



## A Mastro Panettone 2024, la Campania conquista tutto

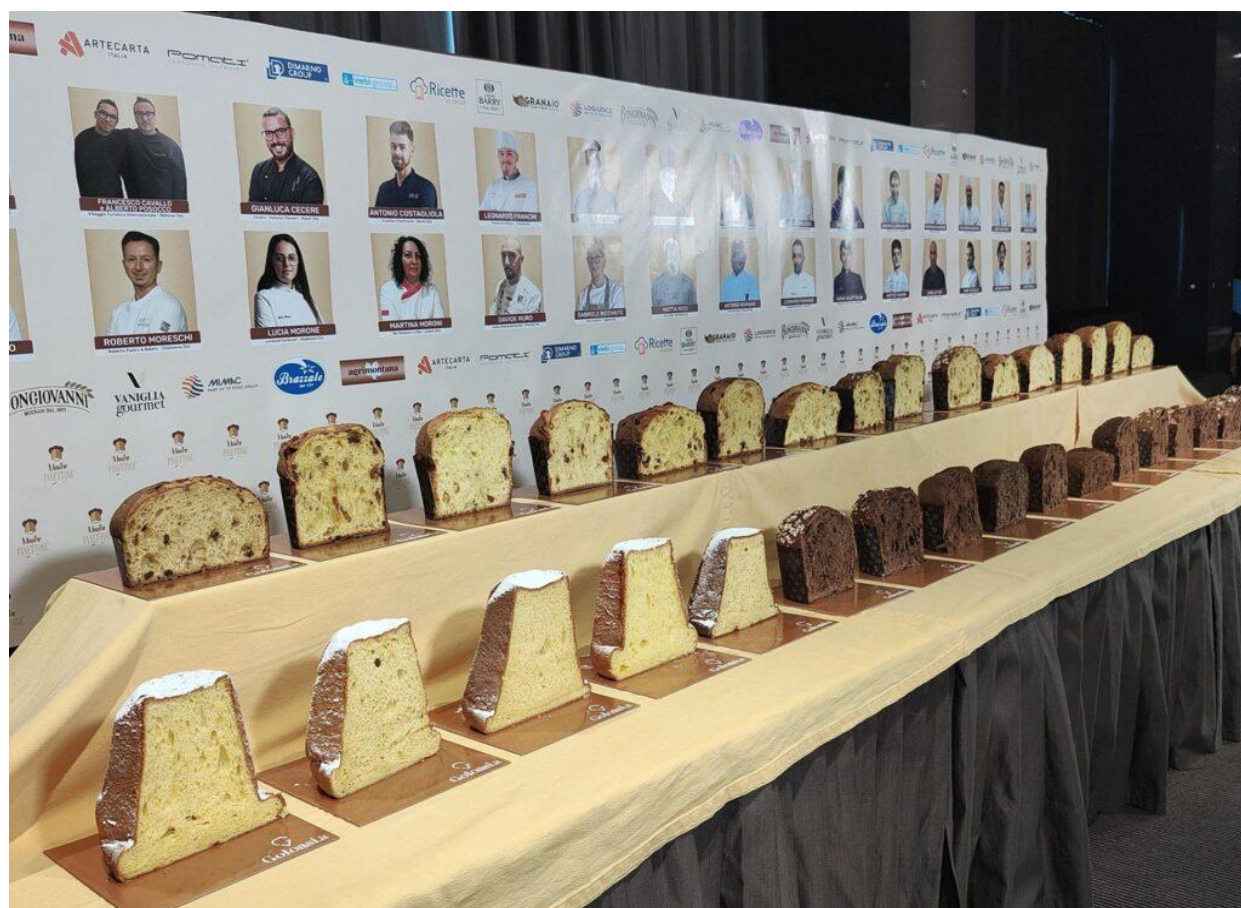
*Al contest ideato da Goloasi sono stati premiati i migliori panettoni tradizionali, al cioccolato e i migliori pandori 2024: sul podio delle tre categorie ci sono tre artigiani della Campania. Premi anche per Lazio e Lombardia*

Si è conclusa l'ottava edizione di **Mastro Panettone 2024**, il concorso gastronomico organizzato da **Goloasi** che premia i panettoni e pandori artigianali più buoni dell'anno. Grande successo per la Campania che ha conquistato sette premi, tra i quali **i tre primi classificati per ogni categoria**.

## Mastro Panettone 2024: i vincitori delle tre categorie

Il premio per il “**Miglior Panettone Artigianale Tradizionale**” è stato assegnato a **Antonio Ventieri** della Torteria di Antonio Ventieri di Capaccio-Paestum (Sa), mentre **Gianluca Cecere di Visionary Dessert di Napoli** ha conquistato la medaglia d’oro per il “**Miglior Panettone Artigianale al Cioccolato**”. Il “**Miglior Pandoro Artigianale**” è di **Enzo Martuccio** della Pasticceria Enzo Martuccio di Colle Sannita (Bn).

Saliti sul podio anche: **Daniele Milo** di Le Sfoglie d’Oro di Salerno e **Luigi Vetrella** di Visioni Bistrot di Caserta, rispettivamente secondo e terzo classificato con i loro panettoni tradizionali. Secondo classificato nella categoria dedicata al panettone al cioccolato è **Antonio Costagliola** di Guantiera Pasticceria di Bacoli (Na), seguito al terzo posto da **Luigi Vetrella** di Visioni Bistrot di Caserta. Secondo e terzo posto per il miglior pandoro sono andati a **Martina Moroni** del Bar Gelateria Le Fate di Lariano (Rm) e **Roberto Moreschi** di Roberto Pastry & Bakery di Chiavenna (So).



Panettoni e Pandoro finalisti al concorso (Foto © Ufficio stampa).

## I requisiti per partecipare al contest

Nato con l’obiettivo di celebrare l’eccellenza dei grandi lievitati natalizi artigianali in Italia, Mastro Panettone è un contest dedicato agli artigiani italiani che **realizzano i lievitati simbolo delle festività natalizie**. I principali requisiti per partecipare al concorso sono: utilizzo di lievito madre

fresco per la produzione dei lievitati, di canditi senza anidride solforosa e rispetto del disciplinare di legge (*Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. GU n. 177 del 1-8-2005*); non vi è, invece, alcun vincolo di utilizzo di materie prime.

## La commissione tecnica

A definire la classifica e stabilire i vincitori dell'edizione 2024 del concorso la commissione tecnica, composta da **Claudio Gatti, Marco De Vivo, Pietro Netti, Giuseppe Mancini, Francesco Borioli, Carmen Vecchione e Eustachio Sapone**, che in occasione della finale all'Hotel Parco dei Principi di Bari hanno degustato alla cieca i 33 lievitati arrivati in finale (16 panettoni tradizionali, 12 creativi al cioccolato e 5 pandori).



La commissione tecnica al lavoro (Foto © Ufficio stampa).

L'appuntamento presentato dall'ideatore del concorso **Massimiliano Dell'Aera** e dalla conduttrice **Irene Colombo** è stato trasmesso anche in diretta sulla pagina Facebook ufficiale del concorso e ha visto anche la premiazione del **Miglior packaging**, assegnato alla scatola di Lombardi Pasticceri di Maddaloni (Ce).

Tutte le informazioni sul concorso sono sul sito [www.goloasi.it](http://www.goloasi.it) e sui canali social dedicati.

---

## La classifica completa di Mastro Panettone 2024

### Miglior Panettone Artigianale Tradizionale

1. **Ventieri Antonio** – Torteria di Antonio Ventieri – Capaccio-Paestum (Sa) – Campania
2. **Milo Daniele** – Le Sfoglie d'Oro – Salerno – Campania
3. **Vetrella Luigi** – Visioni Bistrot – Caserta – Campania

### Miglior Panettone Artigianale al Cioccolato

1. **Cecere Gianluca** – Cecere – Visionary Dessert – Napoli – Campania
2. **Costagliola Antonio** – Guantiera Pasticceria – Bacoli (Na) – Campania
3. **Vetrella Luigi** – Visioni Bistrot – Caserta (Ce) – Campania

### Miglior Pandoro Artigianale

1. **Martuccio Enzo** – Pasticceria Enzo Martuccio – Colle Sannita (Bn) – Campania
2. **Moroni Martina** – Bar Gelateria Le Fate – Lariano (Rm) – Lazio
3. **Moreschi Roberto** – Roberto Pastry & Bakery – Chiavenna (So) – Lombardia

#### Data di creazione

05/11/2024

#### Autore

redazione