

[EVENTI](#) [NEWSLETTER](#) [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) [SCOPRI DI PIÙ](#)[Belluno](#) [Cronaca](#)

Semifinali di Panetthòn giovedì sera "da Ezio"



alano di piave. Giovedì, dalle 20, alla pizzeria Da Ezio andrà in scena la terza delle quattro semifinali di "Panetthòn", una sfida culinaria che vedrà impegnati i migliori chef del Veneto per un fine...

D.D.

28 NOVEMBRE 2018

migliori chef del Veneto per un fine benefico. Le altre gare si sono infatti svolte a Tigli, nel veronese, e nel padovano; la conclusiva toccherà infine il ristorante Perché, di Roncade. L'obiettivo è infatti quello di raccogliere fondi per la Onlus padovana Amici di Adamitullo e l'associazione Cometa, che si occupa delle malattie metaboliche. Durante la gara sarà presente una giuria tecnica composta da esperti in materia che decreterà i panettoni più gustosi qualificandoli per la finale in programma il 2 dicembre al ristorante Osterie Meccaniche – Food factory di Abano Terme, dando infine agli ospiti la possibilità di degustare i prodotti ultimati. Nato nove anni fa da un'idea di Daniele Gaudio, giornalista gourmet e collaboratore del Gambero Rosso, l'evento è cresciuto a tal punto da coinvolgere varie province, allargandosi infine a livello regionale. In gara potranno essere presenti solo panettoni classici, con uvetta e canditi, lavorati senza l'utilizzo di emulsionanti, quindi senza mono e gliceridi degli acidi grassi, classificati come E471, con prodotti derivanti da materie prime di alta qualità. —