

PANETTONE DAY: PROCLAMATI I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2026

La giuria, presieduta dal Maestro Gino Fabbri, ha premiato i migliori lievitati artigianali per le 5 categorie in gara.

A salire sul gradino più alto del podio per il Miglior Panettone Tradizionale è stato Alessandro Botti di La Palma 1914 di Palazzago (BG).

**Al debutto la nuova categoria Panettone Creativo Salato.
Appuntamento a ottobre al Temporary Store.**

Milano, 4 settembre 2026 – **Si è tenuta giovedì 3 settembre la Finale dell'edizione 2026 di Panettone Day, il concorso che premia i migliori lievitati artigianali d'Italia, nato dalla collaborazione tra Braims - marchio di CSM Ingredients - e Novacart**, che quest'anno celebra il centenario dalla fondazione. Panettone Day, il contest più longevo e tra i più autorevoli per quanto riguarda il Panettone Artigianale, continua a rappresentare un punto di riferimento per il mondo della pasticceria artigianale italiana e un osservatorio privilegiato sulle evoluzioni del grande lievitato, valorizzando il talento dei professionisti e dando voce alle nuove tendenze del settore. L'evento ha visto anche la partecipazione di altre realtà di spicco del settore, quali Waldkorn®, ArteFrutta, Creami e La Preferita, brand premium di riferimento di Comprital.

A guidare la giuria nelle valutazioni, svolte in totale anonimato presso il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano, è stato ancora una volta il **Maestro Gino Fabbri, Presidente di Giuria**. Accanto a lui, la Pastry Star **Marco Pedron** assieme al Pastry Chef **Paolo Pompetti** e ad **Arianna Verucci**, vincitrice della scorsa edizione del contest. Per giudicare i lievitati in gara, sono stati presi in considerazione tutti gli aspetti tecnici che contraddistinguono un panettone artigianale, quali alveolatura, cottura, profumo e gusto, oltre ad aspetti unici che caratterizzano la specifica categoria. Tutti i finalisti avevano già superato una prima fase di selezione, tenutasi a luglio, che li ha portati ad arrivare a questa finale.

Anche l'edizione 2026 ha voluto portato con sé, come ormai consuetudine del concorso, una novità: il debutto di una **nuova categoria in gara, dedicata al Panettone Creativo Salato**, introdotta per interpretare una delle tendenze più interessanti del mercato e ampliare le occasioni di consumo del grande lievitato, dall'aperitivo alle proposte gourmet. Confermate le categorie Tradizionale, Creativo Dolce, Cioccolato e Cereali Antichi Waldkorn®.

"Anche quest'anno Panettone Day ci ha permesso di assaggiare interpretazioni di altissimo livello, espressione di tecnica, passione e grande attenzione alla qualità. Mi congratulo con tutti i partecipanti e, in particolare, con



i vincitori, che con il loro talento contribuiscono a valorizzare e far evolvere il grande lievitato italiano. La nuova categoria Creativo Salato rappresenta inoltre la possibilità di dare spazio ed interpretare le esigenze di un consumatore moderno, più giovane e aperto a nuove occasioni di consumo del lievitato, dimostrando ancora una volta quanto il panettone sia un prodotto capace di rinnovarsi, senza perdere il legame con la propria tradizione", commenta il Maestro Gino Fabbri. "Panettone Day rappresenta un'importante occasione di crescita per tutti i Finalisti. Essere selezionati significa dare valore al proprio lavoro, aumentare la propria visibilità, farsi conoscere da nuovi clienti e avere l'opportunità di confrontarsi con professionisti di alto livello."

"Panettone Day rappresenta un momento importante per il Gruppo CSM Ingredients, perché ci permette di celebrare il valore del panettone artigianale e, allo stesso tempo, di osservare da vicino l'evoluzione di questo prodotto. In questi anni abbiamo investito con continuità in ricerca, innovazione e sviluppo, con l'obiettivo di offrire ai nostri partner soluzioni sempre più performanti e capaci di rispondere alle nuove esigenze del mercato. Anche questa edizione conferma quanto talento e innovazione possano contribuire insieme a valorizzare la qualità del grande lievitato italiano", dichiara Francesco Vernia, Sales Director Traditional Trade Italia di CSM Ingredients Italia.

I vincitori di Panettone Day 2026

Vincitori categoria Panettone Tradizionale

- Alessandro Botti di La Palma 1914 di Palazzago (BG), 1° classificato
- Michela Giovanelli della Pasticceria Alessia di Bonate Sotto (BG), 2° classificato
- Edoardo Foglieni di Daele Banqueting di Quattro Castella (RE), 3° classificato
- Tiziana Caruso del Bar Pasticceria Caruso di Scauri (LT), 4° classificato
- Andrea Songia della Pasticceria Fumagalli Albese con Cassano di Albese con Cassano (MB), 5° classificato

Vincitore categoria Panettone Creativo Dolce

- Francesco Bertolini di Casa del Dolce Bertolini & Figli di Cologna Veneta (VR).

Vincitore categoria Panettone al Cioccolato

- Magda Fasciglione della Pasticceria Asselle di Bra (CN)

Vincitore categoria Panettone ai Cereali Antichi Waldkorn®

- Francesco Paoella della Pasticceria Bar Big di Telesse Terme (BN)

Vincitore categoria Panettone Creativo Salato

- Antonio Giannotti di Perrotta di Montella (AV)



Il Temporary Store a Milano dal 7 ottobre al 1° novembre

Nel mese di ottobre **il Temporary Store Panettone Day tornerà nel cuore di Milano**, confermandosi uno degli appuntamenti più attesi dai tanti appassionati del grande lievitato artigianale. Nello Store di Corso Garibaldi 50 (angolo Via Palermo 21) sarà possibile acquistare i panettoni realizzati dai finalisti dell'edizione 2026, scoprendo le migliori interpretazioni della pasticceria artigianale italiana. Lo Store sarà aperto tutti i giorni, dal 7 ottobre al 1° novembre, con orario continuato dalle 10 alle 20, e ospiterà anche una serie di eventi dedicati al panettone, per scoprirlo sotto una luce sempre nuova. Gli appuntamenti avranno l'obiettivo di valorizzare il lievitato Made in Italy per eccellenza attraverso abbinamenti golosi, proposte inedite e momenti a tema. L'accesso agli eventi è libero e gratuito. Tutti gli appuntamenti saranno comunicati sui profili ufficiali Facebook e Instagram di Panettone Day e ripresi dagli sponsor del contest.

Gruppo CSM Ingredients

CSM Ingredients – parte di Nexture – è un player globale dell'industria alimentare che sviluppa ingredienti e soluzioni a valore aggiunto 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 1.300 professionisti esperti, 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 questo, l'azienda rappresenta un partner di fiducia sia per i segmenti alimentari tradizionali sia per quelli emergenti.

Il suo ampio portafoglio di marchi comprende alcuni dei nomi più riconosciuti e affidabili del mercato, tra cui: Braims, Agivega, Masterline e Waldkorn®.

Insieme a Sipral, Casa della Mandorla, Creami, Facci, Effedue, HIFOOD, Frulact, Italcanditi, Comprital, Prodotti Rubicone e Marcagel, il gruppo CSM Ingredients fa parte di Nexture, piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità e di soluzioni a valore aggiunto.

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

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivanbarbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it

Contatti Novacart

Silvia Capra, s.capra@novacart.com

Luca Sala, l.sala@novaservice.it