

Decretati i vincitori di “Mastro Panettone” in diretta streaming su Facebook

Pugliese il miglior panettone tradizionale, Campano quello al cioccolato e lombardo il miglior pandoro artigianale dell’anno

Premiati anche Calabria, Toscana e Lazio

Sono di Castellana Grotte (Ba), di Visciano (Na) e di Varese i migliori lievitati natalizi 2020, premiati in occasione della quarta edizione di “**Mastro Panettone**”, il concorso organizzato da **Goloasi.it** che premia i panettoni artigianali più buoni e quest’anno anche i pandori.

Ad aggiudicarsi la vittoria nella categoria “Miglior panettone artigianale tradizionale” è stato il panettone di **Matteo Papanice di Cresci** (Castellana Grotte - BA), seguito al secondo posto da quello di **Damiano e Valentino Rizzo della Pasticceria San Francesco** (Spezzano della Sila - CS) e al terzo da quello di **Antonio Caputo Pasticcere** (Altamura - BA). Nella categoria “Miglior panettone artigianale creativo al cioccolato” ad aggiudicarsi il primo gradino del podio è stato il panettone di **Francesco La Manna e Tinto Mohamed della Pasticceria Mascolo** (Visciano - NA), seguito da quello di **Stefano Lorenzoni di Arte Dolce** (Monte San Savino - AR) e da quello di **Salvatore Tortora di Espresso Napoletano** (Marigliano - NA). Mentre a trionfare nella categoria “Miglior pandoro artigianale” è stato il pandoro di **Claudio Colombo di Pasticceria Colombo** (Varese - VA - Lombardia), seguito da quello di **Carlo La Torre della Pasticceria Valentini** (Roma) e da quello di **Nicola Covella di Covella Pasticceri** (Gioia del Colle).

A definire la classifica attraverso gli assaggi alla cieca è stata la giuria tecnica della quarta edizione di “Mastro Panettone”, composta da **Fabrizio Donatone, Giuseppe Russi, Antonio Daloiso, Eustachio Sapone, Giuseppe Mancini e Francesco Borioli**.

Premiati anche un lievitato per ogni categoria dalla giuria popolare, che ha selezionato quello di **Oscar Pagani di Non Solo Pane** (Palazzolo sull'Oglio - BS) come “Miglior panettone artigianale tradizionale”, quello di **Roberto Rigacci di Rigacci '48** (Cerbaia - FI) come Miglior panettone artigianale creativo al cioccolato” e quello di **Angelo Grippa Pasticceria** (Eboli - SA) come “Miglior pandoro artigianale”.

La finale si è svolta a porte chiuse nel rispetto delle disposizioni governative per il contenimento del contagio da Covid-19, ma per garantire la trasparenza del contest, tutte le fasi di degustazione da parte delle giurie sono state trasmesse sulla pagina Facebook ufficiale del concorso, consentendo a tutti i finalisti e al pubblico di partecipare attraverso i social per tutto il corso della diretta.

Il concorso “Mastro Panettone” vanta la partnership di numerosi sponsor leader internazionali, fra i quali i main sponsor Agrimontana, Bombonette, Il Granaio delle Idee, Emiliano Arredamenti, Toraldo e Dolci tentazioni. Maggiori informazioni sono sul sito **www.goloasi.it** e sulla pagina **Facebook Mastro Panettone**.