**ARTISTI DEL PANETTONE: VINCE SAL DE RISO**

**CON LA SUA VERSIONE DEL PANETTONE CLASSICO MILANESE**

Si è conclusa con successo la manifestazione dedicata al dolce natalizio svoltasi a Palazzo Bovara nel weekend.

*L’evento, parte delle iniziative riunite sotto l’insegna “Happy Natale Happy Panettone*”,

ha premiato il Maestro pasticciere della Costiera Amalfitana

Il pasticcere Andrea Tortora vince il premio assegnato dalla giuria Vip, presieduta dallo chef Alessandro Borghese.

*Milano, 16 dicembre - 2019* – La seconda edizione di **Artisti del Panettone**, l’evento che ha visto la partecipazione dei più grandi pasticcieri italiani, ha assegnato la **medaglia d’oro al Maestro Sal De Riso**, davanti nell’ordine al **Maestro Vicenzo Santoro e a Carmen Vecchione**, prima donna a salire sul podio della manifestazione.

Nella storica location di Palazzo Bovara (Milano, Corso Venezia 51) la giuria tecnica presieduta da Luigi Biasetto, vincitore dell’edizione 2018 e composta da giornalisti esperti de La Gazzetta dello Sport, quali **Pier Bergonzi, Daniele Miccione, Niccolò Vecchia, Matteo Dore, Lydia Capasso, Bibi Velluzzi, Lorenzo Astori e Massimo Arcidiacono** ha decretato il successo del **Panettone classico milanese basso senza glassa** creato da Sal De Riso nel suo laboratorio di Minori. Insieme al Maestro della Costiera Amalfitana, la competizione ha potuto contare su illustri nomi della pasticceria artigianale italiana del calibro di **Vincenzo Santoro, Fabrizio Galla, Paolo Sacchetti, Alfonso Pepe, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, Maurizio Bonanomi, Gino Fabbri, Carmen Vecchione, Infermentum e Da Vittorio della famiglia Cerea**, quest’ultimo vincitore del tradizionale concorso de La Gazzetta dello Sport.

Il Maestro Biasetto ha spiegato i criteri di valutazione *“Si parte dall’aspetto, il prodotto deve essere ben lievitato, ben sviluppato, senza nessun apparente cedimento e la frutta al taglio deve risultare abbondante e ben distribuita, con alveolatura regolare. Abbiamo considerato i profumi: del lievito, degli aromi come vaniglia e degli agrumi ad esempio. Il profilo aromatico valorizza l’utilizzo della frutta candita che nel panettone classico milanese non può mancare. Infine la degustazione, la tenuta allo strappo della fetta del panettone che solitamente corrisponde all’alveolatura. Abbiamo cercato un prodotto ben lievitato, che come si dice fa il fiocco, con un po’ di resistenza, che corrispondesse a qualcosa da mangiare facilmente. Consistenze e gusto quindi, dolce, salato, acido, amaro, salato e umami (profumo di affumicato). All’analisi dei sapori, si somma il cosiddetto retrogusto olfattivo, ovvero tutti quelli che sono gli aromi puliti che arrivano al naso, risalendo dalla trachea.”*

Il vincitore Sal De Riso, visibilmente emozionato sul palco, ha dichiarato “*Sono onorato di questo riconoscimento, ma la vera vittoria è di questo gruppo di professionisti che anche oggi ha dimostrato l’elevata qualità di un prodotto artigianale italiano. Sono molto felice di condividere il podio con due illustri colleghi come Vincenzo Santoro e Carmen Vecchione e ringrazio tutta la mia squadra a Minori”.*

Al pasticcere **Andrea Tortora**, è andato invece il premio speciale della giuria VIP composta da **gli Autogol, chef Alessandro Borghese** (Presidente della giuria VIP), **la iena Nicolò De Devitiis, il Trio Medusa, Pupo, le conduttrici Lodovica Comello e Victoria Cabello, il cantautore Anastasio, l’esperta Francesca Barberini e l’influencer Tommaso Zorzi.**

**L’evento “Happy Natale Happy Panettone” è stato promosso da Confcommercio Milano con le sue associazioni – AssoStaging, Associazione Panificatori, Altoga, Arti della Tavola e del Regalo, Epam e il Capac** ed è stato realizzato in collaborazione con il **Comune di Milano, MN Holding, APCI-Associazione professionale cuochi italiani, BIT, Homi, Tuttofood e Chocolate Academy con il patrocinio di Camera di Commercio e Regione Lombardia** - rientrando nel palinsesto delle iniziative promosse dall’Amministrazione comunale per il “Milano SuperChristmas2019”.

Partner: **Cesarin Spa**, azienda leader nella produzione di materie prime per la pasticceria, **Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A**., che da oltre un secolo è sinonimo di caffè nel mondo ed esporta il gusto e la tradizione italiana in oltre 90 Paesi, **Cierreesse**, leader nell’ideazione e realizzazione di concept di ristorazione chiavi in mano **Molino Dallagiovanna,** le migliori farine per pasticceria, **Valrhona**.

Partner tecnico: **Franciacorta Guido Berlucchi**

Media Partner: **La Gazzetta dello Sport, SKY**

Date e orari: 14 e 15 dicembre dalle 10 alle 19

Location: Palazzo Bovara – Corso Venezia 51 (Milano)

Ingresso gratuito

Contatti: [www.artistidelpanettone.it](http://www.artistidelpanettone.it)

facebook.com/artistidelpanettone Instagram - @artistidelpanettone

**Hashtag #artistidelpanettone**

**Ufficio Stampa MN Italia**

Viviana Pepe Tel 346 6600299 [viviana.pepe@mnitalia.com](mailto:viviana.pepe@mnitalia.com)

Social Confcommercio Milano:

<https://www.facebook.com/Confcommerciomilano/> - @ConfcommercioMilano

<https://twitter.com/confcommerciomi/> - @confcommerciomi

<https://www.instagram.com/confcommerciomi/> - @confcommerciomi

Social APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani

[facebook.com/@AssociazioneProfessionaleCuochiItaliani](mailto:facebook.com/@AssociazioneProfessionaleCuochiItaliani)

Instragram - @apci\_chef

Twitter – APCI\_Chef

**Hashtag #HappyNataleHappyPanettone**