

Scritto da

Domenica 20 Ottobre 2019 21:03 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Ottobre 2019 15:55

---



Arriva dalla Campania il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo, ed è quello di Alessandro Slama, – Ischia Pane, Ischia (NA).

La giuria di tecnici composta dai maggiori pasticceri, chef nazionali e internazionali ha decretato il miglior panettone tradizionale artigianale tra 32 finalisti in gara. Mentre una giuria composta da esperti giornalisti, gourmet e accademici della cucina italiana ha scelto quale panettone incoronare con il premio della critica, conferito a un altro campano: Salvatore Gabbiano – Pasticceria Gabbiano, Pompei (NA).

“E’ una gioia indescrivibile per me aver vinto – dichiara emozionato Alessandro Slama, il vincitore – Questa vittoria è il premio all’impegno, alla passione e ai sacrifici miei e della mia famiglia”.

Alessandro Slama, maestro panificatore, nasce ad Ischia, e fin da piccolo apprende l'arte dei lievitati e del lievito madre. La passione per questo mestiere lo spinge a viaggiare, acquistando molte abilità e capacità e diventando tecnico e maestro per alcune scuole e aziende. Allievo del grande maestro Rolando Morandin, partecipa inoltre a molti corsi affiancando importanti Maestri, dai quali apprende nuove tecniche e metodologie. Nel 2011 vince il primo premio per il Dolce da forno alla manifestazione Sigep Bread Cup a Rimini. Nel 2004 nasce Ischia Pane,

Scritto da

Domenica 20 Ottobre 2019 21:03 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Ottobre 2019 15:55

---

punto storico dell'isola. Nel 2015 apre, sempre a Ischia, un nuovo punto vendita, dove vince sempre la regola del lievito madre ma con un tocco d'innovazione.

Il vincitore sbaraglia non solo i compagni di gara di Milano, città che diede i natali a "El pan de Toni", ma anche i colleghi italiani e internazionali. Alla competizione infatti hanno preso parte professionisti da tutta Italia e anche dall'estero: Tokyo, Sydney e New York.

Altrettanto emozionato Salvatore Gabbiano che dichiara: "Vincere il premio della giuria critica, composta da giornalisti e critici enogastronomici esperti e preparati, è un vero onore".

Nel pieno centro di Pompei, la Pasticceria Gabbiano offre tutti i dolci della tradizione napoletana. Ma non solo. Salvatore Gabbiano, membro della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticcieri, produce anche ottimi panettoni fatti con burro, lievito naturale e tanto lavoro. E dal suo quartier generale all'ombra del Vesuvio i suoi panettoni hanno conquistato tutta Italia. La tradizione dolciaria partenopea fatta di meraviglie golose e imperdibili incontra, con Salvatore, la grande tecnica dei lievitati. Ne nascono panettoni creativi e unici.

La giuria tecnica era composta dai Maestri del Lievito Madre Rolando Morandin, Achille Zoia e Claudio Gatti, lo spagnolo Paco Torreblanca, tra i pasticceri più famosi al mondo, Leonardo di Carlo, pasticcere e formatore Internazionale, Matteo Cunsolo, presidente dell'Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province e segretario Richemont club Italia, chef Davide Oldani del ristorante D'O (Milano), Eduardo Ore, docente, consulente e coordinatore di attività legate ai lievitati all'estero, Giambattista Montanari, pasticcere tecnico e dimostratore per Corman, chef Giancarlo Perbellini due stelle Michelin di Casa Perbellini (Verona), chef Roberto Carcangiu, presidente APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) e Direttore didattico di Congusto Gourmet Institute.

La giuria della critica presieduta dal giornalista Luigi Cremona, uno dei più importanti giornalisti e critici gastronomici, Eleonora Cozzella, giornalista e critico gastronomico, scrive per La Repubblica e Repubblica Sapori collabora con riviste internazionali, Margo Schachter, giornalista de La Cucina Italiana, Vanity Fair e Fine Dining Lovers, insegna alla Food Genius Academy Marisa Fumagalli, giornalista al "Corriere della Sera" dal 1985, Annalisa Cavaleri, giornalista e antropologa del cibo, senior editor di Fine Dining Lovers e responsabile degli Chef a Giallozafferano, Monica Guzzi, vice caposervizio e vice responsabile della redazione di Monza de Il Giorno, Nadia Afragola, giornalista freelance di varie testate di food e copywriter, Rocco Moliterni, giornalista de La Stampa e delle Guida ai Ristoranti dell'Espresso, Francesco Briglia, giornalista e direttore di Italian Gourmet, Federico Lorefice, CEO Congusto Gourmet Institute e Contributor per Italian Gourmet, Daniele Gaudio, medico oculista, Accademico italiano della Cucina, collaboratore di importanti guide gastronomiche, Ideatore di Panetton.

Soddisfatti dell'andamento del Panettone World Championship ad Host Milano anche i Maestri del Lievito Madre: "Abbiamo organizzato questo contest, non come momento di competizione, ma per avviare un dialogo continuo e costruttivo tra i Maestri del Lievito Madre e i produttori di materie prime, chef, imprenditori, giornalisti, professori universitari ed esperti di marketing e internalizzazione delle imprese sul tema della tutela del panettone nel mondo. Per noi questo è soltanto l'inizio per avviare un concreto progetto attraverso il quale tutelare il tipico dolce

Scritto da

Domenica 20 Ottobre 2019 21:03 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Ottobre 2019 15:55

---

natalizio conosciuto e amato in tutto il mondo”.

Ecco i nomi di tutti i finalisti della prima edizione del Panettone World Championship:

Hiroki Sato – Donq – Tokyo

Yahei Suzuki – Piatto Suziki – Tokyo

Paolo Gatto – PaRi Pasticceria – Sydney

Biagio Settepani - Bruno's Bakery Family – New York

Francesco Elmi – Regina di Quadri – Bologna

Stefano Lorenzoni – Arte Dolce – Monte San Savino (AR)

Roberto Cosmo – Pasticceria Cosmo – Giussano (MB)

Giorgia Grillo – Nero Vaniglia – Roma

Alessandro Slama – Ischia Pane – Ischia (NA)

Massimo Vitali – Pasticceria Vitali – Cesenatico (FC)

Marco Avidano – Pasticceria Avidano – Chieri (TO)

Mario Bacilieri – Pasticceria Bacilieri – Marchirolo (VA)

Maurizio Bonanomi – Pasticceria Merlo – Pioltello (MI)

Renato Bosco – Saporè – San Martino Buon Albergo (VR)

Roberto Cantolacqua Ripani – Pasticceria Mimosa – Tolentino (SA)

Emanuele Comi – Pasticceria Comi – Missaglia (LC)

Salvato De Riso – Sal De Riso – Tramonti (SA)

Dennis Dianin – D&G Patisserie - Selvazzano (PD)

Francesco Favorito – Gluten-free buono per tutti - Terni

Salvatore Gabbiano – Pasticceria Gabbiano – Pompei (NA)

Fabrizio Galla – Pasticceria Fabrizio Galla – San Sebastiano da Po (TO)

Emanuele Lenti – Pregiata Forneria Lenti – Grottaglie (TA)

Daniele Lorenzetti – Pasticceria Lorenzetti – San Giovanni Lupatoto (VR)

Grazia Mazzali – Pasticceria Mazzali – Governolo (MN)

Luca Montersino – Pasticceria Montersino – Treiso (CN)

Alfonso Pepe – Pasticceria Pepe - Sant'Egidio del Monte Albino (SA)

Paolo Sacchetti - Sacchetti Paolo - Prato (PO)

Vincenzo Santoro – Pasticceria Martesana - Milano

Anna Sartori - Pasticceria Sartori - Erba (CO)

Valter Tagliazzucchi – Pasticceria Gianberlano – Pavullo nel Frignano (MO)

Vincenzo Tiri – Tiri 1957 – Acerenza (PZ)

Carmen Vecchione – Dolciarte – Avellino (AV)

Hanno reso possibile il Panettone World Championship: Agugiario & Figna, Le Sinfonie, Valrhona, Hausbrandt, Cesarin Spa, Polin, ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, media partner Italian Gourmet, HostMilano, Goeldlin. Con la collaborazione ad Host Milano di: Associazione Panificatori di Confcommercio Milano e Province, Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Nella foto Alessandro Slama