

SaronnoNews

Panettone Awards 2024, all'academy Irca di Gallarate la finale

Michele Mancino · Monday, November 25th, 2024

Si è svolta all'Academy Irca di Gallarate la finale dei Panettone Awards 2024. Dopo una selezione rigorosa tra centinaia di partecipanti tenutasi l'11 ottobre a Roma presso **Aromacademy**, una giuria d'eccellenza presieduta da **Davide Malizia** ha decretato i **3 vincitori assoluti e i 2 vincitori di categoria** del prestigioso concorso dedicato al panettone artigianale italiano.

Ecco i **vincitori del Panettone Awards 2024**: primo posto assoluto: **Pasquale Iannelli**, Pasticceria Don Nino, Roma; secondo posto assoluto: **Annibale Memmolo** -Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano ; terzo posto assoluto: **Roberto Catelli**, Pasticceria Caesar, L'Aquila.

Primi classificati per categoria

Miglior Panettone Classico: Pasquale Iannelli – Pasticceria Don Nino

Miglior Panettone al Cioccolato: Annibale Memmolo – Pasticceria Memmolo di Mirabella Eclano AV

I 10 finalisti che hanno incantato la giuria con le loro creazioni:

Luigi Barbagallo, Squisito Barbagallo (San Mango d'Aquino, CZ)

Gianluigi Caccioppoli, Panificio Il Buongustaio (Sant'Antonio Abate, SA)

Roberto Catelli, Cesar Café (L'Aquila, AQ)

Andrea Giannone, Panificio Andrea Giannone (Scicli, RG)

Federica Greco, Dolce Millennio (San Giovanni in Fiore, CZ)

Pasquale Iannelli, Don Nino (Roma, RM)

Giovanni Macaluso, SIPA Srl (Roma, RM)

Annibale Mammolo, Pasticceria Memmolo (Mirabella Eclano, AV)

Roberto Moreschi, Roberto Pastry & Bakery (Chiavenna, SO)

Gian Paolo Porrino, Arte del Dolce (Corbetta, MI)

Un simbolo di tradizione e innovazione **Panettone Awards** si è consolidato negli anni come un evento di **riferimento per i pasticceri artigianali italiani**, celebrando il panettone come emblema della tradizione italiana e della creatività artigianale. «La giuria tecnica, composta da professionisti di fama mondiale e rappresentati le principali associazioni del settore, garantisce una valutazione imparziale e rigorosa, trasformando il concorso in un'occasione di confronto e crescita per tutti i partecipanti» ha dichiarato **Marco Scarozza**, business development director Fruit Italy. I partecipanti infatti hanno l'opportunità unica di far valutare le proprie creazioni da una giuria tecnica di altissimo livello, quest'anno composta da Thierry **Bamas** (M.O.F. Pâtissier), Ciro

Chiummo (Campione del Mondo), Matteo **Cutolo** (Presidente della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria), Salvatore **De Riso** (Presidente AMPI), Marco **De Vivo** (Maestro APEI), Domenico **Di Clemente** (Campione del Mondo), Francesco **Elmi** (Maestro APEI), Claudio **Gatti** (Presidente dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano), Vincent **Guerlais** (Presidente del Relais Dessert), Luca **Mannori** (Campione del Mondo), Eugenio **Morrone** (Campione del Mondo) e Alessandro **Servida** (Chef Pâtissier).

Un momento speciale anche per i giovani talenti. Durante la giornata, i giurati hanno avuto il piacere di assaggiare le creazioni fuori concorso dei ragazzi dell'**Istituto Alberghiero Falcone di Gallarate**. Gli studenti, formati dall'IRCA Academy, hanno presentato una loro interpretazione innovativa del panettone, ricevendo preziosi feedback dalla giuria. Partner dell'evento L'iniziativa è realizzata con il supporto di Aromacademy, l'Accademia di pasticceria di **Davide Malizia**.

This entry was posted on Monday, November 25th, 2024 at 10:45 am and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.