

COMMUNITY

NEWS // PERSONE // EVENTI



A cura della redazione
Photo courtesy APEI



APEI

PANETTONE SENZA CONFINI 2022: PROTAGONISTI E VINCITORI

L'EVENTO SI È SVOLTO ANCHE QUEST'ANNO A BORDO DI UNA AMMIRAGLIA COSTA CROCIERE. LA SETTIMA EDIZIONE HA PORTATO A BORDO IL MEGLIO DELL'ARTE PASTICCERA EUROPEA E HA VISTO I 20 FINALISTI SFIDARSI PER IL MIGLIOR PANETTONE ARTIGIANALE E AL CIOCCOLATO

A ricevere il trofeo "Panettone senza Confini 2022" per il miglior panettone artigianale è stato **Antonio Giannotti** della pasticceria "Perrotta Gigliola" (Montella, Avellino). Premiato invece **Luigi Fusco** della pasticceria "Punto Freddo" (Scafati, Salerno) per il miglior panettone al cioccolato. Sono stati inoltre premiati **Salvatore Varriale** della pasticceria "Varriale" (Napoli) e **Giuseppe Zippo** della pasticceria "Le mille voglie" (Specchia, Lecce) per il miglior Panettone al cioccolato secondo il pubblico, che ha potuto degustare le varie preparazioni, e **Marco Lusso** della pasticceria "Luciano" (Barge, Cuneo) come miglior Panettone per la Critica.

Le finali si sono svolte durante la crociera di una settimana nel Mediterraneo, partita il 23 ottobre da Savona con un itinerario che ha toccato Civitavecchia, Napoli, Palma, Valencia e Marsiglia. Nel corso della settimana gli ospiti della nave hanno potuto vivere un vero e proprio viaggio alla scoperta delle diverse declinazioni del panettone, con incontri e degustazioni con i grandi dell'arte pasticceria.

LA GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria era composta da **Iginio Massari**, al vertice di APEI (Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana) e presidente della giuria del panettone tradizionale; **Pascal Lac**, maestro cioccolatiere, presidente della giuria del panettone al cioccolato; **Paco Torreblanca**, "Miglior pasticcere del Mondo 2022" e vero e proprio artista della pasticceria; **Gino Fabbri**, alla guida del team vincitore della coppa del mondo di Pasticceria nel 2015, vicepresidente APEI e vincitore della Torta del Giubileo; **Achille Zoia**, Maestro degli impasti e "Padre" del panettone moderno; **Marco Pedron**, maestro pasticcere della pasticceria Caffé Cracco; **Vittorio Santoro**, Direttore **Cas** Alimenti, Davide Malizia, Campione del Mondo di zucchero artistico, direttore Aromacademy e World Pastry Star 2021, **Riccardo Bellaera**, Corporate Chef Pastry & Chef Baker di Costa Crociere e World Pastry Star 2021, **Antonio Brizzi**, Corporate Chef di Costa Crociere.

[f panettonesenzaconfini](#)

apeitalia.it

SEGUICI SU
WWW.ITALIANGOURMET.IT
[@ITALIANGOURMET.IT](https://www.facebook.com/italiangourmet.it)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.