

Il pasticcere di Cavaria conquista Iginio Massari: è finalista a Panettone Day

Pubblicato: Giovedì 24 Giugno 2021



Ha **conquistato il palato esigentissimo di Iginio Massari** e ora è tra i 25 finalisti della nona edizione del concorso nazionale Panettone Day: **una bella soddisfazione per Alberto Magistrali**, pasticcere a [Cavaria con Premezzo](#).

Panettone Day 2021, il concorso nazionale di pasticceria riconosciuto per la sua autorevolezza e giunto ormai alla nona edizione, ha visto nella prima fase 175 partecipanti, tra cui appunto sono emersi i 25 finalisti, che avranno comunque l'onore di una vetrina a Milano per il loro speciale panettone.

Tra loro appunto c'è anche (nella categoria categoria "Miglior Panettone al cioccolato Ruby" 2021) Magistrali, che lavora alla pasticceria Manzoni di Cavaria.

È in occasione del lancio di questa nona edizione che il maestro Iginio Massari ha voluto ribadire l'importanza del concorso: «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».

I vincitori di quest'edizione saranno proclamati durante **la finale che si svolgerà il 14 settembre presso**

L'esclusiva Sala Mengoni del Ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele a Milano e potrà essere seguita in live streaming sui canali social di Panettone Day. Qui ogni panettone sarà degustato in totale anonimato da una prestigiosa giuria, della quale, oltre a Iginio Massari, fanno parte lo chef stellato Carlo Cracco, Marco Pedron, Head Pastry Chef del Ristorante Cracco e nuova stella emergente della Pasticceria Italiana, oltre al vincitore dell'edizione 2020, Gianluca Prete.



Dal 4 al 31 ottobre i 25 panettoni dei finalisti saranno in vendita all'interno del nuovo Temporary Store situato in Corso Garibaldi (angolo Via Palermo 21), che offrirà ai pasticceri un'esclusiva vetrina in pieno centro a Milano, nonché al pubblico milanese che da sempre apprezza questo dolce unico, il preludio di quelle che saranno le dolcezze delle prossime festività.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it