

A Napoli, sfida fra i maestri del panettone

Napoli è una delle città italiane che sta sempre più assumendo una dimensione europea e che sta registrando una costante crescita basata sul binomio "turismo ed innovazione". Quest'anno sarà la meta privilegiata per chi vorrà assistere a uno spettacolare evento enogastronomico: il "**Panettone secondo Caracciolo**".



Ingresso Palazzo Caracciolo

Questo evento si terrà venerdì **18 novembre** dalle 19.30 a **Palazzo Caracciolo MGallery** by Sofitel (via Carbonara 112) dove è in programma la sfida tra i migliori pasticciieri

d'Italia, che vedrà tra i protagonisti **Iginio Massari** (il "Maestro dei Maestri"), in qualità di presidente della giuria. L'obiettivo della giornata è quello di riunire l'eleganza e le eccellenze di un dolce senza confini, con una carrellata di grandi Maestri, alla ricerca di abbinamenti e scorci partenopei, in un contesto prestigioso.



La giuria, composta da **Achille Zoia** ("padre" del panettone moderno), **Gino Fabbri** (Presidente dell'Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani), **Vittorio Santoro** (Direttore della CAST Alimenti di Brescia), **Francesco Boccia** (Campione del Mondo di Pasticceria in carica), **Pinella Orgiana** (Foodblogger), **Daniele Riccardi** (Chef dell'ho-tel Caracciolo MGallery by Sofitel), **Annalisa Leopolda Cavaleri** (Giornalista Enogastronomica), **Luciano Pignataro** (Giornalista Enogastronomico), eleggerà il miglior "Panettone secondo Caracciolo".



I maestri che si daranno battaglia saranno **Marco Antoniazzi, Francesco Borioli, Davide Comaschi, Salvatore De Riso, Giancarlo De Rosa, Denis Dianin, Salvatore Gabbiano, Pietro Macellaro, Pasquale Marigliano, Alfonso Pepe, Marco Rinella, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri** che con i loro panettoni artigianali si sottoporranno a due prove di abbinamento: una tra un loro panettone a un vino locale ed una abbinandone un secondo ad un vino scelto da loro. Compito della giuria sarà stabilire chi sia riuscito a creare il meglio connubio.



Palazzo Caracciolo_Wellness Centre

Spazio anche ad una gara tra foodblogger, visto che i migliori cinque panettoni “non professionisti” selezionati, quelli di “In cucina con le mie amiche”, “Il filo di Arianna”, “Lilla Kitchen” e “Pbread Natural Bakery” saranno sottoposti al giudizio e commentati dalla stessa giuria di qualità.

INFORMAZIONI

Il biglietto d'ingresso, riservato a 350 persone, darà diritto alle degustazioni di tutti i panettoni presentati dai Maestri Pasticcieri accompagnati dai vini proposti.

tel. 392 1557226;

email: info@ilpanettonesecondocaracciolo.it.