

UNA  MOLE DI
Panettoni

4 e 5 Dicembre 2021

10° EDIZIONE

Hotel Principi di Piemonte - Torino

Orario di apertura: 10:00 - 20:00

Vetrina di **grandi lievitati** di eccellenza
con **degustazione libera** e vendita
al prezzo di 28,00€ al chilo.

GLI SFIDANTI



organizzazione
eventi
dettagli

NOV

22

UNA MOLE DI PANETTONI: torna il 4 e 5 dicembre a Torino la gustosa kermesse pre natalizia all'Hotel Principi di Piemonte, con la partecipazione di oltre 35 Maestri Pasticceri e Fornai e oltre 200 panettoni tutti da scoprire



Mi rivolgo a tutti gli amanti del tipico dolce natalizio: il 4 e 5 dicembre torna a Torino **Una Mole di Panettoni**. Una location suggestiva come l'**Hotel Principi di Piemonte**, oltre 35 Maestri Pasticceri e Maestri fornai in arrivo da tutta Italia, più di 200 panettoni da scoprire, migliaia di assaggi e l'ormai storico econcorso per decretare il miglior panettone. Una kermesse del gusto da non perdere!

Siamo ormai giunti alla **X edizione** di quello che è un vero e proprio viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che hanno guidato l'organizzazione nella scelta degli ospiti. Gli **oltre 35 Maestri fornai e Pasticceri** presenti sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo il metodo artigianale per un panettone fresco e naturale, senza additivi e conservanti. Mandorlato, con o senza canditi, ripieno; con agrumi, miele, pistacchio, cioccolato, mele annurca, albicocche pellicchiette; tradizionale e creativo; alto e senza glassa - come vuole la tradizione della scuola milanese - oppure basso e glassato - come lo vuole la tradizione piemontese.

► 22/11/2021



Ma quale sarà il migliore panettone 2021? L'appuntamento per decretare il vincitore è il **concorso** promosso da **Una Mole di Panettoni** e presieduto da una giuria di esperti. Tre le categorie in gara; miglior panettone di tradizione milanese, miglior panettone tradizionale di scuola piemontese e miglior panettone creativo. Immersi nella suggestiva atmosfera dello storico Hotel Principi di Piemonte, passeggiando in tutta sicurezza e nel pieno rispetto delle norme anti-Covid nell'area degustazione alla scoperta di nomi e gusti mai provati, gli ospiti potranno assaggiare **oltre 200 differenti panettoni** ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg. Re della tavola natalizia ma ormai diventato un vero e proprio simbolo dell'italianità nel mondo, c'è chi vorrebbe candidare il panettone a Patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO. Il panettone è una forma d'arte che si tramanda di generazione in generazione. E Una Mole di Panettoni è l'occasione perfetta per conoscere, scoprire e riscoprire

sapori e tradizioni secolari.

Continua anche quest'anno la tradizione che lega la kermesse ad una causa di beneficenza: **1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in beneficenza a 1caffè Onlus**, un'organizzazione di **Luca Argentero** nata per supportare progetti di assistenza in molte situazioni critiche, in Italia e all'estero: povertà, emarginazione, razzismo, malattie.



Anche quest'anno l'esperienza di gusto di **Una Mole di Panettoni** prosegue online nell'e-commerce

www.unamoledi.it che ospita tutte le migliori proposte di panettoni artigianali italiani in commercio. Un vero e proprio contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente che l'organizzazione ha fortemente voluto anche per puntare a destagionalizzare il panettone, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica.

Una Mole di Panettoni è organizzata da **Dettagli Sas**, con il patrocinio di Camera di Commercio di Torino e ASCOM Torino e con la collaborazione di Turismo Torino.

UNA MOLE DI PANETTONI

Hotel Principi di Piemonte. Via Gobetti 15, Torino

Ingresso singolo € 3, Coppia € 5.

www.unamoledi.it

► 04/12/2021

Il panettone della pasticceria Mascolo di Visciano trionfa a Torino: tra i migliori del 2021

SAPORI DELLA CAMPANIA > LE NEWS

Sabato 4 Dicembre 2021



È un anno di successi per la pasticceria di [Visciano di Nola](#), che si era già classificata seconda alla Coppa del Mondo del Panettone per la categoria al cioccolato tenutasi a Lugano a Palazzo dei Congressi sabato 6 novembre 2021.

Giuseppe Mascolo è un pasticcere campano, precisamente Visciano. La sua passione per la pasticceria nasce a soli 11 anni quando piccolissimo dopo la scuola frequentava la pasticceria del paese. Dopo la maggiore età decide di trasformare la sua passione in arte e comincia a frequentare note pasticcerie territoriali e corsi di grande spessore tecnico. Prende consapevolezza che il suo ramo forte sono i lievitati e si avvicina tanto alle scuole lombarde, piemontesi e liguri con i grandi maestri come Zoia, Massari, Burselli, Morandin e Bazzoli. **Dal 2005** svolge per conto proprio la sua pasticceria Mascolo Visciano, sfornando prelibatezze di ogni genere, nel 2017 incomincia a frequentare concorsi nazionali e in soli quattro anni si aggiudica **18 trofei nazionali**. Da due anni ha cambiato il metodo di gestione del lievito e del processo fermentativo, realizzando un panettone molto morbido e gustoso.

I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara a «Una Mole di Panettoni» sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo **lievito madre vivo** per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da una giuria, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere **Fabrizio Galla**, composta da giornalisti e tecnici, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste **Nadia Afragola** e **Maria Luisa Basile**, il maestro pasticcere **Marco Avidano**, **Luca Pellegrini**, pastry chef di Condividere, il lievitaista **Massimiliano Prete**.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend «**Una Mole di Panettoni**» propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda davanti all'Hotel Principi di Piemonte sin dal mattino per visitare «Una Mole di Panettoni» che hanno potuto assaggiare oltre 200 differenti panettoni ed acquistarli al prezzo unico di 28 euro al kg.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato un fatturato di quasi **210 milioni** di euro (e la proposta artigianale copre ben il **52%** del venduto totale) per questo dolce sempre più stagionalizzato, soprattutto all'estero.

«Una Mole di Panettoni è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo» dichiarano **Laura Severi e Matilde Scolpis**, organizzatrici della kermesse. «L'abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica».

Non c'è periodo dell'anno nel quale sia più bello pensare agli altri e «Una Mole di Panettone», come ogni anno, pensa anche ai meno fortunati.

Un euro di ogni ingresso a «Una Mole di Panettoni» sarà **devoluto in a favore di 1Caffè Onlus**, un'organizzazione senza scopo di lucro, fondata da **Luca Argentero e Beniamino Savio**, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana.

Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta **52 realtà solidali**, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

► 03/12/2021



Torino nel weekend è capitale del panettone

3 DICEMBRE 2021 - LIFESTYLE

4-5 dicembre | dalle ore 10 alle ore 20

Hotel Principi di Piemonte. Via Gobetti 15, Torino



► 03/12/2021

Il 4 e 5 dicembre torna a Torino Una Mole di Panettoni. Un'location suggestiva – l'Hotel Principi di Piemonte – oltre 35 Maestri Pasticceri e Maestri fornai in arrivo da tutta Italia, più di 200 panettoni da scoprire, migliaia di assaggi e l'ormai storico concorso per decretare il miglior panettone. Sono questi gli ingredienti di una due giorni all'insegna del gusto dedicata a golosi, gourmet, esperti e semplici curiosi.

Torino si prepara ad ospitare la 10ª edizione di Una Mole di Panettoni, la kermesse ormai diventata un appuntamento da non perdere per gli amanti del dolce natalizio per eccellenza.

Una Mole di Panettoni è un vero e proprio viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che hanno guidato l'organizzazione nella scelta degli ospiti. Gli oltre 35 Maestri fornai e Pasticceri presenti sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre per la lavorazione artigianale di un panettone fresco e naturale, senza additivi e conservanti.

Mandorlato, con o senza canditi, ripieno; con agrumi, miele, pistacchio, cioccolato, mele annurca, albicocche pellicciolate; tradizionale e creativo; alto e senza glassa – come vuole la tradizione della scuola milanese – oppure basso e glassato – come lo vuole la tradizione piemontese. A ognuno il suo! Ma quale sarà il migliore panettone 2021? L'appuntamento per decretare il vincitore è il concorso promosso da Una Mole di Panettoni e presieduto da una giuria di esperti. Tre le categorie in gara; miglior panettone di tradizione milanese, miglior panettone tradizionale di scuola piemontese e miglior panettone creativo.

Immersi nella suggestiva atmosfera dello storico Hotel Principi di Piemonte, passeggiando in tutta sicurezza e nel pieno rispetto delle norme anti-Covid nell'area degustazione alla scoperta di nomi e gusti mai provati, gli ospiti di Una Mole di Panettoni potranno assaggiare oltre 200 differenti panettoni ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

Re della tavola natalizia ma ormai diventato un vero e proprio simbolo dell'italianità nel mondo, c'è chi vorrebbe candidare il panettone a Patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO. Il panettone è una forma d'arte che si tramanda di generazione in generazione. E Una Mole di Panettoni è l'occasione perfetta per conoscere, scoprire e riscoprire sapori e tradizioni secolari.

Il Panettone è buono in tavola ma anche buono con gli altri...Continua anche quest'anno la tradizione che lega la kermesse ad una causa di beneficenza: 1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in favore di 1Caffè Onlus, un'organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana. Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

Anche quest'anno l'esperienza di gusto di Una Mole di Panettoni prosegue online nell'e-commerce www.unamoledi.it che ospita tutte le migliori proposte di panettoni artigianali italiani in commercio. Un vero e proprio contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente che l'organizzazione ha fortemente voluto anche per puntare a destagionalizzare il panettone, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica.

Una Mole di Panettoni è organizzata da Dettagli Sas, con il patrocinio di Camera di Commercio di Torino e ASCOM Torino e con la collaborazione di Turismo Torino.

► 03/12/2021

UNA MOLE DI PANETTONI

Hotel Principi di Piemonte. Via Gobetti 15, Torino

Dalle ore 10 alle 20.

Ingresso singolo € 3, Coppia € 5.

www.unamoledi.it



Incoronati i re dei panettoni

5 DICEMBRE 2021 · LIFESTYLE

A meno di tre settimane dal Natale è la storica kermesse torinese Una Mole di Panettoni ad assegnare, come ogni anno, per il decimo anno consecutivo, **il titolo di miglior panettone** della manifestazione in **tre categorie**: miglior panettone di tradizione milanese, miglior panettone tradizionale di scuola piemontese e miglior panettone creativo.

Vincono:

GIUSEPPE MASCOLO (Visciano, NA), miglior panettone di tradizione milanese

Giuseppe Mascolo è un pasticciere campano, precisamente Visciano di Nola (Italia). La sua passione per la pasticceria nasce a soli 11 anni quando piccolissimo dopo la scuola frequentava la pasticceria del paese. Dopo la maggiore età decide di trasformare la sua passione in arte e comincia a frequentare note pasticcerie territoriali e corsi di grande spessore tecnico. Prende consapevolezza che il suo ramo forte sono i lievitati e si avvicina tanto alle scuole lombarde, piemontesi e liguri con i grandi maestri come Zoia, Massari, Burselli, Morandin e Bazzoli. Dal 2005 svolge per conto proprio la sua pasticceria Mascolo Visciano, sfornando prelibatezze di ogni genere, nel 2017 incomincia a frequentare concorsi nazionali e in soli quattro anni si aggiudica 18 trofei nazionali. Da due anni ha cambiato il metodo di gestione del lievito e del processo fermentativo, realizzando un panettone molto morbido e gustoso.



► 05/12/2021

Secondo classificato: Pasticceria La Gioia, Taranto

Terzo classificato: Pasticceria Le Dolcezze, Santa Maria Maddalena, RO

PASTICCERIA LE DOLCEZZE (Santa Maria Maddalena, RO), miglior panettone tradizionale di scuola piemontese

La Pasticceria Le Dolcezze è una giovane realtà della provincia di Rovigo, formata da uno staff altrettanto giovane, che da 15 anni produce prelibatezze di ogni tipo, da prodotti di pasticceria al cioccolato fino al suo fiore all'occhiello, il panettone.

Secondo classificato: Pasticceria Sparaco, Castel Morrone (CE)

Terzo classificato: Pasticceria Cappiello, Santa Maria Capua Vetere (CE)

FORNAI RICCI (Montaquila, IS), miglior panettone creativo

Enza e Mattia Ricci di Fornai Ricci sono la seconda e terza generazione di una famiglia di fornai molisani con una lunga storia che inizia nel 1967, quando papà Giovanni e mamma Maria decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Nel tempo alla produzione di pane si è affiancata quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Oggi presso Fornai Ricci si continua a lavorare per ricercare migliorie produttive e ricette che mantengano intatto il sapore della tradizione e il profondo legame con il territorio molisano portando i prodotti ad un livello di eccellenza unico.

Secondo classificato: Pasticceria Cappiello, Santa Maria Capua Vetere (CE)

Terzo classificato: Vanily, Carinaro

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti. I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare **oltre 200 differenti panettoni** ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da **una giuria**, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, **composta da giornalisti e tecnici**, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievittista Massimiliano Prete.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato **un fatturato di quasi 210 milioni di Euro** (e la proposta artigianale copre il 52% del venduto totale) **per questo dolce** sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.



► 05/12/2021

“Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue – è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse. L’abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un’esperienza di gusto unica”

Non c’è periodo dell’anno nel quale sia più bello pensare agli altri e **Una Mole di Panettone**, come ogni anno, **pensa anche ai meno fortunati**.

1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in a favore di 1Caffè Onlus, un’organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l’obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana. **Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali**, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.



Giovanni Dell'Agnese, Natale tra dolce e salato

9 DICEMBRE 2021 - LIFESTYLE

GLI ABBINAMENTI DELLE FESTE SECONDO IL NOTO PASTICCERE CHE CREA ANCHE UNO SPECIALE PANETTONE: "IL TORINESE"

Sono una bella famiglia i Dell'Agnese, che portano avanti con entusiasmo la loro storica pasticceria nel quartiere difficile di Mirafiori Sud a Torino. Ne hanno addirittura dedicato un dolce, il tronchetto di Santa Caterina, divenuto il dolce rappresentativo della comunità di Slowfood in quel quartiere, il Mirafood, progetto volto allo sviluppo della cucine di recupero e delle botteghe di quartiere.



I dolci che **Giovanni dell'Agnese** propone per il Natale sono ovviamente i panettoni, nella versione dolce e salata, rinnovati nell'utilizzo di ingredienti di ottima qualità e non solo appartenenti al territorio, come ad esempio l'uso del burro a denominazione AOP prodotto nelle regione belga delle Ardenne.

Lo intervistiamo in un momento libero durante la recente manifestazione dedicata alla promozione e alla vendita dei panettoni, "Una mole di..." .

1. Secondo Giovanni dell'Agnese, quest'anno – in particolare – è un Natale tradizionale o rinnovato nella proposta della tua linea dolci?

► 09/12/2021

Siamo finalmente ripartiti e senza dubbio il panettone dolce legato alla tradizione torinese rimane un punto di riferimento. Per quanto riguarda però, la versione salata che realizzo ormai da due anni con ricette che richiamano quelle legate al territorio, si sta rivelando di grosso successo. I clienti, spesso quelli meno avvezzi a cucinare, si trovano talvolta in difficoltà nel pensare alla preparazione di un aperitivo natalizio di effetto sulla tavola e soprattutto gustoso. Ed è così che il panettone salato, proposto anche in pratiche confezioni da 500 grammi e quindi soggetto a meno spreco, si può servire in accompagnamento ai formaggi o ai salumi. Le versioni che ho pensato per il Natale della ripartenza sono state due: la **“Piemontese”**, realizzata con castelmagno, peperoni e finita con granella di nocciole; la **“Mediterranea”** con pomodori, olive, capperi e, all'interno, parmigiano qualità vacche rosse, dal gusto un po' più dolce rispetto al classico parmigiano reggiano, finito invece con scaglie di mandorle. Dal 12 dicembre, per i clienti che lo desiderano, le proporremo in accompagnamento ad un goloso gianduiotto di burro salato alle erbe alpine.

La novità, invece, per ciò che riguarda il panettone dolce è nata da un'idea di mio figlio Luca, e lo abbiamo chiamato il **“Torinese”**: è realizzato con un impasto al cacao, origine Venezuela quindi molto aromatico, gianduaia e con una glassa sempre al cioccolato con l'aggiunta di nocciole piemontesi igp spezzate a metà, quindi visibili nel rivestimento: la lavorazione è un po' più complicata rispetto agli impasti tradizionali ma di effetto assicurato!

La linea dei panettoni tradizionali, Torinese e Milanese, vengono comunque sempre prodotti e venduti per andare incontro agli irrinunciabili della glassa alla mandorle o alle nocciole.

2. Com'è cambiato nel tempo il tuo approccio alla pasticceria in generale?



Ho cercato nel tempo, grazie soprattutto all'aiuto dei miei figli, di anticipare i tempi e di pensare già quali sarebbero stati nuovi trend di consumo.

Da sempre ritengo che il primo critico dei miei prodotti siano i clienti: ed è così infatti che le lavorazioni, prima di metterle definitivamente in produzione, le faccio assaggiare ad una fetta di pubblico che ritengo adatta ad apprezzare certi gusti con un approccio imparziale.

3. Con quali vini abbineresti le tue versioni salate e dolci?

Noi in pasticceria abbiamo una vasta selezione di vini e spumanti da proporre al cliente che spesso ci chiede quali abbinamenti siano i più adeguati a seconda dell'acquisto.

Al panettone salato “Il torinese”, ci abbinerei, ad esempio, un'Alta Langa “Vite Colte”, a quello dolce, invece, la mia special edition dall'impasto tutto al cacao, un Moscato d'Asti DOCG “La gatta Vite colte”.

Chiara Vannini

► 04/12/2021

Fornai Ricci di Montaquila trionfa a 'Una Mole di Panettoni': miglior prodotto creativo



I capi pasticceri Enza e Mattia Ricci

Grande riconoscimento a Torino per la casa artigianale di Montaquila, pasticceri e fornai da tre generazioni

CAMPOBASSO. I Fornai Ricci di Montaquila si aggiudicano per il loro prodotto il titolo di miglior panettone creativo d'Italia del 2021.

Un grande riconoscimento, quello arrivato da 'Una Mole di Panettoni', la storica kermesse che da ormai 10 anni raduna a Torino i migliori maestri pasticceri e fornai di Italia.

Enza e Mattia Ricci sono la seconda e terza generazione di una famiglia di fornai molisani con una lunga storia che inizia nel 1967, quando papà Giovanni e mamma Maria decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Nel tempo alla produzione di pane si è affiancata quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Oggi presso Fornai Ricci si continua a lavorare per ricercare miglierie produttive e ricette che mantengano intatto il sapore della tradizione e il profondo legame con il territorio molisano, portando i prodotti ad un livello di eccellenza unico.

Sono stati in totale 35 i maestri fornai e pasticceri in gara a 'Una Mole di Panettoni', selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da una giuria, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, composta da giornalisti e tecnici, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievitaista Massimiliano Prete.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda davanti all'Hotel Principi di Piemonte sin dal mattino per visitare 'Una Mole di Panettoni' e che hanno potuto assaggiare oltre 200 differenti panettoni ed acquistarli, al prezzo unico di 28 euro al kg.

I migliori panettoni artigianali piemontesi

07 dicembre 2021



di Sandra Salerno contributor



Consacrati i vincitori di Una Mole di Panettoni, ecco la nostra selezione di 9 panettoni per celebrare le Feste in dolcezza e qualità

Si è appena conclusa a Torino la decima edizione di **Una Mole di Panettoni**, che ogni anno decreta i pasticceri italiani che sono riusciti a realizzare la ricetta, nelle tre categorie, del miglior panettone per il 2021: miglior panettone di tradizione milanese, miglior panettone tradizionale di scuola piemontese e miglior panettone creativo. I panettoni sono stati

selezionati **tra 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara**, un bel percorso tra i migliori e più interessanti grandi lievitati di pasticceria d'Italia. La giuria di professionisti e giornalisti del settore ha decretato i vincitori. Il pasticcere **Giuseppe Mascolo** (Visciano NA), ha vinto nella categoria miglior panettone di tradizione milanese. Per il miglior panettone tradizionale di scuola piemontese, la **Pasticceria Le Dolcezze** (Santa Maria Maddalena, RO) Miglior panettone creativo: **Fornai Ricci** (Montaquila, IS).

torino**sette**

IL DOLCE DI NATALE MODA E TRADIZIONE

GASTRO SABATO 4 E DOMENICA 5 UNA MOLE DI PANETTONI



**MAURIZIO
MASCHIO**

PUBBLICATO IL
03 Dicembre 2021

ULTIMA MODIFICA
03 Dicembre 2021
ora: 7:12



Tradizionale o creativo, alto e senza glassa – come vuole la tradizione milanese – oppure basso e glassato come invece prevede la scuola piemontese, con o senza canditi, ripieno agli agrumi, al miele, al pistacchio, al cioccolato o al gelato. Comunque lo preferiate, il panettone resta il dolce simbolo del Natale, un must assoluto delle feste cui è dedicato anche quest'anno “Una Mole di Panettoni”, kermesse giunta alla decima edizione organizzata da Dettagli sas con il patrocinio di Camera di Commercio e Ascom nei fastosi spazi dell'Hotel Principi di Piemonte, in via Gobetti 15.

► 03/12/2021

torinosette

MANGIARE E BERE

10^a EDIZIONE DI "UNA MOLE DI PANETTONI" ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

Dal 04 al 05 Dicembre 2021

dalle ore 10.00 alle ore 23.59

Via Gobetti 15, Torino [VEDI MAPPA](#)
335/71.04.862



Nel weekend in orario 10-20 appuntamento con la decima edizione di "Una Mole di Panettoni" organizzata da Dettagli sas all'Hotel Principi di Piemonte. Sono più di 200 i diversi tipi di panettone che è possibile assaggiare e acquistare al prezzo unico di 28 euro al chilo. Gli oltre 35 maestri fornai e pasticceri presenti sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano solo ed esclusivamente il metodo artigianale per un panettone fresco e naturale, senza additivi e conservanti.

Cosa fare a Torino 4 e 5 dicembre: gli eventi del weekend in città

In cerca di eventi per passare il weekend a Torino?

Ecco cosa fare sabato 4 e domenica 5 dicembre in città. Primo fine-settimana di dicembre: Torino è già addobbata, pronta ad accogliere le feste natalizie. I primi [mercatini di Natale del Piemonte](#) sono già partiti e gli eventi per il weekend non mancano di certo. Si parte dai mercatini, passando per visite guidate speciali e arrivando alla proiezione di film. E ancora eventi gastronomici e festival letterari.

Se ancora ti stai chiedendo cosa fare a Torino 4 e 5 dicembre, ecco una selezione dei principali eventi in programma nel territorio torinese e dintorni.

Sabato e domenica: gli eventi del weekend a Torino

[Una Mole di Panettoni all'Hotel Principi di Piemonte \(4-5 dicembre\)](#)

Una Mole Di Panettoni rappresenta una vetrina d'eccellenza per il protagonista delle tavole natalizie. Da oltre 10 anni in questo dolcissimo week-end sabaudo si riuniscono i migliori lieviti della pasticceria italiana.

Prezzo d'ingresso:

- Ingresso singolo Registrati: 3€
- Ingresso coppia Registrati: 5€
- NON Registrati: singolo 5€

Il prezzo comprende:

La donazione di 1€ alla ONLUS 1 Caffè

Accesso all'evento e degustazione libera inclusa

Sconto sul prezzo di acquisto bloccato a €28.00 al chilo

Per partecipare all'evento è [obbligatorio registrarsi](#).

Accesso consentito solo in possesso di Green Pass.

Info: 335 7104862 – 347 8028606

► 03/12/2021



UNA  MOLE DI
Panettoni

4 e 5 Dicembre 2021

Vetrina di grandi lievitati di **eccellenza** con **degustazione libera** e vendita al prezzo di 28,00 € al chilo.

Hotel Principi di Piemonte - Torino
Orario di apertura: 10:00 - 20:00

Ticket ingresso REGISTRATI:
Singolo 3,00 € / Coppia 5,00 €

Ticket ingresso NON REGISTRATI:
Singolo 5,00 €

La manifestazione sostiene la Onlus 1 Caffè
Ogni ticket d'ingresso destina 1,00€ all'organizzazione

SPONSOR

ARTECARTA  REALE MUTUA  **TECNICAL PARTNER**

GOELDIN 

PATROCINI

Una Mole di Panettoni

Miglior panettone creativo 2021 per Fornai Ricci di Montaquila a Torino

Da **Redazione** - 4 Dicembre 2021

👁 62



Fornai Ricci di Montaquila (IS) trionfa ad Una Mole di Panettoni, la storica kermesse che da ormai 10 anni raduna a Torino i migliori maestri pasticceri e fornai di Italia

MONTAQUILA – Enza e Mattia Ricci sono la seconda e terza generazione di una famiglia di fornai molisani con una lunga storia che inizia nel 1967, quando papà Giovanni e mamma Maria decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Nel tempo alla produzione di pane si è affiancata quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Oggi presso Fornai Ricci si continua a lavorare per ricercare migliori produttive e ricette che mantengano intatto il sapore della tradizione e il profondo legame con il territorio molisano portando i prodotti ad un livello di eccellenza unico.

I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara a Una Mole di Panettoni sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.



PAESE: Italia

DIFFUSIONE: online

SITO WEB: <https://bit.ly/3rFp4ky>

► 04/12/2021

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da una giuria, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, composta da giornalisti e tecnici, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievittista Massimiliano Prete.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda davanti all'Hotel Principi di Piemonte sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare oltre 200 differenti panettoni ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato un fatturato di quasi 210 milioni di Euro (e la proposta artigianale copre il 52% del venduto totale) per questo dolce sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.

"Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue – è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse. L'abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica".

Non c'è periodo dell'anno nel quale sia più bello pensare agli altri e Una Mole di Panettone, come ogni anno, pensa anche ai meno fortunati. 1caffe.org.

1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in a favore di 1Caffè Onlus, un'organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana. Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

IL PANETTONE DEL CAMPANO MASCOLO TRIONFA A TORINO



È un anno di successi per la pasticceria di Visciano di Nola, che si era già classificata 2° alla Coppa del Mondo del Panettone per la categoria al cioccolato tenutasi a Lugano a Palazzo dei Congressi sabato 6 novembre 2021.

Giuseppe Mascolo è un pasticcere campano, precisamente Visciano. La sua passione per la pasticceria nasce a soli 11 anni quando piccolissimo dopo la scuola frequentava la pasticceria del paese. Dopo la maggiore età decide di trasformare la sua passione in arte e comincia a frequentare note pasticcerie territoriali e corsi di grande spessore tecnico. Prende consapevolezza che il suo ramo forte sono i lievitati e si avvicina tanto alle scuole lombarde, piemontesi e liguri con i grandi maestri come Zoia, Massari, Burselli, Morandin e Bazzoli. Dal 2005 svolge per conto proprio la sua pasticceria Mascolo Visciano, sfornando prelibatezze di ogni genere, nel 2017 incomincia a frequentare concorsi nazionali e in soli quattro anni si aggiudica 18 trofei nazionali. Da due anni ha cambiato il metodo di gestione del lievito e del processo fermentativo, realizzando un panettone molto morbido e gustoso.

I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara a Una Mole di Panettoni sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da **una giuria**, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, **composta da giornalisti e tecnici**, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievitista Massimiliano Prete.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda davanti all'Hotel Principi di Piemonte sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare **oltre 200 differenti panettoni** ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato **un fatturato di quasi 210 milioni di Euro** (e la proposta artigianale copre ben il 52% del venduto totale) **per questo dolce** sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.

“Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue- è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse. L'abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica”

Non c'è periodo dell'anno nel quale sia più bello pensare agli altri e **Una Mole di Panettone**, come ogni anno, **pensa anche ai meno fortunati**.

1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in a favore di 1Caffè Onlus, un'organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana. **Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali**, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

► 09/12/2021

Il Panettone di Mascolo trionfa anche a Torino

La pasticceria Mascolo, già seconda alla Coppa del Mondo, trionfa per il secondo anno consecutivo ad Una Mole di Panettoni, la storica kermesse che da ormai 10 anni raduna a Torino i migliori maestri pasticceri e fornai di Italia



È un anno di successi per la pasticceria di Visciano di Nola, che si era già classificata 2° alla Coppa del Mondo del Panettone per la categoria al cioccolato tenutasi a Lugano a Palazzo dei Congressi sabato 6 novembre 2021.

Giuseppe Mascolo è un pasticcere campano, precisamente Visciano. La sua passione per la pasticceria nasce a soli 11 anni quando piccolissimo dopo la scuola frequentava la pasticceria del paese. Dopo la maggiore età decide di trasformare la sua passione in arte e comincia a frequentare note pasticcerie territoriali e corsi di grande spessore tecnico. Prende consapevolezza che il suo ramo forte sono i lievitati e si avvicina tanto alle scuole lombarde, piemontesi e liguri con i grandi maestri come Zoia, Massari, Burselli, Morandin e Bazzoli. Dal 2005 svolge per conto proprio la sua pasticceria Mascolo Visciano, sfornando prelibatezze di ogni genere, nel 2017 incomincia a frequentare concorsi nazionali e in soli quattro anni si aggiudica 18 trofei nazionali. Da due anni ha cambiato il metodo di gestione del lievito e del processo fermentativo, realizzando un panettone molto morbido e gustoso.

I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara a Una Mole di Panettoni sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

► 09/12/2021

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da una giuria, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, composta da giornalisti e tecnici, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievitaista Massimiliano Prete.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda davanti all'Hotel Principi di Piemonte sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare oltre 200 differenti panettoni ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato un fatturato di quasi 210 milioni di Euro (e la proposta artigianale copre il 52% del venduto totale) per questo dolce sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.

“Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue- è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse. L'abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica”

Non c'è periodo dell'anno nel quale sia più bello pensare agli altri e Una Mole di Panettone, come ogni anno, pensa anche ai meno fortunati.

1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in a favore di 1Caffè Onlus, un'organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana. Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

► 04/12/2021



Cucina

Il panettone dei Fornai Ricci trionfa a Torino al concorso Una mole di panettoni. Conquistato il titolo di miglior panettone creativo.

Di Redazione - 4 Dicembre 2021 314

Fornai Ricci di Montaquila (IS) trionfa ad Una Mole di Panettoni, la storica kermesse che da ormai 10 anni raduna a Torino i migliori maestri pasticceri e fornai di Italia, e si aggiudica il titolo di miglior panettone creativo 2021.

Enza e Mattia Ricci sono la seconda e terza generazione di una famiglia di fornai molisani con una lunga storia che inizia nel 1967, quando papà Giovanni e mamma Maria decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Nel tempo alla produzione di pane si è affiancata quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Oggi presso Fornai Ricci si continua a lavorare per ricercare miglie produttive e ricette che mantengano intatto il sapore della tradizione e il profondo legame con il territorio molisano portando i prodotti ad un livello di eccellenza unico.

I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara a Una Mole di Panettoni sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da **una giuria**, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, **composta da giornalisti e tecnici**, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievita Massimiliano Prete.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda davanti all'Hotel Principi di Piemonte sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare **oltre 200 differenti panettoni** ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

► 04/12/2021

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato **un fatturato di quasi 210 milioni di Euro** (e la proposta artigianale copre ben il 52% del venduto totale) **per questo dolce** sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.

"Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue- è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse. L'abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica"

Non c'è periodo dell'anno nel quale sia più bello pensare agli altri e **Una Mole di Panettone**, come ogni anno, **pensa anche ai meno fortunati. 1caffè.org**.

1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in a favore di 1Caffè Onlus, un'organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana.

Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

www.unamoledi.it

► 04/12/2021

UNA MOLE DI PANETTONI ELEGGE I MIGLIORI PANETTONI 2021 ... IL PANETTONE FIASCONARO OUTSIDER



Una Mole di Panettoni elegge i migliori panettoni 2021 ... il Panettone Fiasconaro outsider

A meno di tre settimane dal Natale è la storica kermesse torinese Una Mole di Panettoni ad assegnare, come ogni anno, per il decimo anno consecutivo, **il titolo di miglior panettone** della manifestazione in **tre categorie**: miglior panettone di tradizione milanese, miglior panettone tradizionale di scuola piemontese e miglior panettone creativo.

Vincono:

GIUSEPPE MASCOLO (Visciano, NA), **miglior panettone di tradizione milanese**
Giuseppe Mascolo è un pasticciere campano, precisamente Visciano di Nola (Italia). La sua passione per la pasticceria nasce a soli 11 anni quando piccolissimo dopo la scuola frequentava la pasticceria del paese. Dopo la maggiore età decide di trasformare la sua passione in arte e comincia a frequentare note pasticcerie territoriali e corsi di grande spessore tecnico. Prende consapevolezza che il suo ramo forte sono i lievitati e si avvicina tanto alle scuole lombarde,

► 04/12/2021

piemontesi e liguri con i grandi maestri come Zoia, Massari, Burselli, Morandin e Bazzoli. Dal 2005 svolge per conto proprio la sua pasticceria Mascolo Visciano, sfornando prelibatezze di ogni genere, nel 2017 incomincia a frequentare concorsi nazionali e in soli quattro anni si aggiudica 18 trofei nazionali. Da due anni ha cambiato il metodo di gestione del lievito e del processo fermentativo, realizzando un panettone molto morbido e gustoso.

Secondo classificato: Pasticceria La Gioia, Taranto

Terzo classificato: Pasticceria Le Dolcezze, Santa Maria Maddalena, RO

PASTICCERIA LE DOLCEZZE (Santa Maria Maddalena, RO), miglior panettone tradizionale di scuola piemontese

Giovanni Albieri è il capo pasticcere di Pasticceria Le Dolcezze, una giovane realtà della provincia di Rovigo, formata da uno staff altrettanto giovane, che da 15 anni produce prelibatezze di ogni tipo, da prodotti di pasticceria al cioccolato fino al suo fiore all'occhiello, il panettone.

Secondo classificato: Pasticceria Sparaco, Castel Morrone (CE)

Terzo classificato: Pasticceria Cappiello, Santa Maria Capua Vetere (CE)

FORNAI RICCI (Montaquila, IS), miglior panettone creativo

Enza e Mattia Ricci di Fornai Ricci sono la seconda e terza generazione di una famiglia di fornai molisani con una lunga storia che inizia nel 1967, quando papà Giovanni e mamma Maria decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Nel tempo alla produzione di pane si è affiancata quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Oggi presso Fornai Ricci si continua a lavorare per ricercare migliorie produttive e ricette che mantengano intatto il sapore della tradizione e il profondo legame con il territorio molisano portando i prodotti ad un livello di eccellenza unico.

Secondo classificato: Pasticceria Cappiello, Santa Maria Capua Vetere (CE), Terzo classificato: Vanyly, Carinaro

Panettone Fiasconaro a “Una Mole di Panettoni”

Una menzione particolare va al panettone... one... one da 10 kg che Nicola e Mario Fiasconaro hanno realizzato per festeggiare i loro 10 anni di partecipazione come espositori alla manifestazione torinese.

► 04/12/2021



Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti. I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare oltre 200 differenti panettoni ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

► 04/12/2021

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da **una giuria**, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, **composta da giornalisti e tecnici**, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievitaista Massimiliano Prete.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato **un fatturato di quasi 210 milioni di Euro** (e la proposta artigianale copre il 52% del venduto totale) **per questo dolce** sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.

“Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue- è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse. L’abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un’esperienza di gusto unica”

Non c’è periodo dell’anno nel quale sia più bello pensare agli altri e **Una Mole di Panettone**, come ogni anno, **pensa anche ai meno fortunati**.

1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in a favore di 1Caffè

Onlus, un’organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l’obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana. **Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali**, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

► 04/12/2021

Miglior panettone creativo d'Italia, vince Fornai Ricci di Montaquila

Fornai Ricci di Montaquila trionfa ad Una Mole di Panettoni, la storica kermesse che da ormai 10 anni raduna a Torino i migliori maestri pasticceri e fornai di Italia, e si aggiudica il titolo di miglior panettone creativo 2021.

Comunicato Stampa - 04 Dicembre 2021 - 17:05

 Commenta  Stampa  Invia notizia  2 min

Più informazioni su

 [fornai ricci](#)  [panettone](#)  [pasticceri](#)  [una mole di panettoni](#)
 [enza ricci](#)  [mattia ricci](#)  [montaquila](#)



Enza e Mattia Ricci sono la seconda e terza generazione di una famiglia di fornai molisani con una lunga storia che inizia nel 1967, quando papà Giovanni e mamma Maria decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Nel tempo alla produzione di pane si è affiancata quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Oggi presso **Fornai Ricci** si continua a lavorare per ricercare migliorie produttive e ricette che mantengano intatto il sapore della tradizione e il profondo legame con il territorio molisano portando i prodotti ad un livello di eccellenza unico.

I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara a **Una Mole di Panettoni** sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

► 04/12/2021

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da **una giuria**, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, **composta da giornalisti e tecnici**, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievittista Massimiliano Prete.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend Una Mole di Panettoni propone **a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia**. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda davanti all'Hotel Principi di Piemonte sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare **oltre 200 differenti panettoni** ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato **un fatturato di quasi 210 milioni di Euro** (e la proposta artigianale copre il 52% del venduto totale) **per questo dolce** sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.

"Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue – è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse -. L'abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica"

Non c'è periodo dell'anno nel quale sia più bello pensare agli altri e **Una Mole di Panettone**, come ogni anno, **pensa anche ai meno fortunati**.

1€ di ogni ingresso a Una Mole di Panettoni sarà devoluto in favore di 1Caffè Onlus, un'organizzazione senza scopo di lucro, fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone al gesto del dono, perché la solidarietà sia una sana abitudine quotidiana. **Dal 2011, attraverso la propria piattaforma di crowdfunding, ogni anno 1Caffè Onlus aiuta 52 realtà solidali**, una alla settimana, che promuovono progetti di assistenza in diverse cause sociali.

► 04/12/2021

E' molisano il "miglior panettone creativo" alla kermesse di Torino

Il 4 Dic 2021 — 0



FORNAI RICCI (MONTAQUILA, ISERNIA)

A meno di tre settimane dal **Natale** è la storica kermesse torinese **Una Mole di Panettoni** ad assegnare, come ogni anno, per il decimo anno consecutivo, il titolo di miglior panettone della manifestazione in tre categorie: miglior panettone di tradizione milanese, miglior panettone tradizionale di scuola piemontese e miglior panettone creativo.

FORNAI RICCI (MONTAQUILA, ISERNIA), miglior panettone creativo

Enza e Mattia Ricci di Fornai Ricci sono la seconda e terza generazione di una famiglia di fornai molisani con una lunga storia che inizia nel 1967, quando **papà Giovanni e mamma Maria** decidono di diventare cultori del Lievito Madre. Nel tempo alla produzione di pane si è affiancata quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati. Oggi presso Fornai Ricci si continua a lavorare per ricercare migliorie produttive e ricettazioni che mantengano intatto il sapore della tradizione e il profondo legame con il territorio molisano portando i prodotti ad un livello di eccellenza unico.

Nell'anno in cui è stata annunciata la candidatura del panettone a Patrimonio immateriale dell'Unesco, per un intero weekend **Una Mole di Panettoni** propone a Torino un viaggio tra i migliori grandi lievitati di pasticceria d'Italia. Qualità, ricerca, materie prime sceltissime e rispetto per la tradizione sono ciò che guida da sempre l'organizzazione nella scelta degli ospiti.

I 35 Maestri fornai e Pasticceri in gara sono stati selezionati con cura tra coloro che utilizzano rigorosamente e solo lievito madre vivo per la lavorazione artigianale di un panettone senza additivi e conservanti.

Migliaia le persone che, ordinate ed in totale sicurezza, si sono messe in coda sin dal mattino per visitare Una Mole di Panettoni che hanno potuto assaggiare oltre 200 differenti panettoni ed acquistarli al prezzo unico di € 28 al kg.

Ogni panettone in gara è stato degustato in totale anonimato da una giuria, presieduta dal maestro pasticcere e cioccolatiere Fabrizio Galla, composta da giornalisti e tecnici, alcuni dei quali già giurati della Coppa del Mondo: le giornaliste Nadia Afragola e Maria Luisa Basile, il maestro pasticcere Marco Avidano, Luca Pellegrini, pastry chef di Condividere, il lievitista Massimiliano Prete.

Il panettone è il re della tavola natalizia, ma non solo: Federconsumatori ha stimato un fatturato di quasi 210 milioni di Euro (e la proposta artigianale copre il 52% del venduto totale) per questo dolce sempre più destagionalizzato, soprattutto all'estero.

"Una Mole di Panettoni – anche grazie al sito www.unamoledi.it in tre lingue- è un omaggio ad una tradizione italiana apprezzata in tutto il mondo – dichiarano Laura Severi e Matilde Scolpis, organizzatrici della kermesse. L'abbiamo pensato come un contenitore di eccellenza, non solo un temporary natalizio ma una vetrina permanente, guardando al mercato italiano ma anche a quello estero, per regalare e regalarsi un'esperienza di gusto unica"

► 03/12/2021

Viaggiando e Mangiando puntata 3 dicembre

Viaggiando e Mangiando



INFO

La trasmissione di venerdì 3 dicembre - 1a parte - Eurochocolate Winter 2021 e Una Mole di Panettoni
Files per trasmissione di venerdì 3 dicembre. In questa puntata ho parlato di: Eurochocolate Winter 2021 e
Una Mole di Panettoni; Sardegna sapori in viaggio e Palazzo Pianca a Venezia; Monteverro 2017 e MODUS
PRIMO di Ruffino.

🕒 3 giorni fa [#chaintiruffino](#), [#gianluigileoni](#), [#marcomarucelli](#), [#radiovacanze](#)

Minuto 2:38-5:15

► 09/12/2021

Le news della settimana



Una Mole di Panettoni assegna il premio per i migliori panettoni

Vincitori di
quest'anno **Vincenzo
Mascolo** per il miglior
panettone di scuola milanese e
la pasticceria "**Le Dolcezze**" per
il miglior panettone di scuola
piemontese.

[LEGGI L'ARTICOLO](#)



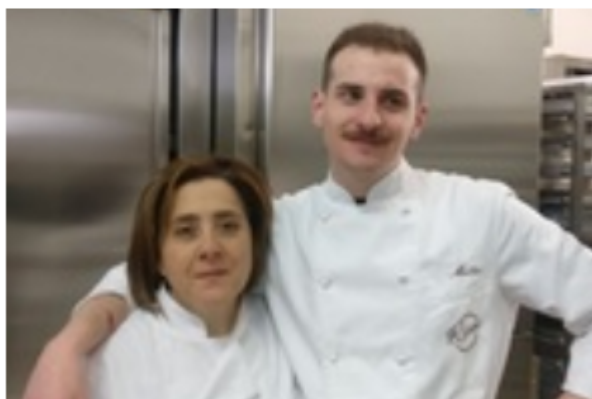
Fornai Ricci di Montaquila trionfa a 'Una Mole di Panettoni': miglior prodotto creativo



Condividi con gli amici



Invia agli amici



Grande riconoscimento a Torino per la casa artigianale di Montaquila, pasticceri e fornai da tre generazioni CAMPOBASSO. I Fornai Ricci di Montaquila si aggiudicano per il loro prodotto il titolo di...

[Leggi tutta la notizia](#)

Isernia News | 04-12-2021 17:29