PANETTONE DAY: PROCLAMATI I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2025

A salire sul gradino più alto del podio per il Miglior Panettone Tradizionale è stata Arianna Verucci della Cioccolateria Vetusta Nursia (Norcia, PG);

A presidiare la giuria, il Maestro Gino Fabbri.

Foto: Panettone Day 2025

Parma, 16 settembre 2025 – **Si è tenuta lunedì 15 settembre la finale della 13ª edizione di Panettone Day, l'iniziativa nata dalla collaborazione tra Braims (marchio di CSM Ingredients, multinazionale attiva nella ricerca e produzione di ingredienti di alta qualità e soluzioni a valore aggiunto per il settore alimentare) e Novacart.** Da oltre 10 anni, Panettone Day si fa promotore di questa eccellenza artigianale italiana, supportando i Pasticceri attraverso formazione, ingredienti di qualità, visibilità e, al contempo, offrendo ai consumatori la possibilità di scoprire in anticipo gusti di tendenza, abbinamenti audaci e nuove idee per degustare un dolce sempre più irrinunciabile sulla tavola conviviale italiana.

A partire da questa edizione, **la giuria tecnica, composta da 24 esperti,** da pasticceri e tecnologi alimentari, e presidiata dal **Maestro Gino Fabbri**, con il supporto del Pastry Chef Marco Pedron e da Domenico Napoleone - vincitore dell'ultima edizione del concorso – ha potuto **valutare non solo i migliori panettoni per diverse categorie di prodotto**, ma attribuire una **menzione speciale** per il "Miglior Lievitato Dolce Abbraccio del Giubileo 2025", assaggiando i più di 100 panettoni in concorso.

Le categorie in competizione quest'anno hanno confermato la presenza dei must, quali:

- Miglior Panettone Tradizionale,
- Miglior Panettone Creativo Dolce,
- Miglior Panettone al Cioccolato,

a cui si è aggiunta una **quarta categoria** che si sta affermando tra i lievitati più apprezzati tra i consumatori per le sue note aromatiche autentiche e caratteristiche:

- Miglior Panettone ai Cereali Antichi Waldkorn®

Quest'anno, la giuria e i finalisti hanno avuto l'occasione di trascorrere questa importante giornata all'interno di un contesto particolarmente innovativo, ovvero la sede di HIFOOD (parte del gruppo CSM Ingredients), che rappresenta perfettamente la capacità del gruppo di unire tradizione ed innovazione, mantenendo intatti i valori di un prodotto così storico. **L'evento ha anche visto la partecipazione di**

partner e sponsor di Panettone Day come La Preferita - brand di Comprital - Waldkorn, Arte Frutta e Callebaut.

"In questi 13 anni CSM si è sempre distinta per essere leader nel Mercato del panettone artigianale e quest'anno, più che mai, abbiamo voluto valorizzarne l'importanza, celebrandolo nel nostro centro di innovazione di Parma. Si concretizza la volontà di porre al centro la ricerca, il miglioramento costante e lo sviluppo di tecnologie produttive con l'obiettivo di vederle immediatamente riflesse nella qualità dei nostri prodotti, così da consentire sia ai nostri partner commerciali che ai clienti di avere sempre un prodotto distintivo e all'avanguardia." **ha dichiarato Mirco Corrado, General Manager di CSM Ingredients Italia.**

I vincitori dei premi sono stati:

- **Arianna Verucci** della Cioccolateria Vetusta Nursia (Norcia, PG) per il **Miglior Panettone Tradizionale**;
- **Antonio Giannotti di Perrotta** (Montella, AV) per il **Miglior Panettone Creativo Dolce**;
- **Diego Malafonte di Caffetteria Pasticceria Diego 2000** (Piedimonte San Germano, FR) per il **Miglior Panettone al Cioccolato**;
- **Andrea Songia di Luman srl, Pasticceria Fumagalli** (Albese Con Cassano, CO) per il **Miglior Panettone ai Cereali Antichi Waldkorn®**;
- Menzione speciale a **Gianluca Prete di Moderno srl, Pasticceria Fumagalli** (Lurago d'Erba, CO) per il **Miglior Lievitato Dolce Abbraccio del Giubileo 2025**.

Una giornata importante per il settore dei lievitati, ma soprattutto un'occasione per supportare i pasticceri e dar loro una meritata visibilità. **Dal 1 al 26 ottobre, 26 panettoni selezionati dalla giuria di Panettone Day saranno anche protagonisti del Temporary Store**, uno spazio esclusivamente dedicato a celebrare quest'icona dell'arte pasticcera nel cuore di Milano.
Tra degustazioni esclusive ed eventi serali dedicati al pubblico, il Temporary Store sarà l'occasione per scoprire alcuni dei migliori panettoni vincitori del contest Panettone Day negli ultimi 12 anni e acquistare le creazioni artigianali preferite.

Gruppo CSM Ingredients

Il gruppo CSM Ingredients, di cui fanno parte sia CSM Ingredients che HIFOOD, sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare. Con 8 stabilimenti di produzione, 3 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.400 professionisti, l'azienda si rivolge a realtà artigianali e industriali, nonché del settore ristorazione e retail in più di 120 Paesi. Combinando in modo armonico competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, il gruppo CSM Ingredients si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura per i settori: panificazione, pasticceria, gelateria, latticini e alternative vegetali, senza glutine e savory. Grazie all'acquisizione nel 2022 di HIFOOD, il gruppo CSM Ingredients oggi possiede una profonda conoscenza anche nello sviluppo e nell'applicazioni di origine ad alto valore aggiunto di origine naturale, quali fibre, proteine, nuclei senza glutine, soluzioni clean label e plant-based.

Insieme a Vitalfood by Italcanditi, Comprital, Rubicone, il gruppo CSM Ingredients fa parte di Nexture, piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità.
Per maggiori informazioni: www.csmingredients.com

Novacart

Gruppo Multinazionale dal dna italiano, fondato nel 1926, Novacart è uno dei leader mondiali nella realizzazione di forme in carta per la cottura e la presentazione degli alimenti. Il Gruppo opera a livello globale con una rete di distribuzione, siti produttivi e sedi commerciali che arrivano a coprire oltre 80 paesi. Grazie ad una produzione giornaliera di milioni di pezzi e la sua grande attenzione al cliente, rappresenta il partner ideale sia per l'Industria del food che per l'artigiano.

Contatti CSM Ingredients

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Contatti Novacart

Silvia Capra, s.capra@novacart.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it
Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it
Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it