

Foto in alta si possono scaricare a questo link:

<https://www.dropbox.com/sh/iia20wzvwmql2yp/AAARiCIRYRiNpUuGmZM0-SsBa?dl=0>

**Grande successo per la prima edizione de  
 La Notte del Panettone in riva al mare  
 che ha portato l'atmosfera tipica natalizia sul litorale di Minori**

**Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal Maestro Claudio Gatti, in collaborazione con il Maestro Salvatore De Riso, fondatore dell'Accademia e Presidente dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani diventerà un appuntamento fisso di fine agosto a Minori**



**La Notte del Panettone in riva al mare** ha portato l'atmosfera frizzante del Natale in pieno agosto sulle coste amalfitane di Minori. Zampognari, panettone artigianale e tradizionale offerto in versione estiva nei ristoranti, negli hotel della località turistica e ai bagnanti delle spiagge.

L'appuntamento è stato organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, presieduta dal Maestro **Claudio Gatti**, con la collaborazione del Maestro **Salvatore De Riso**, fondatore dell'**Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani**, in collaborazione con il **Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type**. Erano presenti i Maestri del Lievito Madre: Marco Avidano, Mario Bacilieri, Fabrizio Camplone, Emanuele Comi, Andrea Zino, Angelo Di Masso, Francesco Favorito, Antonio Follador, Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Salvatore Gabbiano, Emanuele Lenti, Stefano Laghi, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Mazzali, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Denis Dianin, Anna Sartori, Vincenzo Tiri, Valter Tagliazucchi, Ivo Corsini, Roberto Cantolacqua, Roberto Cosmo, Emanuele Lenti, Carmen Vecchione, Aniello Di Caprio, Luca Diana.

«L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre - ha spiegato Gatti - è nata per promuovere e far conoscere l'eccellenza del made in Italy in Italia e in tutto il mondo. L'Appuntamento di Minori si è affermato come un momento importante per sensibilizzare il pubblico sul lavoro e l'impegno di tanti artigiani italiani che lavorano sulla qualità della materia prima e sulla ricerca di nuove tecniche di lavorazione e produzione del panettone». I Maestri del Lievito Madre sono arrivati da tutte le regioni d'Italia e sono stati accolti con affetto ed entusiasmo da una nutrita folla al porticciolo della città. «La Notte del Panettone in riva al mare a Minori - ha spiegato il Maestro **Salvatore De Riso** - anche se è alla sua prima edizione, ma è già destinato a divenire un appuntamento fisso per la città che l'ha accolto con tanto entusiasmo. Il lavoro dell'Accademia è di promuovere la destagionalizzazione dei lievitati come dolce anche estivo e non soltanto natalizio». «Fa parte della nostra cultura e tradizione italiana quella di associare il panettone al natale, ma il dolce tipico delle festività - ha continuato De Riso - in realtà in molti paesi

esteri viene consumato tutto l'anno». I trend parlano chiaro: «Il consumo del panettone estivo continua a crescere - ha spiegato Claudio Gatti - ci sono dei sensibili aumenti, che però ci indicano che siamo sulla strada giusta e che continuando a proporre nuove versioni estive di lievitati anche nei periodi più caldi, in un certo senso, educiamo il pubblico a considerare il panettone come un dolce adatto ad ogni periodo dell'anno».

Il primo appuntamento inserito all'interno del calendario degli eventi di Gusta Minori, tradizionale manifestazione giunta alla sua venticinquesima edizione, ha richiamato un nutrito pubblico, riunito, nel pieno rispetto delle normative anti Covid, sul sagrato della Basilica di Santa Trofimera per assistere all'incontro moderato dal giornalista **Peppe Iannicelli**: "La Notte del Panettone in riva al mare ... Arte e Cultura". Dopo il conviviale messaggio di benvenuto del sindaco di Minori, **Andrea Reale**, del prefetto di Salerno, il dottor **Francesco Russo**, che hanno ringraziato le forze dell'Ordine per il lavoro e l'impegno profuso durante il difficile periodo della pandemia, sono stati consegnati i premi "Stelle d'Italia" e il premio "Maestro Alfonso Pepe", in ricordo del maestro dolciere, storico lievittista scomparso nel 2020. Come annunciato da Sal De Riso, il premio sarà attribuito al personaggio che si è contraddistinto nel mondo dei lievitati per l'impegno, la passione, la profusione dello studio e della ricerca sul Lievito Madre. Il premio, consegnato dall'onorevole **Nunzio Carpetieri** è stato consegnato alla moglie di **Alfonso Pepe, Teresa Vitolo** e ai figli, **Maria e Francesco**. «All'amico e collega Alfonso - ha spiegato De Riso -, uomo buono e umile, che con la sua professionalità e la sua grande passione per il lievito madre e la pasticceria ha divulgato l'arte del panettone raggiungendo traguardi straordinari e valorizzando il proprio territorio in tutto il mondo».

Presentata anche l'istituzione del **Premio Stelle d'Italia** che ogni anno premierà tre personaggi italiani famosi che si sono contraddistinti nei settori dell'arte, cultura, spettacolo ed eno-gastronomia. A Minori hanno ricevuto il premio il professor **Domenico De Masi**, illustre sociologo, uomo di cultura e appassionato estimatore della Costa d'Amalfi, per aver contribuito a dare lustro al modus vivendi del territorio attraverso la formulazione del paradigma sociologico dell'ozio creativo». **Don Alfonso Iaccarino**, chef patron del ristorante "Don Alfonso 1890", è stato premiato assieme a Livia Iaccarino per essere divenuti «punto di riferimento oltre ad essere un esempio da seguire, promuovendo da sempre il territorio della costiera Amalfitana attraverso la cucina e l'ospitalità dell'alta gastronomia». L'attore e regista **Alessandro Siani**, ha ricevuto il Premio Stella «per aver interpretato la cultura e le eccellenze della splendida terra del Sud Italia diventandone ambasciatore nel mondo».

Presenti anche l'assessore al turismo della Regione Campania, **Felice Casucci, Giuseppe Gargano**, storico medievalista del centro di Cultura e storia Amalfitana, **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione cuochi Salernitani, **Angelo Amato**, Presidente del Consorzio di tutela Limone Costa d'Amalfi Igp, **Nicola Caputo**, assessore alle Politiche agricole della regione Campania.

La degustazione dei panettoni è stata seguita con grande interesse del pubblico che ha richiesto informazioni sulla lavorazione e la cura del Lievito Madre. La serata si è conclusa con lo spettacolo pirotecnico dedicato alla prima edizione della Notte del Panettone in riva al mare. Il prossimo appuntamento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano nel suo viaggio verso HostMilano 2021 e la finale di Panettone World Championship, sarà alla Reggia di Caserta (Caserta) alla fine di settembre 2021.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiario&Figna Molini - Le Sinfonie, Artecarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldlin Chef.

Ufficio stampa & PR  
M: Comunicazione  
Micaela Scapin  
Cell. 338 4293592  
info@micaelascapin.it  
www.micaelascapin.it



MEDIA PARTNER



SPONSOR TECNICI

