

# RASSEGNA STAMPA



Dicembre 2025

# INDICE

- **LA VOCE DEL LAZIO** 02.12.2025 pag. 3
- **AGI** 03.12.2025 pag. 4-5-6-7-8
- **IL FORCHETTIERE** 03.12.2025 pag. 9-10-11-12-13
- **AGEN FOOD** 20.12.2025 pag. 14-15

## Premio Roma Eccelle 2025, la terza edizione si apre al Lazio: premiate 35 eccellenze del territorio

REDAZIONE | IMPRESA E GUSTO | 02 DICEMBRE 2025



Si è svolta lunedì 1 dicembre a Palazzo Valentini la terza edizione del *Premio Roma Eccelle*, che quest'anno ha scelto di allargare il proprio raggio d'azione all'intera regione. Una svolta significativa per la manifestazione, nata per valorizzare il tessuto gastronomico romano e ora divenuta un osservatorio regionale delle eccellenze.

L'iniziativa, sostenuta dall'On. **Fabrizio Santori** e organizzata in collaborazione con **Fabrizio Pacifici**, ha potuto contare sul contributo editoriale della redazione di **GustoLazio.it**, presente con le giornaliste **Candida De Amicis** e **Francesca Demirgian**, che hanno collaborato alla mappatura delle realtà premiate.

### I riconoscimenti

Sono stati 35 i premi consegnati, suddivisi in nove panel: dalle **attività storiche** agli **agroalimentari**, dalla **cucina di mare** ai premi dedicati a **territorio, giornalismo, web, eccellenza femminile, pastry, nuove aperture, formazione**, fino alle **icone** della gastronomia regionale.

Tra i riconoscimenti più significativi figurano la Pasticceria Dolcemascolo (Frosinone) e la Pasticceria Regoli (Roma) per le attività storiche; la Cantina Sant'Andrea (Latina), premiata per il miglior vino bianco del Lazio; la nuova apertura Hosteria Terracina (Roma) per la cucina di mare; e realtà territoriali come Dar Gallinaro, Vivi Bakery e il Pastificio Strampelli. Oltre Specialty coffee distribuito da Fratelli Milano.

Nel panel pastry spiccano la Pasticceria Rustichelli (Roma), Solodamanduca (Latina) e il premio alla memoria per Pasticceria Luna (Rieti). Il **Premio Speciale** è stato assegnato a **Tommaso Foglia**, figura di riferimento della pasticceria italiana.

Tra le **icone** premiate: il gelatiere **Stefano Ferrara**, il pasticcere **Walter Musco**, la pastry chef **Irene Tolomei**, lo chef **Roy Caceres** e **Angelo Troiani**.

### Partner e prospettive

La manifestazione è stata sostenuta da tre realtà simbolo dell'agroalimentare laziale: **Mega Dolciaria**, **Fattoria Latte Sano** e **Il Casale dell'Arcipretura**, produttore di Nocciola Romana DOP.

Gli organizzatori hanno annunciato un nuovo appuntamento per il 2026: il **Premio Dolce Roma**, dedicato alla colazione e alla pasticceria della Capitale, che si terrà in primavera al Campidoglio.

# Parlano romano i migliori panettoni d'Italia. Chi sono i pasticceri più bravi

Si è svolta all'Eur la VII edizione di Panettone Maximo, festival nazionale dedicato al dolce tradizionale natalizio

03 dicembre 2025



AGI - E' romano il miglior panettone tradizionale italiano così come quello 'gourmet', mentre il migliore al cioccolato è realizzato nel Viterbese. Al termine della **VII edizione di Panettone Maximo, festival nazionale del panettone** artigianale – tra i più autorevoli a livello nazionale e, senza dubbio, il più importante evento di Natale della Capitale – che **si è svolta domenica 30 novembre al Salone delle Fontane dell'Eur**, sono stati premiati i migliori panettoni d'Italia.

A trionfare sono stati **Pasticceria Macri di Roma** per la categoria del “Miglior panettone tradizionale” e **Dolce Tuscia di Capranica (VT)** nella categoria “Miglior panettone al cioccolato”. Grande consenso anche quest'anno per la competizione per il “Miglior panettone gourmet”, titolo vinto da **Francesco Apreda, chef del ristorante Idyllo by Apreda di Roma**.



## Premi della Stampa estera e del pubblico

A seguire, il **“Premio Stampa Estera”**, consegnato dalla presidente **Elena Postelnicu**, è andato a Konig Cafè (Campobasso) quello per il “Miglior Packaging” alla pasticceria pugliese L'arte di Luciano (Apricena – FG), mentre nella categoria **“Miglior comunicazione digitale”** si è affermata **Lisita Pasticceria (Mondragone-CE)**. Il “Premio del pubblico”, votato direttamente dalle migliaia di presenti, è andato a Zest Pasticceria (Ardea-RM).

Organizzato dalla E20 Events Factory e Ristoragency, l'evento ha goduto del **patrocinio della Presidenza della Regione Lazio** e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma e il contributo di ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e l'importante **sostegno degli sponsor Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Irinox, Fattoria Latte Sano, Reviva e Caffè Moak (gold)** e Cacao Barry ed Eurovo (silver).

## La super giuria del Panettone Maximo

A decretare i vincitori è stata una **super giuria composta, come ogni anno, da nomi di assoluto prestigio** del mondo della pasticceria – come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Angelo Musolino (presidente Compait), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitaista) e i **Maestri Pasticceri Denis Dianin, Fabrizio Donatone** (Campione del mondo 2015) e Walter Musco per il tradizionale.

Per il cioccolato invece Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Davide Comaschi (**World Chocolate Masters 2013 e Maestro Cioccolatiere**), Francesco Boccia (Campione del mondo 2015), Pasquale Marigliano (Maestro Pasticcere & Maitre Chocolatier), Andrea Fiori (**Pastry Chef & Maitre Chocolatier**), Marion Lichtle (Pastry chef e titolare de Il Pagliaccio\*\*) e Valerio Esposito (Maitre Chocolatier).

---

In giuria anche critici enogastronomici (per il panettone tradizionale **Luigi Cremona, Alberto Lupini, Vincenzo Pagano**, per il panettone al cioccolato Valeria Maffei, Pamela Panebianco, Marco Gemelli) e i rappresentanti del “Gruppo del gusto” della Stampa Estera, Elena Postelnicu e Bernard Bedarida.

## La novità: area dedicata a 'Olea Dulcis'

Novità di questa edizione è stata l'**area dedicata a “Olea Dulcis”, ovvero i grandi lievitati** realizzati con l'olio EVO, evento tenutosi la prima volta lo scorso anno in Umbria, ideato e condotto dal noto giornalista enogastronomico Luigi Cremona e da Lorenza Vitali, con il **contributo di Emanuela Mancino** e con il proposito di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva per le sue doti di sostenibilità, valore alimentare, salutistico, paesaggistico e di incentivarne l'utilizzo in pasticceria. La vittoria è andata **ex aequo al Parco delle Querce (Valentano-VT) e Pavone Pasticceria Contadina** (Chiaramonte Gulfi-RG) per il Miglior Panettone con Evo legato al territorio, a Eden Resort Gaeta (Gaeta-LT), per il Miglior Panettone con EVO creativo, e a Fornai Ricci (Montaquila-IS) per il Miglior premio 100% olio extravergine di oliva.

## Soddisfazione degli organizzatori

“Siamo molto soddisfatti per il grande successo di questa settima edizione di Panettone Maximo – ha affermato l'**ideatore ed organizzatore Fabio Carnevali** – che ha nuovamente superato quello dell'anno precedente, con circa 5.000 presenze, confermandosi come l'evento più atteso del periodo natalizio nella capitale. **48 pasticcerie e forni, 96 panettoni in gara, 20 banchi** degustazione di eccellenze gastronomiche, 10 panettoni gourmet realizzati da chef stellati, 6 show cooking tri-stellati, l'esclusivo privé per la giuria e i giornalisti e il **Christmas village dedicato ai più piccoli**, con gli elfi, Babbo Natale e tanto zucchero filato, la donazione a due associazioni che assistono bambini in stato di disagio o in cura presso il reparto di oncematologia del Bambino Gesù. Tutto questo è **Panettone Maximo e il segreto del suo successo**, arricchito quest'anno dall'evento collaterale Olea Dulcis, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, con 20 panettoni all'olio EVO. Ora il **nostro obiettivo, non proprio facile, sarà fare di meglio** e di più. Ma ce la metteremo tutta”.

## Tutti i premiati del contest

A partecipare al contest sono state dunque 48 pasticcerie e forni d'Italia, provenienti da diverse regioni, dalla Lombardia all'Emilia, dalle Marche all'Abruzzo, dal Molise alla Campania, dalla Puglia alla Sicilia. E ovviamente, regione più rappresentata, il Lazio, con in testa Roma. Tutte in gara nelle due categorie regine, panettone tradizionale e panettone al cioccolato, ma anche per altri importanti riconoscimenti.

## I RISULTATI, CATEGORIA PER CATEGORIA

### Miglior Panettone Tradizionale

- Pasticceria Macri (Roma)
- Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- Pasticceria D'Antoni (Roma)
- Lino Ramunno (Pomezia-RM)
- Pan de Roma (Roma)

### Miglior Panettone al Cioccolato

- Dolce Tuscia (Capranica-VT)
- Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- Bonfi (Santa Severa-RM)
- Pasticceria D'Antoni (Roma)
- Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM)

## Miglior Panettone Gourmet

- Francesco Apreda – Idyllio by Apreda (Roma)
- Ernesto Iaccarino – Ristorante Don Alfonso 1890 (Sant'Agata sui Due Golfi, NA)
- Giuseppe di Iorio – Aroma Restaurant (Roma) e Gianfranco Pascucci – Al Porticciolo (Fiumicino-RM)

## Premio della Stampa Estera

- Konig Cafè (Campobasso)
- Pasticceria D'Antoni (Roma)
- Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- La Dolce Terrazza (Roma)
- Gerri Pasticceria (Agnone-IS)

## Miglior Packaging

Assegnato da una commissione di cinque food designer e architetti, presieduta da Patrizia Boglione e composta Domitilla Dardi, Francesco Subioli, Matteo Giannini e Nilushana Wijegunaratne.

- L'arte di Luciano (Apricena-FG)
- Pasticceria D'Antoni (Roma)
- Dolce Tuscia (Capranica-VT)
- Konig Cafè (Campobasso-CB)
- Maison Lafè (Roma)

## Miglior Comunicazione Digitale

Assegnato da una commissione tecnica presieduta dalla docente di comunicazione Claudiana Di Cesare.

- Lisita Pasticceria (Mondragone)-CE
- Pasticceria D'Antoni (Roma) e Pasticceria Patrizi (Fiumicino, RM) ex aequo
- Etra Lievitati Mazzuto (Taranto-TA)
- Il Giardino del Pane (Roma)

## Premio del pubblico

Assegnato da un "giurato d'eccezione", il pubblico stesso che, attraverso dei coupon, ha avuto modo di votare il proprio panettone preferito.

- Zest Pasticceria (Ardea-RM)
- Caffè Masulli (Somma Vesuviana-NA) e Pasticceria Nobel (Roma) ex aequo
- Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- Lino Ramunno (Pomezia-RM)

## Show cooking a tre stelle

Grande successo hanno riscosso, come detto, gli show cooking, sempre super affollati. Hanno aperto **le esibizioni Eleonora Sdino (pastry chef)** e Federico Molinari (gelatiere) per Latte Sano e Alessandro Pietropaoli e Luca Maira (rispettivamente chef e pastry chef dell'Hilton Rome Eur La Lama) per Megadolciaria. A seguire **quattro grandi pastry chef di altrettanti ristoranti d'Italia** premiati dalle tre stelle della Michelin: Pierfederico Pascale (pastry chef del ristorante Villa Crespi) in coppia con Kabir Godi (Responsabile Laboratorio Cannavacciuolo), Luca Bna (**pastry chef ristorante Casa Perbellini 12 Apostoli**), Nino Salvati (pastry chef ristorante La Pergola) e Alessio Billeci (pastry chef del ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler).

## La solidarietà a Panettone Maximo

Anche quest'anno **a Panettone Maximo non poteva mancare la solidarietà**. A ricevere i panettoni donati da pasticcerie e forni saranno ben due associazioni. Il Ciofs FP Lazio ets (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane – Formazione Professionale) di Suor Novella che, **con la sua offerta educativa, aiuta i giovani** delle fasce sociali più deboli non solo a realizzare il primo inserimento nel mondo del lavoro, ma anche promuovendo processi di riconversione e mobilità professionale che valorizzano le pari opportunità.

L'Associazione Davide Ciavattini O.N.L.U.S., che opera principalmente nella **Divisione di Oncoematologia dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù** di Roma e svolge anche una importante attività per la raccolta di fondi che vengono destinati a specifici progetti rivolti a migliorare **l'assistenza psico-sociale, ricreativa ed educativa** svolta quotidianamente presso il Dipartimento di Oncoematologia dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù.

HOME › EVENTI › PANETTONE MAXIMO 2025,...

## Panettone Maximo 2025, ecco tutti i vincitori della kermesse romana

Quasi cinquemila presenze al Salone delle Fontane dell'Eur per la 7ª edizione di Panettone Maximo decretano ancora una volta il successo della manifestazione sui grandi lieviti. Protagonisti 48 pasticcerie e forni provenienti da tutta Italia che hanno portato in gara le loro creazioni nelle due categorie "regine", tradizionale e cioccolato, per un totale di 96 panettoni, esaminati dalle giurie.

Scritto da **Redazione Il Forchettiere**

3 Dicembre 2025

Tempo di lettura: 5 minuti



La 7ª edizione di **Panettone Maximo**, il festival nazionale del panettone artigianale – tra i più autorevoli a livello nazionale – ha incoronato i suoi vincitori. A trionfare nel salone delle Fontane all'Eur sono stati **Pasticceria Macrì** di Roma per la categoria del “Miglior panettone tradizionale” e **Dolce Tuscia** di Capranica (VT) nella categoria “Miglior panettone al cioccolato”. Grande consenso anche quest'anno per la competizione per il “Miglior panettone gourmet”, titolo vinto da **Francesco Apreda**, executive chef del ristorante Idyllo by Apreda di Roma.



L'evento, organizzato dalla **E20 Events Factory** e **Ristoragency**, col patrocinio della Presidenza della Regione Lazio e dell'Assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma e il contributo di ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e il sostegno degli sponsor (Agrimontana, Molino Dallagiovanna, Irinox, Fattoria Latte Sano, Reviva, Caffè Moak, Cacao Barry ed Eurovo) ha assegnato anche il “Premio Stampa Estera” consegnato a **Konig Cafè** (Campobasso), quello per il “Miglior Packaging” alla pasticceria pugliese **L'arte di Luciano** (Apricena – FG), mentre nella categoria “Miglior comunicazione digitale” si è affermata **Lisita Pasticceria** (Mondragone-CE). Il “Premio del pubblico”, votato direttamente dalle migliaia di presenti, è andato a **Zest Pasticceria** (Ardea-RM).





A decretare i vincitori è stata una **giuria** composta da nomi di assoluto prestigio del mondo della pasticceria – come il Maestro Gino Fabbri (presidente onorario Apei), Angelo Musolino (presidente Compait), Claudio Gatti (presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre), Attilio Servi (Mastro Pasticcere e lievitaista) e i Mastri Pasticceri Denis Dianin, Fabrizio Donatone (Campione del mondo 2015) e Walter Musco per il tradizionale. Per il cioccolato invece Giuseppe Amato (Miglior pasticcere del mondo 2021), Davide Comaschi (World Chocolate Masters 2013 e Maestro Cioccolatiere), Francesco Boccia (Campione del mondo 2015), Pasquale Marigliano (Maestro Pasticcere & Maitre Chocolatier), Andrea Fiori (Pastry Chef & Maitre Chocolatier), Marion Lichtle (Pastry chef e titolare de Il Pagliaccio\*\*) e Valerio Esposito (Maitre Chocolatier). In giuria anche critici enogastronomici (per il panettone tradizionale Luigi Cremona, Alberto Lupini, Vincenzo Pagano, per il panettone al cioccolato Valeria Maffei, Pamela Panebianco, Marco Gemelli) e i rappresentanti del “Gruppo del gusto” della Stampa Estera, Elena Postelnicu e Bernard Bedarida.



Novità di questa edizione è stata l'area dedicata a **“Olea Dulcis”**, ovvero i grandi lievitati realizzati con l'olio EVO, evento tenutosi la prima volta lo scorso anno in Umbria, ideato e condotto dal noto giornalista enogastronomico **Luigi Cremona** e da **Lorenza Vitali**, con il contributo di Manuela Mancino e con il proposito di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva per le sue doti di sostenibilità, valore alimentare, salustico, paesaggistico e di incentivarne l'utilizzo in pasticceria. La vittoria è andata ex aequo al **Parco delle Querce** (Valentano-VT) e **Pavone Pasticceria Contadina** (Chiaramonte Gulfi-RG) per il Miglior Panettone con Evo legato al territorio, a **Eden Resort Gaeta** (Gaeta-LT), per il Miglior Panettone con EVO creativo, e a **Fornai Ricci** (Montaquila-IS) per il Miglior premio 100% olio extravergine di oliva.





A presentare brillantemente la kermesse è stata la giornalista e volto televisivo **Barbara Politi**, ovviamente di rosso vestita, con il suo brio, simpatia e bellezza “made in Salento”. Un inebriante profumo di cioccolato, burro, uvetta e canditi, caratteristico della festività più amata dell’anno, ha invaso per tutta la domenica il Salone delle Fontane dell’Eur, facendo da cornice all’attesissimo evento che ha premiato, di fronte a una platea entusiasta, i migliori panettoni artigianali d’Italia.



*“Siamo molto soddisfatti per il grande successo di questa settima edizione di Panettone Maximo – ha affermato l’ideatore ed organizzatore **Fabio Carnevali** – che ha nuovamente superato quello dell’anno precedente, con circa 5.000 presenze, confermandosi come l’evento più atteso del periodo natalizio nella capitale. 48 pasticcerie e forni, 96 panettoni in gara, 20 banchi degustazione di eccellenze gastronomiche, 10 panettoni gourmet realizzati da chef stellati, 6 show cooking trisellati, l’esclusivo privé per la giuria e i giornalisti e il Christmas village dedicato ai più piccoli, con gli elfi, Babbo Natale e tanto zucchero filato, la donazione a due associazioni che assistono bambini in stato di disagio o in cura presso il reparto di oncematologia del Bambino Gesù. Tutto questo è Panettone Maximo e il segreto del suo successo, arricchito quest’anno dall’evento collaterale Olea Dulcis, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, con 20 panettoni all’olio EVO. Ora il nostro obiettivo, non proprio facile, sarà fare di meglio e di più. Ma ce la metteremo tutta.”*

### **Tutti i premiati di Panettone Maximo 2025**

A partecipare al contest sono state 48 pasticcerie e forni d’Italia, provenienti da diverse regioni, dalla Lombardia all’Emilia, dalle Marche all’Abruzzo, dal Molise alla Campania, dalla Puglia alla Sicilia. E ovviamente, regione più rappresentata, il Lazio, con in testa Roma. Tutte in gara nelle due categorie regine, panettone tradizionale e panettone al cioccolato, ma anche per altri importanti riconoscimenti. Ecco i risultati, categoria per categoria.

#### **Miglior Panettone Tradizionale**

- 1) Pasticceria Macrì (Roma)
- 2) Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- 3) Pasticceria D’Antoni (Roma)
- 4) Lino Ramunno (Pomezia-RM)
- 5) Pan de Roma (Roma)

#### **Miglior Panettone al Cioccolato**

- 1) Dolce Tuscia (Capranica-VT)
- 2) Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- 3) Bonfi (Santa Severa-RM)
- 4) Pasticceria D’Antoni (Roma)
- 5) Pasticceria Patrizi (Fiumicino-RM)

### **Miglior Panettone Gourmet**

- 1) Francesco Apreda – Idyllio by Apreda (Roma)
- 2) Ernesto Iaccarino – Ristorante Don Alfonso 1890 (Sant'Agata sui Due Golfi, NA)
- 3) Giuseppe di Iorio – Aroma Restaurant (Roma) e Gianfranco Pascucci – Al Porticciolo (Fiumicino-RM)

### **Premio della Stampa Estera**

- 1) Konig Cafè (Campobasso)
- 2) Pasticceria D'Antoni (Roma)
- 3) Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- 4) La Dolce Terrazza (Roma)
- 5) Gerri Pasticceria (Agnone-IS)

### **Miglior Packaging**

- 1) L'arte di Luciano (Apricena-FG)
- 2) Pasticceria D'Antoni (Roma)
- 3) Dolce Tuscia (Capranica-VT)
- 4) Konig Cafè (Campobasso-CB)
- 5) Maison Lafé (Roma)

### **Miglior Comunicazione Digitale**

- 1) Lisita Pasticceria (Mondragone)-CE
- 2) Pasticceria D'Antoni (Roma) e Pasticceria Patrizi (Fiumicino, RM) ex aequo
- 4) Etra Lievitati Mazzuto (Taranto-TA)
- 5) Il Giardino del Pane (Roma)

### **Premio del pubblico**

- 1) Zest Pasticceria (Ardea-RM)
- 2) Caffè Masulli (Somma Vesuviana-NA) e Pasticceria Nobel (Roma) ex aequo
- 4) Solo da Manduca (Aprilia-LT)
- 5) Lino Ramunno (Pomezia-RM)

### **Gli show cooking di Panettone Maximo 2025**



Grande successo hanno riscosso, come detto, gli show cooking, sempre super affollati. Hanno aperto le esibizioni **Eleonora Sdino** (pastry chef) e **Federico Molinari** (gelatiere) per Latte Sano e **Alessandro Pietropaoli** e **Luca Maira** (rispettivamente chef e pastry chef dell'Hilton Rome Eur La Lama) per Megadolciaria. A seguire quattro grandi pastry chef di altrettanti ristoranti d'Italia premiati dalle tre stelle della Michelin: **Pierfederico Pascale** (pastry chef del ristorante Villa Crespi) in coppia con **Kabir Godi** (Responsabile Laboratorio Cannavacciuolo), **Luca Bna** (pastry chef ristorante Casa Perbellini 12 Apostoli), **Nino Salvati** (pastry chef ristorante La Pergola) e **Alessio Billeci** (pastry chef del ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler).



## Premio Roma Eccelle: una serata di gala per le eccellenze del Lazio

📅 20/12/2024 10:45    👤 Redazione Agenfood    📁 EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL, NS

(Agen Food) – Roma, 20 dic. – di **Giordana Oddi** – Presso la magnifica Sala della Protomoteca del Campidoglio, si è svolta lo scorso martedì 17 dicembre la seconda edizione del Premio **Roma Eccelle**, un evento straordinario che celebra le migliori realtà agro-alimentari, ristorative, culturali e dolciarie del Lazio.

L'iniziativa, curata dal format **Ciak si cucina** e **Deacomunicazione eventi**, con la collaborazione di **Fabrizio Pacifici** e dell'**Onorevole Fabrizio Santori**, ha visto la partecipazione di oltre 400 ospiti, tra cui rappresentanti delle istituzioni, esperti del settore e appassionati del buon cibo e della tradizione.

Una vera e propria festa del gusto che, come un raffinato "menu degustazione", ha distribuito riconoscimenti a quei protagonisti che, ogni giorno, contribuiscono a rendere unica l'offerta gastronomica del Lazio.



*Pasticceria Napoleoni dal 1957*

Tra i premiati di spicco, emergono le Attività Storiche, come il celebre **Napoleoni dal 1957**, rinomato punto di riferimento della Capitale, anche per le sue proposte gluten free, un perfetto equilibrio tra tradizione e inclusività. Un'altra storica realtà premiata è stata **D'Antoni**, che ha celebrato i suoi 50 anni di attività con la presentazione del suo esclusivo panettone "50 Dynasty", un capolavoro gastronomico con cremino alla gianduia, caramello alla banana, glassatura al cioccolato bianco e foglie d'oro edibile.

A completare l'elenco delle premiate, **Bernabei Vini**, **Ristorante Monumento di Ostia**, e la **Pasticceria Fiori** di Rieti, elogiata anche per il suo panettone "Dark Chocolate", realizzato dal titolare e lievitaista **Alessio Formichetti** con nocciola Romana D.O.P. e massa di cacao pregiata.

Nel cuore della serata, grande spazio è stato riservato al vino e all'olio, simboli della ricchezza enogastronomica del Lazio. Il Frascati Superiore DOCG 2020 di **Vigneto Falconieri** è stato premiato come miglior vino bianco della regione, mentre il Fiorano Rosso 2016 della **Tenuta di Fiorano** ha conquistato il titolo di miglior vino rosso. Il **Principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi** ha ritirato il premio con l'entusiasmo che lo contraddistingue.

Per l'olio, il premio di Cultura dell'olio è andato a **Piero Palanti**, mentre il riconoscimento di miglior olio del Lazio è andato al Cerrosughero D.O.P. di **Laura De Parri**, con un commovente video che ha mostrato la passione e la dedizione della produttrice per il suo territorio e i suoi uliveti. Al secondo posto si è classificato **Antolio** di **Antonella Pompili**, che ha emozionato il pubblico con un'analogica presentazione.

L'arte culinaria è stata celebrata con la premiazione di chef e ristoranti che continuano a innovare nel panorama gastronomico laziale. In primo luogo il prestigioso **Pipero**, con la sua stella Michelin, ha ricevuto il premio per il miglior piatto 2024 con il suo "Fregola latte di cocco e vongole". Tra i ristoranti premiati, **Emporio 48** di Poggio Mirteto (RI) è stato riconosciuto come miglior ristorante pop fuori provincia, mentre **Bottega 13** a Roma ha ottenuto il premio speciale per il miglior Menu Lazio.

Il Premio Roma Eccelle non ha dimenticato il mondo della comunicazione e del giornalismo. **Luigi Cremona**, critico gastronomico di fama, e **Alessandro Creta**, giovane talento del giornalismo enogastronomico, sono stati premiati per il loro contributo al panorama informativo del settore. Inoltre, i social media sono stati rappresentati da **Riccardo Pirrone**, creativo brillante di Taffo e fondatore di **Kiracademy**, mentre **Evelina Silvestroni**, content creator di **Artitude**, è stata premiata per la sua abilità nel raccontare il Lazio attraverso contenuti unici.



Luigi Cremona

L'imprenditoria femminile ha avuto un posto d'onore con il premio a **Paola Zamporlini**, titolare della **Parafarmacia Punto Benessere** di Roma. Tra i riconoscimenti speciali, **Forno la Spiga** di Montopoli in Sabina dei **Fratelli Giusti** ha ricevuto un premio per la sua "Ciambella all'anice", una specialità artigianale realizzata con una doppia cottura che ha incantato i presenti.

Tra le più prestigiose eccellenze del Lazio premiate durante la serata, brillano realtà che incarnano l'autenticità e la qualità del territorio. Il **Casale dell'Arcipretura**, con la sua pregiata Nocciola Romana D.O.P., ha ricevuto il giusto riconoscimento per il suo impegno nella valorizzazione di questo frutto simbolo della regione.



Davide Malizia e Ciro Donnarumma

**Megadolciaria** ha accompagnato le pasticcerie con i suoi prodotti selezionati, mentre **Reviva Group** ha omaggiato **Rever e Gruè** con un packaging esclusivo per l'occasione. Tra i premiati anche **Aromacademy** di **Davide Malizia**, riconosciuta come la miglior accademia di pasticceria del Lazio grazie alla sua formazione di alto livello, che integra corsi con guest internazionali per garantire ai suoi studenti un inserimento lavorativo competitivo.

Non sono mancati i protagonisti del gelato, con il **Team Italia Gelato WorldCup** rappresentato da **Rosario Niccodemo** e **Ciro Donnarumma**, che hanno assegnato il premio Fiordilattesano al gelatiere e brand ambassador **Latte Sano**, **Federico Molinari**. Il premio per la miglior gelateria del Lazio è andato al celebre **Il**

**Cannolo Siciliano**, mentre Gruè si è aggiudicata il titolo di miglior pasticceria della regione. Tra gli altri riconoscimenti, **Pasticcerie Don Nino** ha ricevuto il premio per l'imprenditoria territoriale, e **Alessandro Conte**, lievittista del Sabotino (RM), è stato premiato come miglior lievittista under 35. A completare il quadro, la miglior gelateria fuori provincia è risultata **Lolla di Bolsena** (VT), e **Riccardo Manduca** di Aprilia (LT) si è aggiudicato il premio come miglior lievittista fuori provincia. Inoltre sono stati consegnati i premi Giubileo pastry chef a **Valerio De Santis**, il premio per il miglior pan giallo di Roma alla **pasticceria Savarese** e per le specialità regionali ai ravioli alla coda di **Dar Gallinaro**.

Concludendo la serata, gli organizzatori hanno anticipato i numerosi eventi eno-gastronomici previsti per il 2024, anno del Giubileo. Le nuove aperture hanno suscitato grande entusiasmo, come quella di **Galleria Iginio Massari** a Roma, che ha portato l'alta pasticceria dell'iconico maestro Massari nel cuore della Capitale. Tra i premi rivelazione 2024, **Rever** ad Albano (RM) si è distinto come la nuova realtà gastronomica pronta a conquistare i palati più esigenti.