Torino - Dal 27 al 29 novembre all’Hotel Principi di Piemonte torna "Una Mole di Panettoni".

Tradizionale vetrina d’eccellenza per i migliori lievitisti della pasticceria italiana, il Piemonte regione più rappresentata, protagonista con 10 maestri lievitisti.

Il panettone artigianale si prepara a conquistare Torino. Dal **27 al 29 novembre 2026** l’Hotel Principi di Piemonte ospiterà la quindicesima edizione di **Una Mole di Panettoni**, appuntamento nazionale che riunisce trenta maestri fornai e pasticceri lievitisti da tutta Italia. Tre giornate con degustazioni, masterclass, cooking show e il concorso dedicato ai grandi lievitati, articolato nelle quattro categorie di panettone tradizionale di **scuola milanese**, alto e senza glassa; di **scuola piemontese**, basso e con glassa; **panettone al cioccolato** e **panettone creativo**. Il 23 novembre i panettoni saranno valutati da una giuria presieduta dal pasticcere **Mauro Morandin**.

«*Vogliamo offrire al pubblico un viaggio gourmet attraverso l’Italia del panettone, incontrando i maestri, scoprendo le loro storie e valorizzando il patrimonio agroalimentare dei territori*», spiegano **Laura Severi** e **Matilde Sclopis di Salerano**, fondatrici di **Dettagli Eventi**. «*Il panettone è ormai un ambasciatore delle tradizioni e della creatività pasticcera italiana*».

La **Sala Palazzo Madama** ospiterà dal 27 al 29 novembre anche tre **cooking show** alle ore 18. Venerdì 27 novembre sarà protagonista **Anna Fantini**, food creator e fondatrice di *Bananna Kitchen*, con una proposta dedicata al **panettone gastronomico**. Sabato 28 novembre toccherà a **Claudia Frascini** di *Cookin’ Factory*, che presenterà una reinterpretazione salata del panettone attraverso **tramezzini creativi**. Domenica 29 novembre sarà la volta di **Giuseppe Mazza** della *Pasticceria Mazza* di Torino, con il toast “Mediterraneo Assoluto”, vincitore del primo premio nella categoria panettone creativo nella scorsa edizione.

La giuria è composta da: Mauro Morandin (Presidente di Giuria, Tecnico Dolciario), Beniamino Bazzoli (titolare di un panificio/pasticceria dal 1991), Federico Francesco Ferrero (DoctorChef, Medico Nutrizionista, Giornalista Gastronomico, MasterChef d’Italia), Andrea Rastelli (Pastry Chef Ristorante Antica Corona Reale), Leo Rieser (Giornalista enogastronomico), Luca Scarcella (lievitista), Sergio Scovazzo (lievitista).

Con dieci partecipanti, il Piemonte guida la rappresentanza regionale a Una mole di panettoni, davanti alla Campania, con cinque professionisti, e alla Puglia, con quattro. Da Cossano Belbo, in provincia di Cuneo, sarà presente **Ornella Malorgio** di **31 Il Piacere del Gusto Artigianale**. Torino, invece, sarà rappresentata da **Giuseppe Mazza** di **Pasticceria Mazza** e **Luca Dell’Agnese** di **Pasticceria Dell’Agnese**. Dalla provincia torinese arriveranno **Marco Voci** di **Casa Voci**, da Collegno; **Giuseppe Di Maggio** del **Panificio Di Maggio**, da Caselle Torinese; **Luca Smaniotto** di **Solevé**, da Moncalieri; **Gianluca Caudana** di **Pasticceria Avidano**, da Chieri; e **Gianluca Molineris** di **Pasticceria Molineris**, da Carmagnola. Completa la rappresentanza torinese **Paolo D’Errico** di **Farina & Club**, mentre dalla provincia di Alessandria arriverà **Andrea Pusceddu** di **Pasticceria Angelo**.

Fonte: Ufficio stampa Duepunti

Data di pubblicazione: 24/11/2026
Salvato in PDF in data: 24/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/appuntamenti/torino-dal-27-al-29-novembre-allhotel-principi-di-piemonte-torna-una-mole-di-panettoni/24/11/2026/