

CHARITY PARTNER: scaffè

CON LA PARTECIPAZIONE DI: Comune di Torino

Dalla Puglia a Torino tre eccellenze artigiane a "Una Mole di Panettoni"

Dal 29 novembre al 1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte torna "Una Mole di Panettoni" 2024. Tradizionale vetrina d'eccellenza per i migliori lievitisti della pasticceria italiana

Dal **29 novembre** al **1 dicembre** all'**Hotel Principi di Piemonte** torna "**Una Mole di Panettoni**", vetrina d'eccellenza che da oltre **13 anni** riunisce a Torino per una dolcissima tre giorni i migliori lievitisti della pasticceria italiana. Anche per questa edizione la società organizzatrice **Dettagli Eventi** di Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano selezionerà esclusivamente artigiani che rispettino **rigorose regole di qualità**, ossia: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico (conservanti, mono e digliceridi, emulsionanti, aromi artificiali e semilavorati).



Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono **30 i maestri lievitisti** selezionati per gareggiare a una delle manifestazioni più rilevanti d'Italia dedicate al dolce natalizio. Come da tradizione, anche quest'anno il concorso nazionale dedicato al protagonista del Natale prevede tre categorie: il **Miglior panettone tradizionale scuola milanese** (alto senza glassa); il **Miglior panettone tradizionale scuola piemontese** (basso con glassa) e il **Miglior panettone creativo**.

I **9 vincitori** verranno proclamati **venerdì 29 novembre alle ore 17** presso l'Hotel Principi di Piemonte, dando la possibilità al pubblico di acquistare i panettoni che si saranno aggiudicati il podio dell'evento.

La Giuria assegnerà ai panettoni che arriveranno da tutta Italia in forma anonima un punteggio da 1 a 10, in base a vari criteri, tra cui: peso di un 1 kg (tolleranza di 100 grammi in eccesso e 50 grammi in difetto, compreso il pirottino); aspetto generale, forma, aroma, cromia, alveolatura, palatabilità, acidità, retrogusto, cottura, glassa (per quanto riguarda il panettone di scuola piemontese) e farcitura (per il panettone creativo).

Evento nell'evento, durante la manifestazione si svolgeranno delle **degustazioni guidate** al giorno, grazie alla collaborazione tra Dettagli Eventi e il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di **32€** al kg il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche, con glassa o senza, o vestito in modo creativo. La manifestazione quest'anno sarà aperta venerdì 29 novembre dalle 16 alle 20; sabato 30 novembre dalle 10 alle 20 e domenica 1 dicembre dalle 10 alle 20.

«L'arte pasticceria regionale comincia a disegnare una nuova geografia. A *'Una Mole di'* tutti potranno compiere un viaggio gourmet attraverso l'Italia del panettone: scoprire i segreti dei pasticceri, degustando, appagando i sensi e conoscendo da vicino il nostro ricco patrimonio agroalimentare – affermano le due fondatrici, **Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano** - L'obiettivo del contest è far conoscere l'eccellenza artigianale nell'arte dei grandi lievitati, mettendo a confronto le diverse culture nostrane. Il panettone ha visto una notevole espansione negli ultimi anni, attirando l'attenzione di tanti, soprattutto delle nuove generazioni. La sfida è conquistare soprattutto i giovani con l'estetica e l'alta qualità della creazione».

Anche per questa edizione sarà Charity Partner dell'evento, **1 CAFFE' ONLUS**, organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che sarà presente alla kermesse con un servizio di "Bar solidale". Si conferma **Main Sponsor** di "Una Mole di Panettoni", il **Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G.**, che con le sue bollicine incoronerà anche i vincitori del contest e silver sponsor Ecopack. Tra i partners tecnici della kermesse, che per la prima volta quest'anno vedrà la partecipazione dei talentuosi studenti dell'istituto alberghiero torinese **Colombatto**, ci sono invece Goeldlin e Agrimontana. L'evento è organizzato con il contributo di **Ascom**, della **Camera di Commercio di Torino** e di **Turismo Torino e provincia**.



Fra i trenta maestri lieviti in concorso scelti per partecipare alla **13esima edizione di Una Mole di Panettoni, in programma dal 29 novembre al 1 dicembre a Torino**, ci sono anche tre eccellenze artigianali pugliesi. Dalla provincia di Lecce arrivano la **Pasticceria Bianco**, nata nel 2001 a Copertino, che parteciperà con il maestro lievitaista **Stefano Bianco** e la **Pasticceria Fabrizio Napoli**, aperta nel 2007 nel paese di Torre San Giovanni a Ugento e specializzata nei grandi lievitati, che concorrerà con **Fabrizio Napoli**. Mentre dalla provincia di Bari, nel cuore di San Vito dei Normanni, arriverà a Torino la **Pasticceria Emalu** in concorso con il giovane maestro lievitaista, **Luca Marangi**, di 25 anni.

Rassegna del 30/11/2024

NESSUNA SEZIONE

30/11/2024 Stampa Torino

46 Pubbliredazionale

...

1

IL MARCHIO ▶ DAL 1999 L'AZIENDA PIEMONTESE È IN GRADO DI DARE VITA A PRODOTTI CHE, NEL TEMPO, HANNO SAPUTO GUADAGNARSI IMPORTANTI RICONOSCIMENTI

Lievitisti, non pasticceri: la storia di Grano

Passione, perseveranza e, perché no, un pizzico di follia. Sono queste le parole chiave che meglio descrivono Grano: laboratorio, bistrot, forno e molto altro ancora, che negli anni si è guadagnato diversi riconoscimenti tra cui quello dei "Tre pani Gambero Rosso", quello dei "Migliori panettoni d'Italia Gambero Rosso" e, ultimo ma non per importanza, quello dei "Migliori panettoni d'Italia Dissapore". Ma cosa contraddistingue quello che, a oggi, può dirsi un vero e proprio marchio di garanzia e qualità, rinomato non solo in Piemonte ma conosciuto in tutta la penisola?

LA STORIA

Grano nasce nel 1999 nell'edificio dell'azienda agricola della famiglia Mosso, lì diventa prima pizzeria e poi un laboratorio di panificazione. Tutto ciò dalla collaborazione fra i tre attuali soci - Piero Mosso, Andrea Amati e Sergio Scovazzo - grazie a cui Grano diventa ciò che è al giorno d'oggi: una realtà conosciuta e premiata per la lavorazione dei pani a lievito madre e dei grandi lievitati che conta più di 30 dipendenti (con picchi di 40 impiegati durante il periodo festivo) dislocati tra il laborato-



IN TRE SOCI DI GRANO: PIERO MOSSO, ANDREA AMATI E SERGIO SCOVAZZO

rio di produzione a Santena, la bottega di San Salvario, il negozio e il ristorante a Santena e il sito e-commerce. Oltre a vantare storici collaboratori come Simona Tagliaferrì, che di Grano ha visto gli albori nel 1999, Alessandra Caldara, responsabile del laboratorio ed Erika Tosco, che a soli 23 anni è responsabile dei laboratori, Grano è legato a doppio filo al territorio, servendosi di ineccepibili partner come Bongiovanni per le farine e Agrimontana per i canditi.

PRODOTTI E VALORI

Croissant, pizza, pizza gourmet, biscotti, grandi lievitati, pani e tanto altro. Questa è solo una parte della lista dei prodotti che si possono trovare da Grano, un luogo estremamente devoto al lievito e ai suoi tempi. Sì, perché gli esperti di Grano non sono semplicemente fornai - per quanto il termine sia evocativo - né pasticceri, bensì lievitisti.

"Ispirati dall'impreditorialità di Olivetti - spiega Piero Mosso, uno dei tre soci di Grano -, da sempre l'obiettivo che ci fa andare avanti è quello di portare il nostro territorio in tutto il mondo e, magari, chissà, anche nello spazio, attraverso i nostri lievitati, contribuendo a portare alla luce anche altre eccellenze italiane che non necessariamente riguardano i

IL MESTIERE ▶ DALL'UNIONE DI ELEMENTI BASE DELLA CUCINA PUÒ NASCERE IL RISULTATO PIÙ STRAORDINARIO

Pazienza, tecnica e tanta passione: così il lievito diventa protagonista

Esperto di lieviti e di lievitazioni, come suggerisce il nome, il lievita è una nuova figura che si è recentemente affacciata nel panorama culinario ma che, per esperienza e qualità del lavoro, è già diventata centrale. Ad assumere il ruolo per Grano è stato Sergio Scovazzo il quale, dopo diversi anni passati all'interno delle brigate più rinomate in Italia, durante il periodo pandemico ha scoperto la potenza nascosta del lievito, e si è innamorato dei tempi, delle attese e della chimica che sottende a tutto il processo. "Da subito la volontà è stata quella di produrre qualcosa di artigianale che avesse Grano nel cuore, tanto a livello di valori che di qualità", spiega Scovazzo. "Con la cucina ferma per la pandemia, ho cominciato quindi a fare ricerche sulle farine, la fermentazione, i ceppi di lieviti e batteri, le acidità. Come uno scienziato, in questi processi ho trovato il mio mondo, anche grazie



Il segreto è stato fare ricerche sulle farine, sui lieviti e i batteri e sulle diverse acidità

a colleghi lievitisti e fornai che, senza remore, al puro scopo di far crescere l'intero settore, hanno saputo darmi consigli utili", dice Scovazzo.

LA TRASFORMAZIONE

"L'obiettivo primo del lievita è trovare la perfetta alchimia e l'equilibrio tra quelle che sono le materie prime di cui sono composti i nostri prodotti. Ecco che, per avere un prodotto eccellente, farina, burro, uova e arancia candita devono essere miscelate sapientemente sia in termini di sapori che di potere fermentante, calcolo dei tempi, temperature e idratazione. Solo in questo modo, la struttura portante data dalla materia viva che è il lievito è capace di elevare tutti i sapori al suo interno", conclude Scovazzo. Un lavoro, quello del lievita, che può sembrare lungo e frustrante ma che, in realtà, anche grazie alla tecnologia, si bilancia agevolmente con il quotidiano.

▶ IL RISTORANTE

Il rinnovato locale di Santena contiene il tutto il cuore del team

Aperto nel 2006 a Santena con il nome di "Drago verde ristorante pizzeria", è solo nel 2022 che, grazie al rebranding di Grano, il ristorante annesso al bistrot panificio ha trovato la sua direzione. Se prima, infatti, il menù era "standard" così come ammesso da Piero Mosso, uno dei tre soci di Grano, oggi il cuore, così come piatti e ambiente, sono mutati seguendo un orientamento ben preciso. "In Grano Cucina oggi infondiamo tutta la nostra competenza nei prodotti da forno anche nella cucina del ristorante. Infatti, oltre il 90% dei prodotti che arrivano sul piatto del cliente provengono dal nostro laboratorio. Che si tratti di pizza o di pasta - entrambe a base di farina Bongiovanni - le ricette sono opera del team Grano e delle sue partnership locali", dice Mosso. Fiore all'occhiello del menù sono tre piatti

al gusto differenti ma che, alla base, hanno lo stesso identico impasto: la pala romana, il padellino e la Crispizza. Lavorati diversamente solo in fase di preparazione, questi piatti, sono tutti a base di Farina Antiqua.



TRE PANI
GAMBERO ROSSO

GRANO
FORNAI IN FERMENTO

DUE SPICCHI
GAMBERO ROSSO

PROFUMO, SAPORE, CONSISTENZA
sulla tavola di casa tua



Qui dovrebbe esserci una frase ad effetto, qualcosa che ti affascini, ti colpisca e che ti convinca a comprare i nostri prodotti, ma noi siamo fornai e non scrittori quindi non sapevamo proprio cosa scrivere!



07/12/2024

UNA MOLE DI PANETTONI

07/12/2024	Corriere Torino	23	E adesso il panettone si fa sostenibile	Ro.GRa.	1
07/12/2024	Stampa Torino	55	L'arte pasticceria per un panettone made in Torino	Cresci Lorenzo	3
05/12/2024	Valsusa	26	Davide Muro, star dei panettoni È suo il mandorlato più buono d'Italia	S.c.	6

Storia, evoluzione e tendenze nella pasticceria che nel 1922 modificò il pan del Toni, nato alla corte di Ludovico il Moro

E adesso il panettone si fa sostenibile

Alto «milanese» o «piemontese», basso con la glassa? Il Milanese ha la storia più antica: sarebbe nato alla corte di Ludovico il Moro, con un certo Toni, sguattero, che avrebbe preparato un pane dolce, il «pan del Toni». I canditi comunque li avrebbe aggiunti Vialardi, chef di Casa Savoia. Il panettone piemontese ha una data certa: 1922 quando il pasticciere Pietro Ferrua di Pinerolo inventa il suo panettone, basso e con la glassa alle noccioline. Lo battezza «galup» (goloso in piemontese) e diventa un mito.

Oggi nei vari concorsi si affermano sempre di più prodotti del Centro e Sud, il panettone è diventato il dolce italiano che non conosce confini. E la versione bassa ha un po' soppiantato il classico alto. Ma soprattutto si va alla ricerca dell'artigianalità e della firma di chef e pasticceri famosi. Ma anche qui, meglio quelli di panificatori eccellenti ed esperti lieviti, o di pasticceri e chef stellati?

Orientarsi nel mondo dei panettoni insomma non è facile. Certo il Galup rimane una referenza e conta stuoli di fedelissimi. E quest'anno, oltre alla versione con scatola di latta rossa e annessa tombola di Natale, ha lanciato il nuovo panettone farcito con crema al miele millefiori, in collaborazione con Mielizia, che conta 600 apicoltori e 110 mila alveari: un focus sulle api per il futuro del pianeta e la biodiversità.

Dopo di che ci si affida alle

classifiche. Alla Mole di Panettoni, l'ormai classico concorso torinese, il primo premio per il panettone tradizionale «stile Galup» è andato all'Antica Pasticceria Castino di Pinerolo, con il pastry chef Davide Muro, noto anche (ma non solo) per aver lanciato il panettone con farina di grilli e grilli caramellati al cioccolato, un prodotto per il quale in queste settimane fioccano le ordinazioni. Secondo posto al panettiere-pasticciere Marco Voci di Collegno. I maestri panificatori sono sempre creativi: Alessandro Spoto per esempio ha creato un piemontesissimo panettone in edizione limitata all'amaro San Simone.

Nella top ten di Dissapore, che ha esaminato oltre 150 panettoni, c'è il panettone di Enrico Murdocco di Tellia, altro panificatore eccellente, e nei primi trenta classificati troviamo i panettoni di Fabrizio Galla, gran pasticciere di San Sebastiano da Po, del torinese Maicol Vitellozzi e di Sergio Scovazzo di Grano di Santena, versione bassa alla piemontese.

Scovazzo entra anche nella classifica del Gambero Rosso per i panettoni artigianali (e produce pure il PanPop, panettone al cioccolato bianco, caramello e pop corn con i gelatieri di Aria) insieme al panettone della Dispensa di Antonella di Alessandria.

Mentre per i panettoni degli chef premiato il panettone classico di Antonino Cannavacciuolo, che lo produce nel suo laboratorio di Suno, nel Novarese, e il panettone basso

con la glassa dell'Atelier Reale dell'Antica Corona Reale, storico ristorante di Cervere dello chef stellato Gian Piero Valda. Creativo – e nel segno dell'antispreco e della circolarità – il panettone limited edition dello chef Domenico Volgare di Fuzion, con fibra di caffè ricavata dai fondi dell'espresso e tre diversi cioccolati. Caffè e cioccolato bianco anche nel nuovo panettone di Massimiliano Prete, lievitaista e pizzaiolo d'eccellenza.

Internazionale la scelta di Eataly, che manda non soltanto in tutta Italia ma nelle sedi sparse per il mondo, da Parigi a New York (dove da settembre ha venduto oltre trentamila pezzi), il suo panettone, fatto a mano: il classico, lievito madre, uvetta, arancia candita e vaniglia Bourbon, e i nuovi, con pere candite e cioccolato fondente, con limoncello, scorza di limone e limone candito, e con cioccolato bianco e crema spalmabile al pistacchio. Tutti con un elemento di inclusività in più, il TQ Braille, uno speciale QR-code per persone non vedenti e ipovedenti con informazioni sul prodotto. E le confezioni hanno la certificazione FSC (Forest Stewardship Council) che attesta una corretta gestione forestale e la tracciabilità dei prodotti derivati.

Il panettone 2024 non deve essere solo buono, ma anche inclusivo e sostenibile

Ro. Gra.

Il tradizionale Eataly

L'azienda piemontese conquista il mondo: 30 mila pezzi venduti soltanto a New York





Una città all'avanguardia: ecco come festeggiare un Natale unico

L'arte pasticceria per un panettone made in Torino

LORENZO CRESCI

Limitandosi al 2024, ecco un breve riepilogo di premi. Fabrizio Galla viene incoronato miglior pasticciere italiano da Apei, la "scuola" del maestro Iginio Massari uno che, per capirsi, è considerato ormai talmente al top che è fuori classifica anche nelle guide. Già, le guide, amate e contestate, soprattutto da chi non c'è. Il Gambero Rosso ha sancito che quella di Alessandro Dalmasso, ad Avigliana, è la pasticceria migliore d'Italia. E lo è per distacco. Il pasticciere allunga così il suo curriculum di medaglie e premi, iniziato a scrivere a vent'anni, nel 1992, quando si aggiudica il primo premio nazionale juniores "Pasqua in cioccolato" al Sigep di Rimini. Manifestazione in cui lo scorso gennaio trionfa nella competizione gelato d'oro con la sua scultura di cioccolato che onora le donne e contro la violenza, Roberto Miranti, alla guida della storica pasticceria Orsucci. Grazie a questa vittoria rappresenterà l'Italia agli Europei 2025, mentre dallo scorso settembre è ufficialmente entrato nell'accademia Apei. In tema di panettoni, per la categoria "Tradizionale di scuola piemontese", basso e con glassa, finiscono sul podio nella recente edizione di "Una Mole di panettoni", il maestro lievitaista Davide Muro della pasticceria "Castino" di Pinerolo (primo classificato) e il maestro lievitaista Marco Voci della pasticceria "I Frutti del Grano" di Collegno, che è al secondo posto.

Una Torino perfino strabordante, quindi, quella che si sta imponendo nel settore della pasticceria. E che se quotidianamente stuzzica i golosi con creazioni di alta qualità, a Natale permette di far sedere a un tavolo le famiglie aspettando il momento del dolce. Perché

c'è un'ampia scelta di panettoni e pandori da far girare la testa. Abbiamo provato a selezionare alcune delle migliori creazioni realizzate nella provincia torinese. E c'è un dato su tutti: i prezzi sono ancora contenuti tra i 30 e i 40 euro al chilogrammo e questo è un dato di merito per i pasticceri, alle prese con costanti aumenti di produzione, a partire dall'acquisto delle materie prime. Che, in molti casi, soprattutto su cacao (fino al 50% in più) e vaniglia richiedono un grande lavoro di ricerca. Ma c'è grande spazio anche all'ingrediente di casa e qui la nocciola del Piemonte IGP la fa sicuramente da padrona.

Da una fotografia dell'Osservatorio Sigep Natale 2024 by IEG - Italian Exhibition Group emergono dati europei positivi (+1,5% sul 2023) per i consumi della pasticceria, con un valore degli acquisti attestato a 11,4 miliardi di euro. Torino farà sicuramente la propria parte e la produzione artigianale è un incentivo a osare anche oltre la tradizione. Sulla scia di una tendenza crescente, caramello salato e popcorn compaiono su un panettone che si annuncia "scoppiettante" come quello proposto dalla gelateria Aria, vini del territorio piemontese come il Moscato d'Asti diventano protagonisti come nel panettone di Dalmasso, che seleziona uvetta sultana e la lascia macerare nel vino per rilasciare, in cottura, le note aromatiche. La glassatura con le nocciole Piemonte IGP crea poi una degustazione elegante e raffinata. E così fa Alberto Marchetti che usa lo zabaione al Moscato d'Asti per il suo Zabaudo. Fabrizio Galla pensa a chi è intollerante al lattosio e lancia il Panettone al mandarino, pesca e cioccolato fondente. E se Davide Muro ha sperimentato la farina di grillo per ideare il PanCricri, c'è una delizia: quella del cioccolato che ricopre il panettone nato dall'incontro tra Guido Gobino e Gian Piero Vivalda. —



© RIPRODUZIONE RISERVATA



Aria

Dall'incontro tra Davide Ferrero e Roberto Speranza della gelateria Aria con Sergio Scovazzo, di Grano-fornai in fermento, arriva Pan Pop, per un Natale scoppiettante, a base di popcorn e caramello. Divertente anche il fai da te prima di portarlo a tavola, con un vasetto che contiene caramello mou e un altro con il topping di popcorn caramellati.



Castino

È l'anno di Davide Muro: dal panettone con farina di grilli a quello tradizionale che gli è valso il primo premio a "Una Mole di Panettoni". E allora perché non assaggiare questo panettone classico mandorlato? C'è tutta la tradizione pinerolese con un bel color giallo intenso e un delicato profumo di frutta candita. (ph. Paola Mantovan)



Dalmasso

La pasticceria di Avigliana, numero uno d'Italia per il Gambero Rosso, valorizza la tradizione: il panettone classico di Alessandro Dalmasso è ricco di morbidi canditi di arancia, cedro, limone e uvetta sultanina profumata al marsala, ingredienti che esaltano vaniglia Bourbon e burro fresco. L'alternativa? Il Maron Glacé (della val di Susa) e due vaniglie.



Galla

Fabrizio Galla, miglior pasticcere italiano 2024, dal forno di San Sebastiano Po accende il Natale con i classici panettone e pandoro, ma anche con un pere e cioccolato tutto da provare, o l'Extra Fondente e vaniglia Tahiti con un cioccolato al 70% origine Santo Domingo. Tra le novità, il Mandarino, pesca e cioccolato fondente.



Gobino

Metti assieme due maestri Guido Gobino (maestro cioccolatiere) e Gian Piero Vivalda (chef dell'Antica Corona Reale) ed ecco la dolcezza di un panettone nella versione classica con uvetta, scorze candite e una generosa copertura di cioccolato Fondente 75%. Un prodotto artigianale che si distingue per il gusto inconfondibile.



Marco Sforza

Una firma d'autore per un'iniziativa benefica: quest'anno i suoi panettoni al cioccolato saranno disponibili in una limited edition di soli 100 pezzi, acquistabili a dicembre nelle bancarelle allestite a Torino dall'Associazione Le Coccole di Mamma Irene, che opera nel reparto di terapia intensiva neonatale dell'Ospedale Maria Vittoria.



Marchetti

Il Panduja, con crema di nocciole Piemonte IGP del maestro Alberto Marchetti, nasce nel laboratorio torinese ed è una delle piavevolezze da gustare nel periodo natalizio. Ma c'è tanto altro: come Zabaudo, il Pan dolce sabaudo con lo zabaione al Moscato d'Asti DOCG Le Fronde di Fontanafredda, disponibile anche nella versione con Marsala.



Orsucci

Roberto Miranti è la firma di questa storica pasticceria torinese. L'offerta natalizia propone un panettone con pera semicandita e zenzero candito con glassa craqueline per uscire dagli schemi tradizionali. Oltre al classico mandorlato, da provare anche il goloso 4 cioccolati con glassa alle mandorle con nocciole tostate IGP.



IL PASTICCERE AVIGLIANESE PREMIATO A TORINO NEL CONCORSO DEDICATO

Davide Muro, star dei panettoni È suo il mandorlato più buono d'Italia

■ **AVIGLIANA** Dopo il panettone proteico con farina di grilli, il pasticcere aviglianese Davide Muro è di nuovo sotto i riflettori con il suo panettone classico e regge il primo premio nel capoluogo piemontese.

Il suo Panettone Mandorlato è il panettone tradizionale di scuola piemontese più buono d'Italia del 2024, primo premio conquistato in occasione del concorso "Una Mole di Panettoni", tenutosi a Torino il 29 novembre e rivolto ai produttori di panettoni artigianali di tutta Italia. Il più rilevante per il panettone mandorlato perché prevede una categoria specifica dedicata proprio alla tradizione del panettone piemontese. Non solo: il pasticcere dell'Antica Pasticceria Castino di Pinerolo, dove lavora da anni, ha conquistato anche il terzo posto, nello stesso concorso, con il lievitato creato per il decimo anniversario della pasticceria, il panettone polline e meliga.

La giuria tecnica ha degustato alla cieca i lievitati finalisti, scegliendo i vincitori per ogni categoria. "Essere premiato per il primo posto con il panettone mandorlato classico è stata un'emozione intensa – commenta Davide Muro – È un riconoscimento che mi rende orgoglioso, soprattutto quest'anno dopo tutto quello che abbiamo fatto nel nostro laboratorio. Penso anche che, per quanto ri-

guarda l'innovazione, ho spinto il cuore oltre l'ostacolo e ho dimostrato che vale la pena non avere paura di osare, come dimostra anche il terzo posto con il mio Panettone meliga e polline. Non bisogna mai aver paura quando si ama e ci si impegna con un lavoro preciso, costante e testardo sia nella sfera personale che professionale: tutto viene sempre ripagato col tempo".

Le tre categorie che esaltano la tradizione e l'innovazione del panettone sono il miglior panettone tradizionale scuola milanese; il miglior panettone tradizionale scuola piemontese e il miglior panettone creativo. Anche nel 2020 Muro ha vinto il primo premio al concorso "Una Mole di Panettoni" con un panettone salato al pesto, pomodorini, olive taggiasche e parmigiano, oltre a un terzo posto con un panettone glassato tradizionale piemontese e una finale per il panettone Moretto.

Nel 2021, è stato premiato con il terzo posto per la colomba creativa al marzapane e ha vinto il primo premio con un panettone salato al peperone e acciughe. Ha anche ottenuto la semifinale con il panettone Milano scarpato al "Panettone World Championship". Più di recente, nel 2024, ha conquistato il primo premio con una colomba salata ai porcini e salame valsusino al concorso "Divina colomba".

S.C.



Il panettone mandorlato di Muro (foto Paolo Mantovan)



Il pasticcere Davide Muro

