

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 19 Gennaio 2018 | aggiornato alle 19:49 | 52280 articoli in archivio

HOME ALIMENTI DOLCI e GELATO

## Re Panettone 2017 Prodotto a Salerno il miglior Tradizionale

Publicato il 27 Novembre 2017 | 10:59

**R**e Panettone ha assegnato per la 6ª volta i premi per l'edizione 2017, la 10ª della kermesse. Riconoscimenti da nord a sud con qualche sorpresa. Il 2-3 dicembre la manifestazione arriva a Napoli per la terza volta. La kermesse da dieci anni si prefigge l'obiettivo di celebrare il Panettone artigianale di alta qualità. La giuria di esperti ha assegnato i premi I Pangiuso, giunti quest'anno alla sesta edizione: due categorie, "Miglior panettone tradizionale" e "Miglior lievitato innovativo", mentre una commissione di maestri pasticceri ha giudicato i più gustosi panettoni fatti in casa. Primi classificati il Panificio Ascolese di San Valentino Torio, in provincia di Salerno (categoria panettone tradizionale) e la Pasticceria Ferrante di Campomorone di Genova (categoria lievitato innovativo).



Ecco tutti i premiati:

### **Premio I Pangiuso categoria Panettone Tradizionale**

*Vincitore:* Panificio Ascolese di San Valentino Torio (Sa)

*Menzione d'onore:* Pasticceria Mennella di Torre del Greco (Na) e Pasticceria Marra di Cantù (Co)

### **Premio I Pangiuso categoria Lievitati innovativi**

*Vincitore:* Pasticceria Ferrante di Campomorone (Ge)

*Menzione d'onore* a Pasticceria Beverara di Castelmaggiore (Bo) e Pasticceria Picchio di Loreto (An)

Ai primi classificati una fornitura di canditi Pangiuso.

**Premio Miglior Panettone Fatto in casa**

1. Michela Sanguin
2. Regina Tavano
3. Romana Venturi

Ai premiati una fornitura di farina del Molino Dallagiovanna.

Sabato 2 e domenica 3 dicembre **Re Panettone arriverà a Napoli** per la sua terza edizione partenopea nei saloni dello storico Grand Hotel Parker's.

Per informazioni: [www.repanettone.it](http://www.repanettone.it)