

BANCA MONTE PRUNO **le Cronache** **motta**

Domattina 24 novembre 2018 • Città 8p

24 novembre 2018

QUELLA MALEDETTA DOMENICA
IL TERREMOTO IN CITTÀ E IN PROVINCIA: ALL'INTERNO I VOSTRI RACCONTI

SCARSI
BLITZ DEI VIGILI A CASA DI ALBERTI L'EX SINDACO ACCUSA IL SUO NEMICO SANTOCCHIO

PARTITA LA SFIDA A DE LUCA

SALERNO: STRAPPO SU CALDORO

La convention di Forza Italia conferma il dissenso di Mara e della deputazione cittadina. Arriva l'investitura ufficiale per le regionali. L'ex Governatore ringrazia anche Costa

LA SUCCURSALE DELLA LAZIO RO

MESECELLO: RIFUGIO PER GABBIANI

ORA CI SFOTTE ANCHE IL TELECRONISTA DI
Danni alle Nuove Calabresi. Il derby? Una Salernitana da vergognarsi

Via Simatone invasa dai riflettori, commercianti di settore cittadini di serie A "Abbandonati a noi stessi"

SALEZZO
AFFIDAMENTO DEI LAVORI PER IL MONTE SARETO NUOVE ACCISE DI AGOVINO E ROBUSTELLI

SALEZZO
PASSAPORTI FACILE: SCONTO IN APPELLO PER L'EX DIPENDENTE DELLA QUESTURA ERNESTO ARZANO

SALEZZO
L'OPERAZIONE "VERITÀ E' INIZIATA"

SALEZZO
Ripristino sul fotovoltaico con il credito di imposta per aziende e privati

LeElite
BAR RISTORANTE TABACCHI STAZIONE DI SERVIZIO

OSTERIA NONNA MARIA

Genea

L'EVENTO

Vince con il lievitato della pasticceria Mater: "Friarielli e Pezzentella"

Valutate le creazioni di 16 pasticceri

Il Miglior Panettone Innovativo di Re Panettone Napoli 2019 è di Salerno, vince il territorio con il lievitato di Pasquale Giuliano, 23 anni, della Pasticceria Mater: "Friarielli e Pezzentella". La giuria di esperti e critici composta da Antonio Tubelli cuoco e storico della cucina, i giornalisti Santa Di Salvo, Benedetta Gargano, Rosaria Castaldo, Vincenzo D'Antonio e lo chef Domenico Candela Stella Michelin del George del Grand Hotel Parker's, ha valutato alla cieca le creazioni dei 16 pasticceri presenti alla kermesse, con la collaborazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Elena di Savoia

di Napoli. Il suo panettone è stato definito il più innovativo: un panettone salato con friarielli napoletani e "pezzentella", un salame di maiale tipico cilentano. Secondo classificato "Il panettone di Italo Vezzoli" della Pasticceria In Croissanteria Lab in provincia di Bergamo che ha presentato un lievitato realizzato solo con lievito madre senza canditi e uvetta, ricoperto di glassa di mandorle; terzo classificato il "Pan Mandarino" di Alfonso Schiavone della Pasticceria De Vivo di Pompei che si è distinto per un lievitato con un ripieno di ganache allo yogurt, arricchito con pasta di mandarino, scorza candita e infuso di mandarino con copertura al cioccolato bianco.



Il Re panettone 2019 è salernitano

CULTURA & SPETTACOLO

Vince con il lievitato della pasticceria Mater: "Friarielli e Pezzentella"

Il Re panettone 2019 è salernitano

Artista Rompiò a rischio del premio "Tutto.it 2019"

Disagio finanziario: presentata la seconda legge dello scudo "La mia difesa"