24 Prima Notizia

Food & Agroalimentare - *Panettone Maximo, Roma dà appuntamento alla grande pasticceria: il 29 novembre la sfida dei lievitati artigianali*

Roma - 13 nov 2026 (Prima Notizia 24) **Il festival Panettone Maximo, in programma il 29 novembre 2026, celebra l'arte del panettone con competizioni, degustazioni e show cooking.**

Dietro ogni panettone artigianale c'è un lavoro che comincia molto prima del taglio della prima fetta: la cura del lievito, la scelta degli ingredienti, gli impasti e l'attesa. A questo patrimonio di competenze è dedicato Panettone Maximo, il festival nazionale che domenica 29 novembre 2026 torna al Salone delle Fontane, in via Ciro il Grande 10, all'Eur. L'ottava edizione è ideata e organizzata da Fabio Carnevali e Stefano Albano, con il contributo della Presidenza della Regione Lazio e di Arsial e il patrocinio del MIMIT e dell'Assessorato ai Grandi Eventi di Roma. A presentarla sarà Barbara Politi. Prima Notizia 24 è tra i media partner della manifestazione. Il cuore dell'appuntamento sarà la competizione tra panettoni tradizionali e al cioccolato. Il pubblico potrà conoscere le produzioni ai banchi di degustazione, confrontare interpretazioni differenti e partecipare all'assegnazione del proprio premio. Accanto ai riconoscimenti principali sono previsti quelli per il panettone gourmet, il packaging, la comunicazione e la stampa estera. La categoria gourmet apre il confronto anche alle creazioni di chef e pizzaioli. Le prefinali del 24 e 25 novembre, all'Hilton Rome Eur La Lama, selezioneranno tra 80 panettoni i 20 finalisti per ciascuna categoria. Tutti gli operatori iscritti parteciperanno comunque alla giornata conclusiva. La valutazione passa attraverso assaggi anonimi: il regolamento pubblicato prevede prodotti privi di marchi riconoscibili, identificati attraverso una numerazione. Sotto esame finiscono aspetto, profumo, struttura, morbidezza, equilibrio dei sapori, distribuzione della frutta e persistenza aromatica. Un insieme di elementi che permette di osservare la qualità del lievitato oltre la sua presentazione. Packaging e comunicazione ricevono invece una valutazione specifica, mentre ai visitatori spetta il premio del pubblico. Tra i maestri annunciati figurano Angelo Musolino, Claudio Gatti, Fabrizio Donatone, Attilio Servi, Walter Musco, Giuseppe Amato, Davide Comaschi e Francesco Boccia. Il confronto tra competenze della pasticceria e del cioccolato accompagnerà una giornata che comprende anche dimostrazioni dedicate alla reinterpretazione del panettone nei dessert. Il calendario degli show cooking prevede Latte Sano alle 13, Alessandro Pietropaoli e Vincenzo Scognamiglio alle 14, Cristina Passini alle 15, Leonardo Sperati alle 16, Doina Paulesco alle 17 e Matteo Balloni alle 18. Completano il programma il Christmas Market, il villaggio per bambini, il concorso Olea Dulcis dedicato all'olio extravergine e le donazioni a Ciofs FP Lazio e Associazione Davide Ciavattini. La partecipazione alle dimostrazioni richiede attenzione alle modalità di accesso: i ticket per gli show cooking saranno distribuiti in ordine di arrivo, sia agli acquirenti online sia a chi comprerà l'ingresso direttamente in cassa. Per i bambini sono annunciati giochi, animazione con gli elfi, zucchero filato e la

presenza di Babbo Natale. L’elenco dei concorrenti riunisce una consistente presenza laziale e laboratori di altre regioni. Tra questi Bongermino di Laterza, Etra Grandi Lievitati di Taranto, Fornai Ricci di Montaquila, Konig Cafè di Campobasso, L’Angolo del Pane di Castiglione Olona, La Fabbrica delle Bontà di Frattamaggiore, Panificio Vecchione di Sarno, Pasticceria Rò by Caesar dell’Aquila, Pasticceria Verona di Vicenza e Sapori di Vinci di Licata. Nel Lazio figurano, tra gli altri, Le Levain, Andreotti dal 1931, D’Antoni, Antonelli, Patrizi, Dolce Tuscia, Solo Da Manduca e Zest. Un percorso di assaggi che consentirà di incontrare direttamente diverse realtà della produzione artigianale. Per organizzare la visita, la biglietteria indica l’apertura dalle 11 alle 20. L’ingresso è gratuito per gli under 12; è prevista inoltre la gratuità per le persone con invalidità al 100% non deambulanti, accompagnate da un pagante. Informazioni e acquisti sono disponibili su TicketGate, mentre il programma aggiornato è consultabile sul sito ufficiale di Panettone Maximo.

di Paola Carrella Venerdì 13 Novembre 2026