

PANETTONE NUTRACEUTICO AL GOJI DI STELLA FIORINO È IL MIGLIORE DELLA CALABRIA

12 Novembre 2017



ROMA - La pastry calabrese **Stella Fiorino**, vince per il miglior panettone della Calabria al contest nazionale "Miglior Panettone Artigianale d'Italia-Mastro Panettone 2017" organizzato da *Goloasi.it*.

L'iniziativa ha visto un centinaio di pasticceri provenienti da tutta Italia ed ha consentito ai giudici di gustare e giudicare le migliori interpretazioni di un prodotto tradizionale italiano per eccellenza.

Due le categorie alle quali i pasticceri hanno potuto partecipare: "Miglior panettone artigianale tradizionale" e "Miglior panettone artigianale al cioccolato".

✘ Pertanto sono stati premiati non soltanto i migliori tre pasticceri per ciascuna categoria, ma anche il miglior panettone artigianale di ogni regione: e per la Calabria ha spiccato Stella Fiorino, nota per essere una delle principali testimonial del "Pangoji, il panettone nutraceutico al Goji Italiano".

Reduce da questo ultimo successo pugliese - si legge in una nota - Stella Fiorino si appresta a partecipare ad un altro importante appuntamento, questa volta nella Capitale: la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro.

Il 18 e 19 novembre prossimo infatti, il Tempio di Adriano ospiterà la tappa romana dell'iniziativa che precede quella di dicembre che si terrà a Firenze.

La kermesse organizzata dal patron **Emanuele Giordano**, che ha visto nell'edizione dello scorso anno più di 30.000 visitatori e la partecipazione del Consorzio Italiano del Panettone Artigianale, prevede un contest in cui il giudice sarà proprio il pubblico, pronto a gustare e a giudicare le decine di maestri pasticceri presenti e i panettoni di alta qualità artigianale oltre quelli innovativi ed al passo con le nuove tendenze dei consumi.

Tra questi il Pangoji di Stella Fiorino, l'esclusivo Panettone artigianale nutraceutico e ricco di

antiossidanti grazie al contenuto di Goji Italiano biologico, di olio extravergine di oliva di alta qualità al posto del burro, di crema di bergamotto.

La presenza nell'impasto della pregiata composta bio di bacche fresche di Goji Italiano (che non contiene zuccheri ma succo d'uva bio), determina il medesimo effetto dello zucchero invertito o del miele, consentendo una ottima conservazione nel tempo della sofficità del prodotto e della morbidezza del gusto oltre che una stabilità dell'alveolatura e della forma del prodotto lievitato.

La presenza inoltre di altri prodotti nutraceutici come il lievito madre disidratato, il Goji ed il bergamotto rendono questo panettone un vero "superfood": solo due fette medie di Pangoji contribuiscono a soddisfare l'esigenza quotidiana dell'organismo di un adulto in termini di unità Orac (capacità antiossidante contro i radicali liberi).

Inoltre la presenza di Goji Italiano bio e di bergamotto blocca sia l'accumulo del colesterolo sia l'innalzamento della glicemia nel sangue. Dunque un altro esempio di bontà gastronomica che si lega alla salute in cucina e in pasticceria all'insegna del vero Made in Italy e del benessere a tavola.