

PANETTONE MAXIMO 2025

mercoledì, 03 dicembre 2025



di Alessandra D'Annibale

Quasi cinquemila presenze al Salone delle Fontane dell'Eur per la settima edizione di Panettone Maximosi svolta domenica 30 novembre, dando il benvenuto al mese dedicato al Natale. Il successo della manifestazione sui grandi lievitati, ha di fatto aperto le festività natalizie nella capitale. Protagonisti 48 pasticcerie e forni provenienti da tutta Italia che hanno portato in gara le loro creazioni nelle due categorie "regine", tradizionale e cioccolato, per un totale di 96 panettoni,

esaminati dalle qualificatissime giurie. Ai banchi di degustazione tante altre varianti creative ed eccellenze enogastronomiche, per la gioia di migliaia di appassionati di grandi lievitati, foodies, famiglie con bambini al seguito e curiosi, che hanno potuto degustare tante leccornie e assistere agli show cooking dei pastry chef di importanti ristoranti tri-stellati. Un inebriante profumo di cioccolato, burro, uvetta e canditi, caratteristico della festività più amata dell'anno, ha invaso per tutta la domenica il Salone delle Fontane dell'Eur, facendo da cornice all'attesissimo evento che ha premiato, di fronte a una platea entusiasta, i migliori panettoni artigianali d'Italia.

A trionfare sono stati *Pasticceria Macrì di Roma* per la categoria del **Miglior panettone tradizionale** e *Dolce Tuscia di Capranica* (VT) nella categoria **Miglior panettone al cioccolato**. Grande consenso anche quest'anno per la competizione per il **Miglior panettone gourmet**, titolo vinto da *Francesco Apreda* titolare del ristorante *Idyllo by Apreda* di Roma.

A seguire, il "Premio Stampa Estera", consegnato dalla Presidente Elena Postelnicu, è andato a *Konig Café* (Campobasso) quello per il "Miglior Packaging" alla pasticceria pugliese *L'arte di Luciano* (Apricena - FG), mentre nella categoria "Miglior comunicazione digitale" si è affermata *Lisita Pasticceria* (Mondragone-CE).

A decretare i vincitori è stata una super giuria composta, come ogni anno, da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria, critici enogastronomici e i rappresentanti del "Gruppo del gusto" della Stampa Estera, Elena Postelnicu e Bernard Bedarida.

Novità di questa edizione è stata l'area dedicata a *Olea Dulcis*, ovvero i grandi lievitati realizzati con l'olio EVO, evento tenutosi la prima volta lo scorso anno in Umbria, ideato e condotto dal noto giornalista enogastronomico *Luigi Cremona* e da *Lorenza Vitali*, con il contributo di *Emanuela Mancino* e con il proposito di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva per le sue doti di sostenibilità, valore alimentare, salutistico, paesaggistico e di incentivare l'utilizzo in pasticceria. La vittoria è andata ex aequo al *Parco delle Querce* (Valentano-VT) e *Pavone Pasticceria Contadina* (Chiaramonte Gulfi-RG) per il **Miglior Panettone con EVO legato al territorio**, a *Eden Resort Gaeta* (Gaeta-LT), per il **Miglior Panettone con EVO creativo**, e a *Fornai Ricci* (Montaquila-IS) per il **Miglior premio 100% olio extravergine di oliva**.

Con questa edizione, Panettone Maximo, ha rappresentato un'importante occasione di valorizzazione dell'eccellenza artigianale italiana. L'evento ha riunito maestri pasticceri, operatori del settore e appassionati, confermando Roma come palcoscenico privilegiato per la promozione della cultura gastronomica e delle tradizioni natalizie. Vincono pasticceria *Macrì di Roma* per il **Miglior panettone tradizionale** e *Dolce Tuscia di Capranica* (VT), come **Miglior panettone al cioccolato**.

