

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il pasticcere Antonio Amati di Legnano tra i finalisti del Panettone Day

Valeria Arini · Tuesday, July 14th, 2020

Antonio Amati, pasticcere della Vanilla Prelibata Gelateria di Legnano è tra i 25 finalisti dell'ottava edizione del concorso nazionale **Panettone Day**. Durante la selezione il maestro Iginio Massari ha voluto ribadire il valore del concorso Panettone Day e dare un messaggio a tutti i pasticceri sull'importanza di ripartire e sperimentare nuove opportunità per valorizzare l'artigianalità.

Antonio Amati di Vanilla Prelibata Gelateria di Legnano è stato selezionato tra i 25 finalisti della prima tappa dell'autorevole concorso Panettone Day, giunto ormai all'ottava edizione e ideato dall'azienda Braims in partnership con Novacart e in collaborazione con Callebaut, Vitalfood, FB e CAST Alimenti, per **promuovere il valore dell'artigianalità nel nostro paese** e la cultura su un simbolo della pasticceria come il panettone.

Il pasticcere Antonio Amati ha deciso di accettare la sfida e mettersi alla prova nella creazione del panettone confrontandosi con altri artigiani provenienti da tutta Italia, cogliendo le opportunità di visibilità e comunicazione connesse a questo concorso. «La sua intraprendenza e bravura - annunciano gli organizzatori - sono state premiate: la sua interpretazione ha infatti conquistato il palato del maestro Iginio Massari durante la selezione in Cast Alimenti, aggiudicandosi un posto tra i 25 finalisti su oltre 278 panettoni in gara».

Durante quest'occasione, il maestro Massari ha voluto ribadire il valore del concorso Panettone Day e dare un messaggio a tutti i pasticceri sull'importanza di ripartire e sperimentare nuove opportunità per valorizzare l'artigianalità e il saper fare che ha reso l'Italia famosa nel mondo.

«Il concorso Panettone Day – spiegano gli organizzatori – è un'iniziativa unica nel suo genere e quest'anno il suo significato assume un'importanza ancora maggiore grazie alla grande opportunità di visibilità che offre non solo ai vincitori, ma a tutti i 25 finalisti del concorso. Il periodo che l'Italia sta vivendo non è dei più felici, ma questo può rappresentare una sfida per intraprendere strade che non avremmo mai pensato di percorrere e innovare il nostro business per migliorarci, rispondendo alle nuove richieste della clientela».

Reazione di estrema gioia e orgoglio per Antonio Amati che ha visto premiati l'impegno, l'entusiasmo e la grande ricerca che accompagnano, ogni giorno, il suo lavoro in laboratorio e che lo guideranno alla sfida finale di settembre.

Il gran finale si svolgerà il 15 settembre presso l'esclusiva Sala Mengoni del Ristorante Cracco a Milano, con la proclamazione dei vincitori per le singole categorie che saranno giudicati da una giuria d'eccezione della quale, oltre a Iginio Massari, faranno parte anche il vincitore dell'edizione 2019, Francesco Bertolini, la figlia del maestro, Debora Massari, membro AMPI, i celebri pastry chef Sal De Riso e Davide Comaschi.

Le 25 creazioni saranno in vendita dal 12 ottobre all'8 novembre presso il Temporary Store Panettone Day a Milano, un indirizzo imperdibile per gli estimatori di questo dolce, sia in versione tradizionale che per sperimentarne originali declinazioni creative.

This entry was posted on Tuesday, July 14th, 2020 at 5:46 pm and is filed under [Cucina](#), [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.