



Il panettone secondo la Sardegna

11 DICEMBRE 2022 | ORE 9:30
CASA AIELLI | SILANUS



PROGRAMMA

9:30 Convegno di apertura

AUDITORIUM COMUNALE

Saluti istituzionali

Gian Pietro Arca, Sindaco di Silanus

Giovanni Chessa, Assessore Regionale Turismo,
Artigianato e Commercio

Il panettone nel mondo della ristorazione

Mauro Concas, Chef e Presidente Regionale
Federazione Italiana Cuochi

Il lievito madre, proprietà e applicazioni

Pasquale Catzeddu, Piattaforma di Tecnologie
Alimentari "Porto Conte Ricerche"

Le attività della "Porto Conte Ricerche"

Tonina Roggio, Responsabile Settore Ricerca
Tecnologie Alimentari "Porto Conte Ricerche"

L'importanza e le difficoltà del panettone in pasticceria

Manolo Albano, Maestro pasticcere, Delegato
Regionale FIPGC e organizzatore dell'evento

13:30 Buffet

15:00 Inizio contest

AUDITORIUM COMUNALE

Degustazione dei prodotti in gara nella categoria
"Miglior panettone in Sardegna"

CASA AIELLI

Valutazione dei prodotti in gara nella categoria
"Miglior panettone/pandoro decorato"

18:00 Proclamazione dei vincitori

18:30 Degustazione dei panettoni in gara



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria



Comune di
SILANUS