



# el Panettone

*Giuseppe Zippo*

1ER CLASIFICADO  
MEJOR PANETTONE ARTESANAL  
TRADICIONAL DE TODA ITALIA  
MILÁN - 17 SEPTIEMBRE 2016



1ER CLASIFICADO  
MEJOR PANETTONE ARTESANAL  
TRADICIONAL DE LA ESCUELA DE PIEMONTE  
TURÍN - 20 NOVIEMBRE 2016



*Le Mille Voglie*







*Tradicional*



*Chocolate*



*Higos y Nueces*



*Peras y Chocolate*



*Tres Chocolate*



*Naranja*



*Olivas*



*Pistacho*



# Giuseppe Zippo

IT - Con le mani in pasta già dall'età di 8 anni, Giuseppe Zippo viene mandato "a bottega" per imparare un mestiere. Innamorato dall'arte pasticceria sin da bambino, capisce da subito cosa fare da grande. Da sempre è alla ricerca delle migliori materie prime e delle migliori tecniche per poter offrire un prodotto di eccellenza.

EN – Giuseppe Zippo started his experience at the age of 8 years old. He was sent by his parents to a small pastry shop in his village, to learn the art of pastry making. He falls in love immediately with his future work. Since then he's always been looking for the best raw materials and techniques in order to provide an excellent product.

ESP - Manos a la obra desde los 8 años, Giuseppe Zippo fue enviado por sus padres a un taller artesanal para aprender este maravilloso oficio. Enamorado del arte de la pastelería desde niño, entiende y sabe muy pronto lo que quiere ser de mayor. Desde siempre ha estado constantemente buscando las mejores materias primas y las mejores técnicas para poder ofrecer un producto excelente.



IT - Dopo anni di studio, ricerca e passione per il suo mestiere, il 17 Settembre 2016 conquista a Milano il titolo di **“1° Classificato - Miglior Panettone Artigianale Tradizionale”** dalla giura presieduta dal maestro Iginio Massari. Il suo panettone conquista a Torino, il 20 Novembre 2016, dal maestro Morandin il titolo di **“1° Classificato Panettone Artigianale Tradizionale - Scuola Piemontese”**. Lo chef Giuseppe Zippo, quest’anno, è stato nominato membro della prestigiosa giuria, a Milano, per l’edizione 2017.

EN –After years of studying, research and passion, Giuseppe Zippo won the first prize at the **“Best Italian Artisanal Panettone”** challenge, on the 17th September 2016 in Milan, from the jury chaired by Iginio Massari. On the 20th November 2016 he also won the **“1st Place for the Traditional Artisanal Panettone – Piedmont School”** by master Mauro Morandin, confirming his excellence. Giuseppe Zippo has been named a member of the jury for the 2017 edition, in Milan..

ESP- Después de años de estudio y de muchísima pasión por su oficio, el 17 de Septiembre de 2016 el chef gana en Milán el título de **“1er clasificado – Mejor Panettone Artesanal Tradicional de toda Italia”**, entregado por un jurado del sector, presidido por el Maestro Iginio Massari. Posteriormente, el 20 de Noviembre de 2016, el gran maestro Morandin le entrega el título de **“1er clasificado - Mejor Panettone Artesanal Tradicional de la escuela de Piamonte”**. Este año el chef Giuseppe Zippo ha sido nombrado miembro del prestigioso jurado de la edición 2017 del premio de Mejor Panettone Artesanal Italiano, que se celebrará en Milán.





# Panettone *Tradizional*

Ingredienti: uvetta sultanina, arancia candita, cedro candito  
Glassa: zucchero in granella, mandorle, albume d'uovo

Ingredients: sultaninas grape, candied orange peel, candied citron peel  
Icing: almond, granulates sugar, egg white,

Ingredientes: uva confitada, candita naranja, cedro confitado  
Glaseado: almendras, azúcar glas, claras de huevo, azúcar en polvo





# Panettone *Chocolate*

Ingredienti: gocce di cioccolato fondente puro

Glassa: cioccolato fondente, cioccolato fondente a scaglie

Ingredients: drop of dark chocolate

Icing: dark chocolate, dark chocolate shavings

Ingredientes: gotas de chocolate negro

Glaseado: escamas de chocolate negro





# Panettone *Higos y Nueces*

Ingredienti: fichi secchi, gheriglio di noci

Glassa: noci, zucchero in granella, albume, zucchero a velo

Ingredients: dried figs, walnuts

Icing: hail sugar, walnuts, icing sugar

Ingredientes: higos secos, nueces

Glaseado: nueces, azúcar glas, claras de heuvo, azúcar en polvo







# Panettone *Peras y Chocolate*

Ingredienti: cioccolato fondente puro, pere semicandite

Glassa: cioccolato fondente puro

Ingredients: dark chocolate, candied pears

Icing: dark chocolate

Ingredientes: peras semiconfitadas, gotas de chocolate negro

Glaseado: chocolate negro





# Panettone *Tres Chocolate*

Ingredienti: gocce di cioccolato fondente, al latte, e bianco  
Glassa: cioccolato fondente, al latte e bianco

Ingredients: dark chocolate, milk chocolate, white chocolate  
Icing: dark chocolate, milk chocolate, white chocolate curls

Ingredientes: gotas de chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco  
Glaseado: chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco





# Panettone *Naranja*

Ingredienti: arancia candita

Glassa: zucchero in granella, albume d'uovo, zucchero a velo

Ingredients: orange peel

Icing: granulated, egg whites, icing sugar

Ingredientes: candita naranja

Glaseado: azúcar glas, claras de huevo, azúcar en polvo





# Panettone *Olivas*

Ingredienti: olive “Celline” dolci del Salento  
Glassa: -

Ingredients: sweet olives “Celline” of Salento (Apulia)  
Icing: -

Ingredientes: Olivas dulces del Salento (Apulia)  
Glaseado: -





# Panettone *Pistachio*

Ingredienti: crema morbida al pistacchio

Glassa: cioccolato al pistacchio, granella di pistacchio

Ingredients: pistachio cream

Icing: pistachio chocolate, pistachio grain

Ingredientes: crema de pistacho

Glaseado: chocolate de pistacho, granos de pistacho



# il Panettone





E' *Natale* ogni volta  
che sorridi a un *fratello*  
e gli tendi la *mano*.

M. Teresa





*Giuseppe Zippo*

*Le Mille Voglie*

PASTICCERIA



Tienda en C/Castellò 113  
MADRID

administracion@justitalia.es

Tel: 911576928 - 63012637

www.justitalia.es