La prima edizione del Panettone d'Artista, il Festival dedicato al panettone artigianale presso la Stazione Marittima di Salerno, si è conclusa con un successo travolgente.

Numeri rilevanti, riconoscimenti prestigiosi, talk coinvolgenti, degustazioni e intrattenimento di alto livello hanno caratterizzato questo indimenticabile evento. Salerno, 12 Dicembre 2023 - Il Panettone d'Artista, primo evento a Salerno dedicato al Panettone Artigianale presso la Stazione Marittima, ha ottenuto risultati sorprendenti nella sua prima edizione: circa 4.500 visitatori, 100 operatori del settore, 20 ospiti d'eccezione, 5 prestigiosi riconoscimenti, 2 masterclass dedicate al mondo dei vini e oltre 100 panettoni donati. Dal taglio del nastro - con il parlamentare della Camera dei deputati Piero De Luca, il sindaco di Salerno Vincenzo Napoli, l'Assessore al Commercio, Urbanistica - Lavori pubblici, Dario Loffredo, l'Assessore alle Attività Produttive, Turismo - Eventi, Innovazione Alessandro Ferrara, il presidente della quarta commissione del consiglio regionale Luca Cascone - l'afflusso di pubblico ha segnato un chiaro apprezzamento dell'iniziativa da parte del territorio. Il percorso su due piani, arricchito da interessanti momenti formativi, ha visto due Masterclass eccezionali: la "Prima verticale nel Centro Sud" per il Moscato di Paolo Saracco e la presentazione del leggendario Ben Ryé di Donnafugata. Gli eventi - curati da Luciano Pignataro, parte attiva dell'organizzazione - hanno coinvolto Paolo Saracco, Antonio Rallo e Tommaso Luongo, Presidente dell'Ais Campania. "Panettone d'Artista è stata una felice intuizione perchè coglie una fase in cui i nostri pasticciere primeggiano con questo lievitato in Italia con tecnica, fantasia e creatività - dichiara Pignataro - bisogna lavorare per fare una manifestazione più forte il prossimo anno - Conclude dicendo - le due masterclass con Donnafugata e Paolo Saracco saranno ricordate a lungo". Roberto Jannelli e Rosario Augusto, gli organizzatori del festival, si sono mostrati estremamente soddisfatti dei risultati ottenuti: "Dopo il successo del PaestumPizzaFest, abbiamo compreso quanto sia importante promuovere attività che valorizzino il territorio attraverso il lavoro artigianale dei Maestri in Campania. Il Panettone d'Artista è stata una scommessa riuscita. Oltre le eccellenze selezionate, ci abbiamo tenuto ad avere una sezione dedicata al gluten-free per promuovere l'artigianalità per tutti. Affrontiamo questa avventura con grande energia, consapevoli del nostro margine di crescita, lavoreremo per fare sempre meglio nei prossimi appuntamenti" hanno dichiarato. L'area Lounge "Gruppo Noviello" è stata un grande successo, grazie a Francesco Costantino, coordinatore e responsabile food&beverage, che ha valorizzato le degustazioni con Perrella Collection e il Lanificio San Salvatore di Salerno. Pino Coletti ha presentato e discusso del suo progetto "Autentico" mentre il Sindaco di Ottati, Elio Guadagno, ha portato il suo Pandolce degli Alburni in collaborazione con lo chef Geppino Croce. Nell'area talk, presentata da Rossella Pisaturo e Bruno Sodano, si sono susseguite tre giornate ricche di ospiti e riconoscimenti. Un riconoscimento alla memoria è stato consegnato a Teresa Vitolo, moglie del Maestro Alfonso Pepe. Gli Award 2023 sono andati ai Maestri Pasticceri Andrea Pansa, Pietro Macellaro, Sabatino Sirica e Vincenzo Tiri, ognuno dei quali ha ricevuto un magnifico piatto realizzato a mano in segno di apprezzamento per il loro eccezionale impegno quotidiano. Un talk interessante con l'influencer Benedetta De Luca e Elena Scarici del Corriere del Mezzogiorno, ha affrontato il tema della disabilità legata al cibo e al body shaming. Laura Guerra, giornalista, ha condotto un'intervista approfondita con

Tommaso Foglia, rinomato Pastry Chef, volto televisivo e scrittore, esplorando vari aspetti del mondo della pasticceria, con particolare attenzione al panettone artigianale. Barbara Guerra, co-curatrice delle guide 50 Top Pizza e 50 Top Italy, ha inaugurato la seconda serata in compagnia di Beppe Polito, Daniele Pugliese e Simone Petrella di Casa Surace. Durante un talk avvincente, sono stati affrontati diversi argomenti legati alla vita fuori sede, focalizzandosi sull'importanza di sviluppare attività imprenditoriali nel sud Italia. In questa occasione, è stato presentato il panettone firmato Casa Surace in collaborazione con Domenico Napoletano della Pasticceria Madò. Nella prima serata, la stessa Guerra aveva aperto l'evento insieme a Diego Vitagliano, al primo posto nella classifica 50 Top Pizza Italia e Mondo con la sua Pizzeria 10. Infine, nella terza serata, ha condiviso preziosi insegnamenti su come valutare un panettone artigianale. Tra gli altri ospiti: Christian Cutino, giovane promessa emergente del mondo Eco Digital Marketing, il pasticcere cilentano Antonio Ventieri, l'influencer salernitano Fabio Amato e Aldo Olivieri. Un ospite illustre è stato Diego De Silva, autore del libro L'Avvocato Malinconico, la cui serie televisiva Rai sta attualmente aspettando la seconda stagione, rendendo la partecipazione di De Silva un momento di grande interesse. Infine, gli scrittori Luca Maucione, Rossella Cerrone, Valeria Saggese e Gianluca Benincasa hanno contribuito ad arricchire ulteriormente l'evento con la loro presenza. L'impegno per la sostenibilità è stato evidente grazie a pratiche eco-friendly e alla collaborazione con Sinergia in rete per una gestione responsabile dei rifiuti. Ogni pasticceria presente all'evento, grazie alla collaborazione solidale con Fondazione Cassa di Risparmio Salernitana e Banco Alimentare Campania, hanno donato più di 100 panettoni alla Caritas Diocesana Salerno Campagna Acerno. Per ulteriori informazioni, visita il sito: www.panettonedartista.com Pasticcerie che hanno partecipato alla manifestazione: Pasticceria Princess - Nino Crispo Ammore - Napoleone Cioffi Pasticceria Festival - Tommaso Di Muro Mademoiselle Charlotte Pasticceria - Graziano Notarnicola Casa Infante - Marco Infante Noschese Bakery - Nicola Noschese Gelateria Pasticceria Punto Freddo - Luigi Fusco La Boutique dei lievitati - Fiorenzo Ascolese Pasticceria Memmolo - Annibale Memmolo Santa Lucia L'Agripanificio - Giuseppe Monda Mulino Urbano - Errico Santoro Pasticceria Regina bakery - Gaetano Giorgio PizzArt - I lievitati di Helga Liberto - Helga Liberato Le Radici - Matteo Sangiovanni La pizza di Polichetti - Antonio Polichetti Pasticceria Dolce e Caffè - Aniello Esposito Whippy Dolci Innovazioni - Salvatore Di Prisco Panificio Mater - Nicola Guariglia Madò pasticceria - Domenico Napoletano Pasticceria Pesce 1896 - Pasquale Pesce Pasticceria Aliberti - Marco Aliberti De Pasticceria d'Elia dal 1970 - Domenico Manfredi Angelo Grippa Pasticceria - Angelo Grippa Edeia Patisserie - Franca Feola Estasi - Irene e Ivano De Chiara Guarracino dal 1961 - Mario Guarracino Il fornaio 1930 - Nunzia Autuori La delizia - Michele Somma Obliato Pastry Boutique - Nicola Obliato Pasticceria Pentangelo - Aniello Pentangelo Pasticceria Romolo - Remo Mazza Petrosino Dessert - Alfonso Ice Pasticceria Faiella - Vincenzo Faiella Pasticceria Baunilha - Fasano Stefania Elia - Elia Panettoni Gluten Free, con ringraziamento all'AIC Campania: Pepe Maestro Dolciario - E' Buon uguale Arienzo senza glutine Celigustiamo IGLOO 'Prodotti Senza Glutine' Il Mondo senza Glutine Espositori Consorzio Sannio Famiglia pagano Cantine Barone Cantina Viola Castello del Poggio Fattoria Lucesole Sorgente L'evento è stato patrocinato dalla: Regione Campania, Comune di Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Fondazione Carisal, Banco Alimentare Campania Onlus, AIC (Associazione italiana Celiachia Regione Campania, Ais (Associazione Italiana Sommelier delegazione Salerno), Fedepi (Federazione Artigiani e Piccoli Imprenditori), Federalberghi Salerno, Associazione Ecstra App, Salerno icoming Responsabile Pubbliche Relazioni: Bruno Sodano Media

Successo Strabiliante per il Panettone d'Artista: 4500 Presenze in Tre Giorni

Mercoledì 13 Dicembre 2023 10:37

Partners: Luciano Pignataro Wine & food Blog, Protocollo Costantino, RCS75 Digital radio, Giornale di Salerno, Scabec; Horeca News it Main Sponsor: Gruppo Noviello, Mulino sul Clitunno Oro Uro; Partner Tecnici: De Luca Attrezzature per la ristorazione, Capece workwore, Carpino, Sacar, Sinergie in Rete, Mecno Sud, 20 Stecla, Food Arredo, Gruppo Perrell Collection; Sweetime, Agrimontana,, Travelmar, Energia Italia Verde; Agenzia di Digital Marketing: Click Agency Salerno