SUCCESSO PER LA XVIII EDIZIONE FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO 2025

Descrizione

L'agone 2024

Riceviamo e pubblichiamo

PREMIO PANETTONE FOR PEACE AD ALESSANDRO SLAMA DI ISCHIA (NAPOLI)

Roma, 8 dicembre 2025

Ã? stato un vero trionfo di gusto, tradizione e innovazione la diciottesima edizione della Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, che si Ã¨ svolta sabato 6 e domenica 7 dicembre 2025 nelle eleganti sale dellâ??Hotel Cristoforo Colombo. Un boom di presenze ha confermato ancora una volta la manifestazione come la piÃ¹ importante kermesse italiana dedicata ai grandi lievitati artigianali di qualitÃ .

Lâ??edizione 2025 ha potuto contare sul sostegno di importanti sponsor come Artecarta Italia, azienda leader nella produzione di scatole, Panettone Pop, nuovo brand dedicato alla destagionalizzazione del panettone, e il nascente Museo Nazionale del Panettone, ente che punta a valorizzare storia e cultura di uno dei simboli piÃ¹ amati della pasticceria italiana. Grazie al loro supporto sono state promosse iniziative di grande richiamo, tra cui il premio â??Panettone for Peaceâ?•, dedicato alla pace nel mondo, e il riconoscimento per il miglior packaging. Le votazioni, come ormai da tradizione, sono avvenute direttamente dal pubblico tramite smartphone e QR Code.

Numerosi i maestri pasticcieri giunti a Roma da tutta Italia, dalla Lombardia alla Sicilia, per celebrare una delle tradizioni piÃ¹ radicate delle feste natalizie. Un vero e proprio viaggio nei sapori del territorio che ha saputo unire tecnica, creativitÃ e identitÃ regionali.

Grande attenzione Ã¨ stata riservata al Premio Panettone For Peace, che ha visto sul gradino piÃ¹ alto del podio il Maestro Alessandro Slama della Pasticceria Da Slama di Ischia (Napoli), premiato per il suo panettone al caffÃ¨ e caramello. Secondo posto per il Maestro Nicola Obliato della Pasticceria Mille Dolcezze di Aversa (Caserta), con il suo originale â??Campattoneâ?•, un panettone campano arricchito da salumi e formaggi tipici. Terza posizione per il Maestro Giovanni Macaluso di MomÃ² Delizie

Siciliane (Roma), con un innovativo panettone al basilico con cioccolato fondente allâ??82% e lamponi in sciroppo.

Il premio al miglior packaging Ã¨ stato invece assegnato alla Pasticceria Il Melograno di Cisano (Bergamo), riconoscimento consegnato da Catello Graziuso, Direttore Commerciale di Artecarta Italia.

Durante la manifestazione Ã¨ stata anche lanciata ufficialmente lâ??idea del progetto Panettone POP, un nuovo brand che punta alla reale destagionalizzazione del panettone, con lâ??obiettivo di realizzare un Panettone di San Valentino in vista del febbraio 2026.

â??Siamo pienamente soddisfatti del grande successo della nostra storica kermesse, che punta sulla qualitÃ e non sulla quantitÃ â?? ha dichiarato il patron della manifestazione, Dott. Emanuele Giordano â??. Da 18 anni promuoviamo i prodotti artigianali, i territori e i maestri pasticcieri che sperimentano con impegno lâ??arte della lievitazione attraverso formazione e ricerca continua. Il Premio Panettone for Peace rappresenta un messaggio di unitÃ e serenitÃ , un valore fondamentale in questo momento storico cosÃ¬ delicato.â?•

Giordano ha infine giÃ fissato il prossimo appuntamento: â??Ora lavoreremo al progetto Panettone POP per San Valentino e alla preparazione della XIX Edizione della Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, prevista per il 5 e 6 dicembre 2026â?•.

Ju 28 06 2024

Un evento che, ancora una volta, ha saputo unire eccellenza artigianale, innovazione e valori universali, trasformando Roma nella capitale del panettone e del pandoro.