

"Espresso Napoletano" di Giuseppe Mascolo è il Miglior Panettone di Re Panettone Napoli 2018.

Giuseppe Mascolo si aggiudica l'ambito premio di Miglior Panettone di Re Panettone Napoli 2018 con il suo "Espresso Napoletano", un lievitato frutto di sperimentazioni e combinazioni tra farine, tuorli e caffè ad emulsione. La pasticceria Mascolo con sede a Visciano, provincia di Napoli, vince dunque il premio più atteso; a decretare il titolo una giuria di esperti e critici composta da Antonio Tubelli cuoco e storico della cucina, le giornaliste Santa Di Salvo, Benedetta Gargano e Rosaria Castaldo, il Pasticciere Ciro Scarpato e lo chef Domenico Candela resident del ristorante George del Grand hotel Parker's. La giuria ha valutato alla cieca le creazioni dei 19 pasticciere presenti alla kermesse, con la collaborazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Elena di Savoia di Napoli. Giuseppe Mascolo dice oggi nelle sale dell'Hotel Parker's "Questo premio è ancor più importante perché l'ho vinto nella mia città. Sono contentissimo." Secondo classificato il panettone salato di Nicola Guariglia della Pasticceria Pane 2000 di Salerno: un lievitato a base dipomodoro secco, colatura di alici di Cetara e capperi; terzo classificato Salvatore Varriale della Pasticceria Varriale di Napoli che si è distinto per un Panettone all'albicocca.

Comunicazione & Creatività - 02 2048 0319

ufficio stampa **Dipuntostudio** Tel. 081 681505 | www.dipuntostudio.it