

# MalpensaNews

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

Roberto Morandi · Thursday, June 24th, 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 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.

This entry was posted on Thursday, June 24th, 2021 at 11:57 am and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.