



A Verona debutta Mastro Panettone d'Élite, il concorso che premia la qualità e la trasparenza artigianale

Dal 3 all'11 novembre, la prima edizione della competizione ideata da Goloasi vedrà i migliori lievitisti italiani realizzare in diretta i propri panettoni d'autore

Mastro Panettone d'Élite è un nuovo concorso promosso da Goloasi, azienda fondata da **Massimiliano Dell'Aera** per valorizzare la pasticceria e la panificazione artigianale italiana. Dopo il successo di **Mastro Panettone**, appuntamento consolidato nel settore, questa nuova versione "d'élite" punta a un livello ancora più alto, premiando non solo la bontà del prodotto ma anche la **trasparenza del processo produttivo**.

"Mani in pasta": la prova pratica in diretta

La principale novità della nuova competizione è la fase **"Mani in pasta"**, una vera e propria prova dal vivo in cui i finalisti dovranno realizzare i propri panettoni sotto gli occhi della giuria.

L'appuntamento è fissato **dal 3 al 7 novembre 2025** nel laboratorio **Logiudice Forni** di Arcole (Verona), mentre la finale si terrà l'**11 novembre a Villa Arvedi** di Grezzana (Verona).

«Con **Mastro Panettone d'Élite** abbiamo voluto creare un momento di confronto di altissimo livello, pensato per chi ha fatto della qualità assoluta una scelta quotidiana», spiega **Massimiliano Dell'Aera**, ideatore del concorso e fondatore di Goloasi. «La fase "Mani in pasta" rappresenta un passaggio fondamentale: vogliamo vedere i lievitisti all'opera, premiando chi realizza un grande lievitato partendo da zero, davanti alla giuria».

Le categorie in gara e i finalisti

Il concorso è riservato ai panettoni artigianali senza conservanti, realizzati con lievito madre fresco e ingredienti di prima qualità, nel rispetto del disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 – G.U. 177 del 1/8/2005). Due le categorie in gara: **Tradizionale** e al **cioccolato con impasto scuro** mentre le degustazioni saranno affidate a una giuria tecnica composta da esperti del settore.

Dopo la prima selezione, la giuria composta da Aniello Di Caprio, Eustachio Sapone, Francesco Borioli, Gianluca Casadei, Oscar Pagani e Vincenzo Faiella ha individuato i 20 finalisti provenienti da tutta Italia.



La giuria. Da sn: Borioli, Pagani, Di Caprio, Dell'Aera (organizzatore), Faiella, Sapone, Casadei (Foto © Ufficio stampa).

La Puglia si conferma protagonista con **Domenico Petronella** (Maison Petronella, Altamura), **Matteo Papanice** (Cresci, Castellana Grotte), **Cosimo Caradonna** (Mille Voglie, Alberobello), **Alessandro Dicataldo** (Panificio I Dicataldo, Barletta) e **Bruno Giordano** (Pasticceria Giordano, Massafra). In gara anche **Vincenzo Casucci** (Una Hotels MH Matera), i campani **Pompilio Giardino**, **Massimiliano e Giorgio Maiorano**, **Antonio Gargiulo**, i laziali **Davide Pezza** e **Riccardo Manduca**, e **Roberto Moreschi** dalla Lombardia.

Per la categoria Cioccolato, si sfidano **Antonio Daloiso** (Barletta), **Michele Falcone** (Vieste), **Lorenzo Perilli** (San Nicandro Garganico), **Antonio Masulli** (Somma Vesuviana), **Luigi Vetrella** (Macerata Campania), **Michele Iazzetta** (Cardito), **Roberto Catelli** (L'Aquila) e **Francesco Flammini** (Visso).



Due le categorie in gara: Tradizionale e al cioccolato con impasto scuro (Foto © Ufficio stampa).

Goloasi, la community dei lievitisti italiani

Fondata da Massimiliano Dell'Aera, Goloasi è una piattaforma online che promuove la pasticceria e la panificazione artigianale italiana. Oltre all'organizzazione di concorsi come **Mastro Panettone** e **Divina Colomba**, offre formazione, aggiornamenti tecnici e visibilità ai professionisti del settore,

contribuendo alla diffusione della cultura dolciaria d'autore.

Informazioni: www.goloasi.it

Data di creazione

26/10/2025

Autore

redazione