



TENZONE DEL PANETTONE



18/19 Novembre 2017

Il contest piú dolce dell'anno

**RASSEGNA STAMPA
PREMIAZIONE**



Puratos
Reliable partners in innovation

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



ZILIANI
FRANCIACORTA

Opera
by Massimo Gelati
L'ACETO BALSAMICO DEI GRANDI CHEF

GRUPPO
GELATI
CONSULENTI DI DIREZIONE



Tenzone del Panettone

COMUNICATO STAMPA N. 10



La premiazione della Tenzone del Panettone 2016, racconta l'Italia tra tradizione ed innovazione di una eccellenza italiana che il mondo ci invidia.

Parma, 8 Febbraio 2017

La Tenzone del Panettone è un viaggio nell'Italia delle tradizioni e delle eccellenze innovative, un viaggio di gusto che valorizza le maestranze artigiane che danno corpo ed anima alla tradizione pasticceria.

Quindici i premi in Palio: oltre al Panettone dell'Anno 2016 ed alle categorie "tradizionale", "innovativo", "junior" e "pastry queen", quest'anno sono stati previsti premi di categoria, messi in palio dagli sponsor Puratos, Belcolade, Molino Ferrari, Cantine Chiara Ziliani e Opera e dai technical partners Pavoni Italia e Quality Wines.

La tenzone del panettone è un evento nato da "cinque amici a casa", ideato nel 2011 e organizzato da Massimo Gelati e Vittorio Brandonisio nel calore delle atmosfere natalizie, nato dalla convivialità e dal desiderio di conoscere e scoprire uno dei protagonisti dell'arte pasticceria italiana: il panettone, il dolce re della tradizione, un prodotto unico che nasce lentamente dopo lunga lievitazione e da un'accurata e sapiente scelta di materie prime.

Sono stati Denis Dianin, Valter Tagliazucchi e Attilio Servi, insieme ad Andrea Tortora, Salvatore Gabbiano e Mauro Scaglia, i trionfatori tra i 50 maestri pasticceri che si sono sfidati nella "Tenzone del Panettone", selezionati tra i maestri di pasticceria e "campioni dei levitati" nazionali, che si sono sfidati il 18 dicembre al Circolo del Castellazzo, a Parma.

Al Panettone in Vasocottura di Denis Dianin il titolo di panettone dell'anno 2016, al Panettone Spaziale di Valter Tagliazucchi il gradino più alto del podio nella categoria tradizionali. Tra i senior vince Alessandro Masia con un soffice ed equilibrato panettone classico, pastry queen è Pina Toscani, mentre Alessandro Gaido sbaraglia la concorrenza tra i junior, con la sua "Opera prima", all'aceto balsamico di Modena.

Menzione speciale per Giuseppe Lombardo, il giovane pasticciere trapanese che con il suo "Panettolio" da degustare accompagnato a qualche goccia di olio EVO, ha stupito tutti i giurati.

E' stato questo il verdetto, annunciato dai presidenti di giuria Fausto Arrighi e Gianfranco Beltrami, al termine dello spoglio delle schede degli oltre 90 giurati.

La premiazione si è svolta nella innovativa sede della Puratos Italia, "Abbiamo aperto la filiale in Italia, perchè da sempre siamo vicini agli artigiani e riteniamo sia un mercato in forte crescita" ha detto Valentina Bianchi marketing manager dell'azienda, la quale ha conferito il premio "miglior lievitazione" ad Andrea Urbani, donando una fornitura di materiale, così come lo sponsor "Molino Ferrari, con il premio "miglior utilizzo materie prime" ex aequo tra Andrea Urbani e Massimo Adami.

La premiazione è stata anche l'occasione per valutare l'evento e dare voce ai maestri pasticceri "importante far conoscere la grande professionalità e competenza nella lavorazione artigianale" - ha detto Denis Dianin - "oltre alla qualità delle materie prime selezionate, è il lavoro sapiente dei pasticceri che dona valore e rende unico il panettone". Tagliazucchi afferma che "Valorizzare l'artigianità e la qualità fa del panettone

un prodotto unico al mondo che può e deve essere una grande opportunità di sviluppo sui mercati internazionali”.

La Tenzone del Panettone 2016 è stata una grande vetrina, una sfida sui lievitati, uno stimolo a mettersi in discussione e confronto, per migliorare l’offerta.

Un premio ricco di bollicine con il “Quality Wines Award”, riservato ai migliori abbinamenti di vino e panettone, messo a disposizione dalle Cantine Chiara Ziliani e dalla Quality Wines di Jacopo Melia’, è andato a Grazia Mazzali.

“Siamo onorati e orgogliosi dello straordinario successo che ha avuto la manifestazione” dichiara l’Ing. Massimo Gelati, patron dell’evento, “pertanto quest’anno abbiamo deciso di ampliare la rosa dei concorrenti, per un garantire la provenienza di panettoni pressoché dall’intero territorio nazionale, un prodotto di origine milanese ma ormai declinato nelle sue più dolci sfumature in ogni angolo della penisola, ed ormai ampiamente destagionalizzato”.

La premiazione si è conclusa con una conviviale degustazione di cioccolato offerto dalla Puratos, in attesa delle novità dell’edizione 2017!

Organizzazione:

Gruppo Gelati – Via Marconi 49 – 43058 Sorbolo PR

Tel.: 0521 697525

relazioniesterne@gruppogelati.it



La tenzone del panettone è un evento nato nel 2011 da “cinque amici a casa”, ideato e organizzato da Massimo Gelati e Vittorio Brandonisio.

Tenzone del Panettone 2016 UN EVENTO DOLCEMENTE PARTECIPATO

CON IL PATROCINIO DI



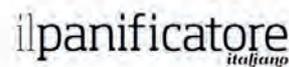
SPONSOR



Technical partner



Media partner



Puratos Italia Award – Miglior lievitazione



La premiazione si è svolta nella innovativa sede della Puratos Italia, “Abbiamo aperto la filiale in Italia, perchè da sempre siamo vicini agli artigiani e riteniamo sia un mercato in forte crescita” ha detto Valentina Bianchi marketing manager dell’azienda, la quale ha conferito il premio **“MIGLIOR LIEVITAZIONE”** ad **Andrea Urbani**, donando una fornitura di materiale.



Molino Ferrari Award – Miglior utilizzo materia prima

Lo sponsor Molino Ferrari, con il premio **“MIGLIOR UTILIZZO MATERIE PRIME”** ex aequo tra Andrea Urbani e Massimo Adami. La premiazione è stata anche l'occasione per valutare l'evento e dare voce



Quality Wines Award, Miglior abbinamento al vino



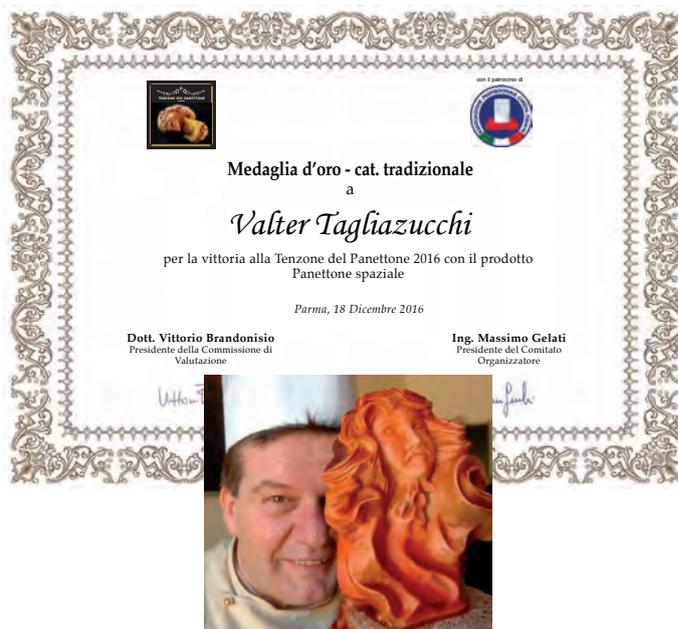
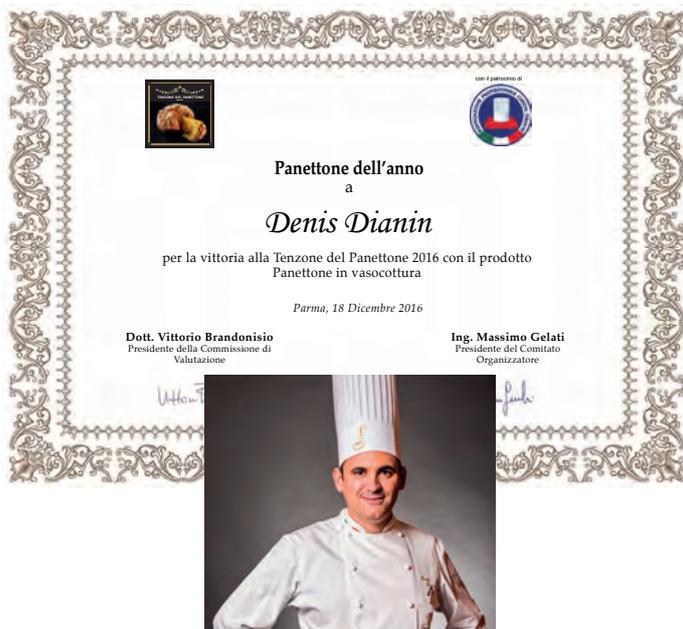
Un premio ricco di bollicine con il **“QUALITY WINES AWARD”**, riservato ai migliori abbinamenti di vino e panettone, messo a disposizione dalla **Cantina Chiara Ziliani** e dalla **Quality Wines** di Jacopo Melia’, è andato a Grazia Mazzali.



10 MIGLIORI STAR DELLA PASTICCERIA ITALIANA

- 1 Denis Dianin
- 2 Valter Tagliazucchi
- 3 Attilio Servi
- 4 Alessandro Masia
- 5 Andrea Tortora
- 6 Alessandro Gaido
- 7 Salvatore Gabbiano
- 8 Mauro Scaglia
- 9 Andrea Urbani
- 10 Ezio Marinato

Fuori concorso Tommaso Perrucci, Roberto Martin e Dario Loison.



con il patrocinio di

Diploma di Quarto classificato - cat. tradizionale
ad
Andrea Tortora
per la partecipazione alla Tenzone del Panettone 2016 con il prodotto
Panettone tradizionale
Parma, 18 Dicembre 2016

Dott. Vittorio Brandonisio
Presidente della Commissione di
Valutazione

Ing. Massimo Gelati
Presidente del Comitato
Organizzatore

con il patrocinio di

Junior Pastry Award
ad
Alessandro Gaido
per la vittoria alla Tenzone del Panettone 2016 con il prodotto
Opera Prima
Parma, 18 Dicembre 2016

Dott. Vittorio Brandonisio
Presidente della Commissione di
Valutazione

Ing. Massimo Gelati
Presidente del Comitato
Organizzatore

con il patrocinio di

Diploma di Quinto classificato - cat. tradizionale
a
Salvatore Gabbiano
per la partecipazione alla Tenzone del Panettone 2016 con il prodotto
Panettone tradizionale
Parma, 18 Dicembre 2016

Dott. Vittorio Brandonisio
Presidente della Commissione di
Valutazione

Ing. Massimo Gelati
Presidente del Comitato
Organizzatore

con il patrocinio di

Diploma di Sesto classificato - cat. tradizionale
a
Mauro Scaglia
per la partecipazione alla Tenzone del Panettone 2016 con il prodotto
Panettone tradizionale
Parma, 18 Dicembre 2016

Dott. Vittorio Brandonisio
Presidente della Commissione di
Valutazione

Ing. Massimo Gelati
Presidente del Comitato
Organizzatore

con il patrocinio di

Diploma di Ottavo classificato - cat. tradizionale
ad
Ezio Marinato
per la partecipazione alla Tenzone del Panettone 2016 con il prodotto
Panettone tradizionale
Parma, 18 Dicembre 2016

Dott. Vittorio Brandonisio
Presidente della Commissione di
Valutazione

Ing. Massimo Gelati
Presidente del Comitato
Organizzatore

con il patrocinio di

Diploma di Settimo classificato - cat. tradizionale
ad
Andrea Urbani
per la partecipazione alla Tenzone del Panettone 2016 con il prodotto
Panettone tradizionale
Parma, 18 Dicembre 2016

Dott. Vittorio Brandonisio
Presidente della Commissione di
Valutazione

Ing. Massimo Gelati
Presidente del Comitato
Organizzatore

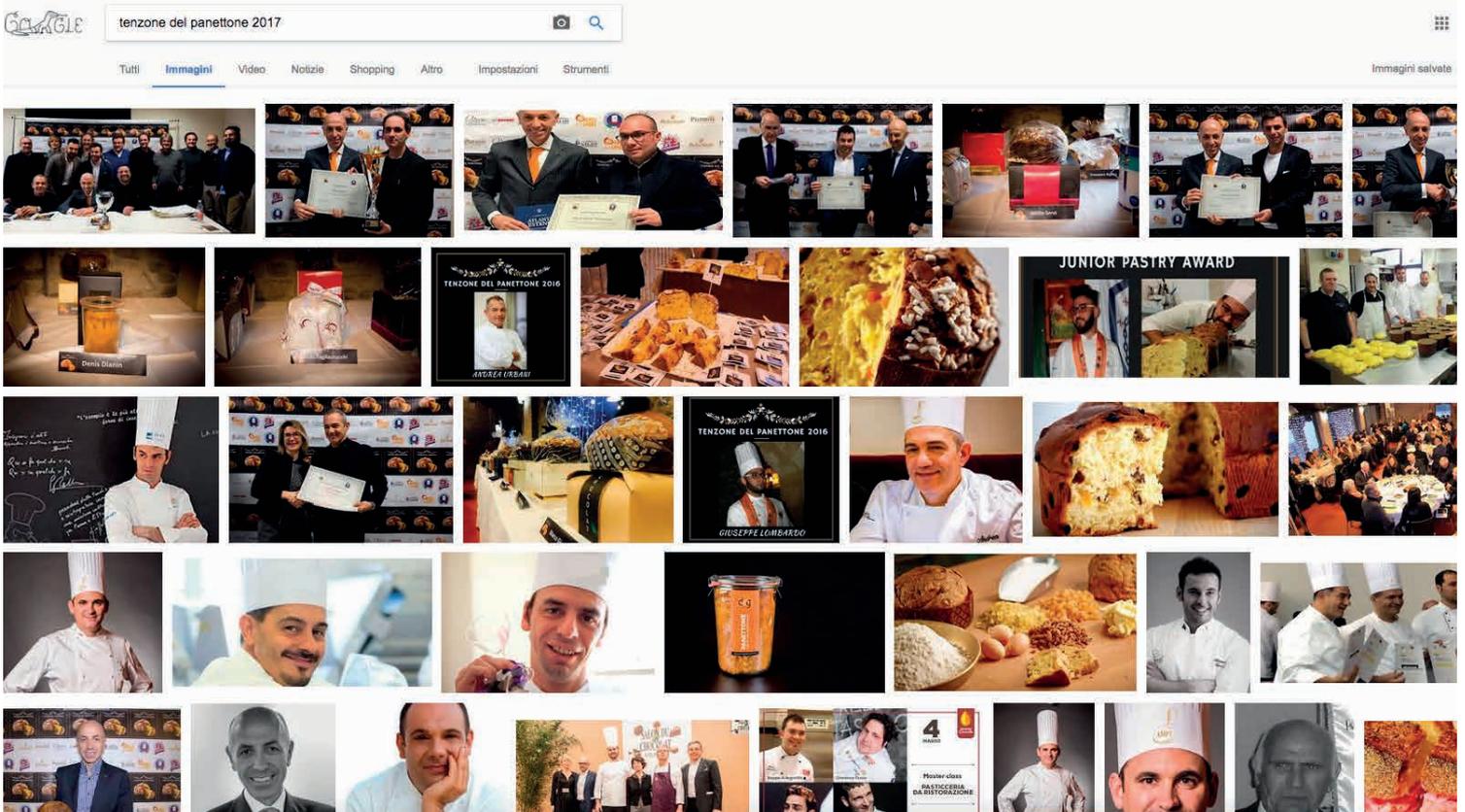
Facebook post from the page "Tenzone del Panettone". The post features a photo of a man, identified as Andrea Urbani, with a red circular sticker that says "io ci sono". The text of the post reads "TENZONE DEL PANETTONE Parma, 18/19 Novembre". The post has received 1 like and 1 comment.

Facebook post from the page "Molino Ferrari Paride Srl". The post is titled "Tenzone del Panettone 2016. Cerimonia di Premiazione" and includes a photo of three men at an award ceremony. The text describes the awarding of the 2016 Tenzone del Panettone prize to Andrea Urbani, with Stefano Moretti and Marika Bertolini as organizers. The post has 7 likes and 1 share.

Facebook post from the page "Puratos Italia". The post is titled "Puratos Italia ha aggiunto 2 nuove foto." and includes two photos: one of a large audience at a ceremony and another of a woman presenting a certificate to a man. The text describes the award ceremony for the 2016 Tenzone del Panettone, where Andrea Urbani was the winner. The post has 7 likes and 1 share.

Facebook post from the page "Silvana Erasmì". The post features a video thumbnail showing a man and a woman smiling. The text reads "un social video per la premiazione della Tenzone del Panettone con Valter Tagliacucchi Denis Dianin Massimo Gelati Giuseppe Il Beppe Colonna Marika Bertolini Attilio Servi Pasticceria Attilio Servi Puratos Italia" and includes a link to the video. The post has 144 people reached and 1 like.

TENZONE DEL PANETTONE 2017



Cultura / Selvazzano Dentro

La "tenzone del panettone", l'oscar del dolce natalizio al maestro padovano Denis Dianin

È stato il maestro Denis Dianin di Selvazzano Dentro, il grande protagonista e trionfatore assoluto della competizione nazionale nel campo della pasticceria e del gusto

PO Redazione
14 FEBBRAIO 2017 11:11

16

Condivisioni



I più letti di oggi

Vinicio Capossela al Geox: un "viaggio fantastico" in un'atmosfera fiabesca e onirica



Società

Iniziativa

Tenzione del panettone: ecco i pasticceri da podio

Nonostante siano trascorsi circa due mesi dal Natale, abbiamo ancora in bocca il sapore del «re» dei dolci natalizi che ha invaso con il suo antico e caratteristico profumo le nostre case: il panettone, prodotto unico che nasce lentamente dopo lunga lievitazione e da un'accurata e sapiente scelta di materie prime. E proprio in onore del dolce natalizio per eccellenza nato all'ombra della «Madunina» e poi creato anche da provetti pasticceri in tutta Italia, nel 2011, è stata ideata, a Parma, la «Tenzione del Panettone», un viaggio nel nostro Paese delle tradizioni e delle eccellenze innovative. Un viaggio del gusto che valorizza le maestranze artigiane che danno corpo ed anima alla tradizione

pasticcera. L'iniziativa, che ha avuto come ideatori ed anime organizzatrici l'imprenditore Massimo Gelati e l'accademico-gourmet-bon vivant Vittorio Brandanino, che si è svolta nel dicembre scorso al circolo del Castellazzo alla presenza di numerosi maestri pasticceri provenienti da tutta Italia (ovviamente anche da Parma) valutati da giurie di esperti, ha avuto nei giorni scorsi un degno epilogo con le premiazioni ufficiali dei vincitori. Numerosi i premi in Palio: oltre al «Panettone dell'Anno 2016» e le categorie «tradizionale», «innovativo» e «junior», sono stati previsti premi di categoria, messi in palio dagli sponsor «Puratos», «Molino Ferrari» e «Opera» e dai technical partners

«Pavoni Italia» e «Quality Wines». Sono stati Denis Dianin (Padova), Valter Tagliazuochi (Pavullo nel Frignano-Mo) e Attilio Servi (Pomezia) insieme ad Andrea Tortora (Bologna), Salvatore Gabbiano (Napoli) e Mauro Scaglia (Brescia), i trionfatori tra i 50 maestri pasticceri che si sono sfidati nella «dolce» tenzone. Al Panettone in vasocottura di Denis Dianin è andato il titolo di «Panettone dell'anno 2016», al «Panettone Spaziale» di Valter Tagliazuochi il gradino più alto del podio nella categoria «Tradizionale». Tra i «senior» si è imposto Alessandro Masia (Porto Torres) con un soffice ed equilibrato panettone classico, «Pastry Queen» di Pina Toscani



Il gruppo dei premiati. Riconoscimenti ai maestri pasticceri. Il titolo «Panettone dell'anno 2016» è andato a Denis Dianin; a Valter Tagliazuochi il gradino più alto del podio nella categoria «Tradizionale».

Alessandro Galdo (Ivrea) ha sbaragliato la concorrenza nella categoria «junior», con la sua «Opera prima» all'aceto balsamico di

Lombardo, il giovane pasticcere trapanese che, con il suo «Panettolo», da degustare accompagnato a qualche goccia di olio

giorni scorsi, presso la sede della «Puratos Italia», dai presidenti di giuria Fausto Arrighi e Gianfranco Beltrami, al termine dello spoglio

nager dell'azienda, ha conferito il premio «Miglior lievitazione» ad Andrea Urbani, mentre il premio del «Molino Ferrari», per «il miglior utilizzo materie prime» è andato, ex aequo, ad Andrea Urbani e Massimo Adami. Un premio ricco di bollicine con il «Quality Wines Award», riservato ai migliori abbinamenti di vino e panettone, messo a disposizione dalla «Cantina Chiara Ziliani» e dalla «Quality Wines» di Jacopo Meia, è andato a Grazia Mazzali. «Siamo onorati e orgogliosi dello straordinario successo che ha avuto la manifestazione - ha sottolineato Massimo Gelati - pertanto quest'anno abbiamo deciso di ampliare la rosa dei concorrenti, per garantire la provenienza di panettoni pressoché dall'intero territorio nazionale. Un'eccellenza tutta italiana, il panettone, di origine milanese ma ormai declinata nelle sue più dolci sfumature in ogni angolo della penisola ed ormai ampiamente destagionalizza-

Intervento

DOMENICA 19 FEBBRAIO 2017 IL MATTINO

SELVAZZANO

È di Dianin il panettone più buono

Il maestro pasticcere di SelvaZZano è stato premiato a Parma

SELVAZZANO

Il panettone in vasocottura di Denis Dianin, maestro pasticcere della D&G Patisserie di via Montegrappa, a Tencarola, ha vinto il titolo di «panettone dell'anno 2016» della Tenzione del Panettone. Un'associazione che valorizza le maestranze

Beltrami, al termine dello spoglio delle schede degli oltre 90 giurati, la premiazione si è svolta nella sede di «Puratos Italia». La consegna dei riconoscimenti è stata anche l'occasione per valutare l'iniziativa e dare voce ai maestri pasticceri. «Importante far conoscere la grande professionalità e competenza



Il maestro pasticcere Denis Dianin

tigianale, non che è grotto Terà delle muate, e il lapasticceri nde unico (g.b.)

LOGIN or register now

ABBONAMENTI PUBBLICITÀ CHI SIAMO

DOLCESALATO

HOME

PASTICCERIA GELATO PIZZA & BAKERY CAFFÈ E CO.

TREND PRODOTTI LOCALI

RICETTE VIDEO FORMAZIONE

PREMIATI I VINCITORI DELLA TENZIONE DEL PANETTONE 2016

13/02/2017

La premiazione della Tenzione del Panettone 2016, racconta l'Italia tra tradizione ed innovazione di una eccellenza italiana che il mondo ci invidia

La Tenzione del Panettone è un viaggio nell'Italia delle tradizioni e delle eccellenze innovative, un viaggio di gusto che valorizza le maestranze artigiane che danno corpo ed anima alla tradizione pasticceria. Quindici i premi in Palio: oltre al Panettone dell'Anno 2016 ed alle categorie «tradizionale», «innovativo», «junior» e «pastry queen», quest'anno sono stati previsti premi di categoria, messi in palio dagli sponsor Puratos, Belcolade, Molino Ferrari, Cantine Chiara Ziliani e Opera e dai technical partners Pavoni Italia e Quality Wines.

La tenzone del panettone è un evento nato da «cinque amici a casa», ideato nel 2011 e organizzato da Massimo Gelati e Vittorio Brandanino nel calore delle atmosfere natalizie

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

MIGLIOR Colazione Debic ITALIAN STYLE

SCOPRI VOTA LA preferita

Crystal GRAPESI INNOVAZIONE NATURALE

L'UNICO ZUCCHERO CRISTALLINO DALLA FRUTTA!

www.naturalingredient.com

Natur

CORMAN SINCE 1948

TALENTI

BRESCIA OGGI
Mercoledì 15 Febbraio 2017

LA FOTO



Due maestri pasticceri bresciani hanno brillato nella «Tenzione del Panettone», concorso nazionale che si è concluso nei giorni scorsi a Parma. Mauro Scaglia (nella foto con l'organizzatore Massimo Gelati) si è classificato ottavo assoluto (primo il padovano Denis D'Antin), Simone Rodolfi secondo fra i seniores G&M.



Home - News - Pomezia, il pasticcere Attilio Servi grande protagonista alla «Tenzione del Panettone»

POMEZIA

Pomezia, il pasticcere Attilio Servi grande protagonista alla «Tenzione del Panettone»

Di Redazione - 11 febbraio 2017

CONDIVIDI



la Sentinella del Canavese

COMUNI: IVREA CUORGNÈ CALUSO CASTELLAMONTE CHIAVERANO SCARMAGNO STRAMBINO VALPERGA [TUTTI I COMUNI](#)

HOME [CRONACA](#) [SPORT](#) [TEMPI LIBERI](#) [ITALIA MONDO](#) [FOTI](#) [VIDEO](#) [RISTORANTI](#) [ARRIVATI](#) [ES](#)

SI PARLA DI [MORTI](#) [CARNEVALE IVREA 2017](#) [INCIDENTI STRADALI](#) [ORGOGGIO CANAVESANO](#) [IL GUSTO DEL CAN](#)

Settimanale di IVREA [CRONACA](#) [ORGOGGIO CANAVESANO, PER GAIDO...](#)

IL RICONOSCIMENTO

Orgoglio canavese. Per Gaido panettone con premio

Ivrea. Secondo posto al concorso nazionale di Colorno per l'eporediese figlio d'arte, con cioccolato e moscato

[ORGOGGIO CANAVESANO](#) [PREMI](#) [TRADIZIONI](#)

22 gennaio 2016



328 [Condividi](#)

[Twitter](#)

[G+](#)

[LinkedIn](#)

[Pinterest](#)

HONEST COOKING

The FOOD MAGAZINE

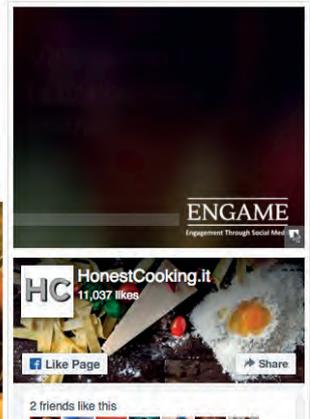
[STORIES](#) [RICETTE](#) [DRINK](#) [RUBRICHE](#) [VIAGGI & CUCINA](#) [TASTING](#) [VIDEO](#)

[CHI SIAMO](#) [NEWSLETTER](#) [ADVERTISING](#) [COLLABORA CON NOI](#)

La Tenzione del Panettone a Parma ha i suoi nuovi vincitori

Tenzione del Panettone 2016: il contest natalizio per eccellenza.

Scritto da Isabella Seuderi

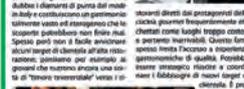


ASSAGGIAMI

PASSIONE E IDEE INNOVATIVE PER IL DUCATO GOURMET

Un'azienda nata con l'intenzione di sviluppare il circuito gastronomico dedicato ai migliori Ristoranti di Parma e Piacenza

È Parma, insediamento per fatto casale all'interno della programmata di Sesto San Giovanni. Zanone, due giovani imprenditori bresciani che, partendo da una passione comune, si sono dedicati alla creazione di un circuito gastronomico che coinvolge le eccellenze della ristorazione. La cucina e la gastronomia sono state i due pilastri su cui si è basata la nascita di questo progetto. L'idea è nata nel 2014 e continua a crescere. Il risultato è stato un progetto che ha saputo coinvolgere non solo i ristoranti, ma anche i produttori locali. Questo ha permesso di creare un circuito di prodotti di qualità, che sono stati utilizzati per la creazione di un menu innovativo. Questo menu è stato presentato al pubblico durante il contest natalizio del panettone. Il risultato è stato un successo. Il progetto è stato accolto con entusiasmo e ha permesso di creare un circuito di prodotti di qualità, che sono stati utilizzati per la creazione di un menu innovativo. Questo menu è stato presentato al pubblico durante il contest natalizio del panettone. Il risultato è stato un successo. Il progetto è stato accolto con entusiasmo e ha permesso di creare un circuito di prodotti di qualità, che sono stati utilizzati per la creazione di un menu innovativo.



BUONO TUTTO L'ANNO!

Il primo panettone artigianale piazzato lunedì da Giuseppe Paladini e Antonio Mastella con la partecipazione del maestro Claudio Gatti.

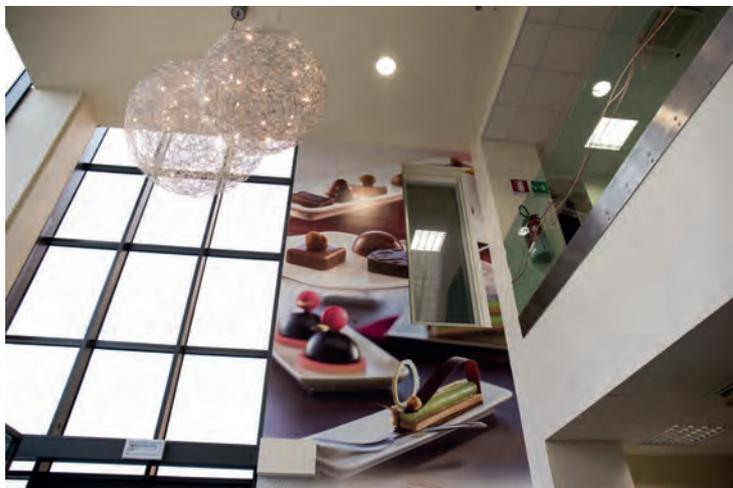


Si chiama Pepper One ed è il primo panettone con canditi di provenienza italiana a Parma, la Città Crociata della Gioventù, UNESCO. La passione per il panettone è per tutti ciò che il progetto ha portato a realizzare insieme al Pastry Chef Antonio Mastella e Claudio Gatti un progetto innovativo. Abbiamo infatti deciso così di reinterpretare il panettone artigianale con canditi e canditi italiani nella stessa classica con i ingredienti canonici ma con il cioccolato fondente. commenta il pasticcere Giuseppe Paladini. Durante la fase di ricerca e sviluppo del progetto accompagnato da una lunga serie di esperimenti sulla canditura sono state analizzate diverse varietà di cioccolato. La scelta è ricaduta sul cioccolato Valrhona, caratterizzato da una perfetta compattezza ideale per la canditura, accompagnato da cioccolato fondente al 70%, altro elemento caratteristico di questa pasticceria bresciana.

Recuperi giovani il

“LA DIC TOS

Siamo a Palazzo Zaffarini in provincia di Parma. Lo spirito che guida è la voglia di rigenerare il territorio per poi abbattere il muro altissimo che ci divide, ma che non ci divide.



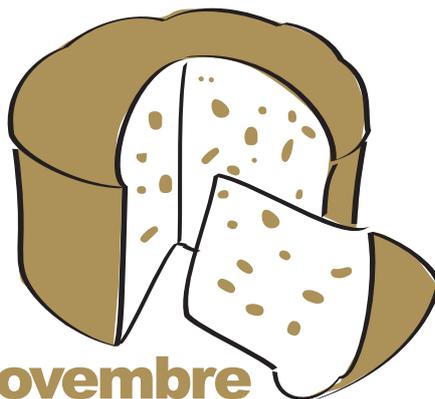
UNA GARA EMOZIONANTE ALCUNI MOMENTI



**Nuova
immagine**

**6°
EDIZIONE**

TENZONE DEL PANETTONE



**Parma
18/19 Novembre**

Grande attesa ed entusiasmo per l'edizione del 2017

La Tenzone del Panettone 2017 sarà ancora più ricca di novità: una grande vetrina sull'arte artigianale della pasticceria, una sfida che vuole portare un prodotto della tradizione sulla grande tavola delle eccellenze italiane da valorizzare anche all'estero.

Una grande sfida tra i grandi maestri pasticceri, uno stimolo per valorizzare la qualità unica, dell'artigianalità!

**io ci
sono**

**I migliori maestri
pasticceri italiani!**

Food blogger e giornalisti

Una gara da record!

**io sono
in giuria**

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

ATTILIO SERVI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io sono in giuria

GIUSEPPE COLONNA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

CLAUDIA TOSELLO

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io sono in giuria

SONIA PALADINI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

FABIO BARDELLI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

SALVATORE GABBIANO

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io sono in giuria

SILVANA ERASMI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

FABRIZIO GALLA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io sono in giuria

ISABELLA SCUDERI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

GABRIELE CIACCI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

MATTEO BON SANTO

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

LUCA DIANA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

VINCENZO FAIELLA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

ANDREA TORTORA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io sono in giuria

ANNA PAOLA CAVANNA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

DENIS DIANIN

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io sono in giuria

FRANCESCA NEGRI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

ANGELO MATTIA TRAMONTANO

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

ANDREA URBANI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

GRAZIA MAZZALI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

STEFANO PIBI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

MASSIMILIANO MALAFRONTÈ

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

MAURO SCAGLIA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io sono in giuria

MARIKA BERTOLINI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

STEFANO GATTI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

VALTER TAGLIAZUCCHI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



noi ci siamo

FRANCESCO E ROBERTO RIGACCI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

GERMANO LABBATE

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

NICOLA GUARIGLIA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

TOMMASO PERRUCCI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

EDOARDO LOMBARDO

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

PINA TOSCANI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

ANGELO GRIPPA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

ARMANDO PALMIERI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

PASQUALE BEVILACQUA

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

EZIO MARINATO

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

FRANCESCO BORIOLI

TENZONE DEL PANETTONE
Parma, 18/19 Novembre



io ci sono

ATTILIO SERVI

è già iniziata la corsa alle adesioni!

io ci sono

Alcuni dei
migliori maestri
pasticceri
italiani!

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



FABRIZIO GALLA

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



ATTILIO SERVI

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



LUCA DIANA

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



SALVATORE GABBIANO

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



VALTER TAGLIAZUCCHI

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



GRAZIA MAZZALI

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



PINA TOSCANI

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



MAURO SCAGLIA

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



DENIS DIANIN

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



ANDREA URBANI

**TENZONE
DEL PANETTONE**
Parma, 18/19 Novembre



ANGELO GRIPPA

I principali media di food sono avvisati.

Su carta e web con la Tenzone del Panettone 2017 la visibilità è assicurata!



GAMBERO ROSSO®



PIACERI DELLA VITA

DOLCESALATO

il panificatore
italiano

Make Me Feed
Le news dei tuoi hashtaas.

Geisha THE Gourmet
LIVE YUMMY! BLOG-MAGAZINE

H O N E S T
COOKING

TASTE FOLLIE

AgroAlimentare News
Quotidiano online



ASSAGGIAMI
Parma Food Mag

TV PARMA

TP24.it
IL TERRITORIO IN DIRETTA

GAZZETTA DI PARMA

GAZZETTA DI MODENA



www.tenzonedelpanettone.it



STUDIO DI CREATIVITÀ:
Via la Spezia, 52/1A, 43125 Parma