



**Panettoni
2020-2021**

**Giuseppe Amato
Antoniazzi**

**Capsule
Collection**

Giuseppe Amato

Sicilian, born in Taormina in 1981, he's been the pastry-chef of Relais & Chateaux La Posta Vecchia in Palo Laziale, Rome, from November 2003 to November 2004, when he moved to La Pergola at the Cavalieri Waldorf Astoria Hotel in Rome, Heinz Beck's three starred restaurant, a place he still holds. What characterises him is the desire to keep on learning and put himself on the line, even through important internships, such as those in Spain at Paco Torreblanca in Alicante, at Jordi Herrera's Espai Sucre and at the Celler de Can Roca in Girona.

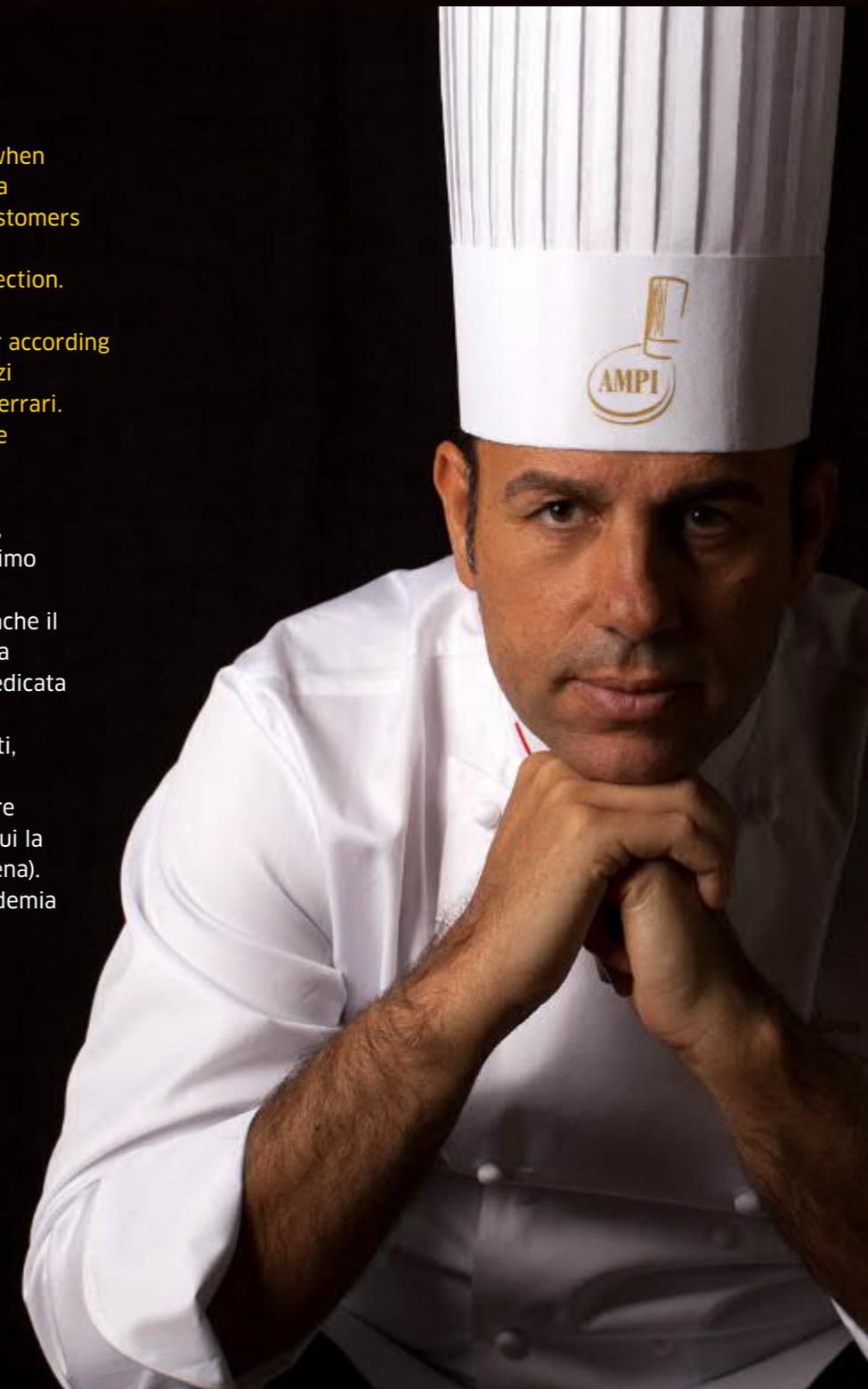
Siciliano, nato a Taormina nel 1982, è stato pastry-chef del Relais & Chateaux La Posta Vecchia in Palo Laziale, Roma, da Novembre 2003 a Novembre 2004, prima di spostarsi a La Pergola all'interno del Cavalieri Waldorf Astoria Hotel di Roma. Tuttora ricopre il ruolo di Capo Pasticcere del celebre ristorante di Heinz Beck, 3 stelle Michelin. Ciò che lo caratterizza è il desiderio di continuare ad imparare e mettersi in discussione, nonostante importanti esperienze tra cui quella spagnola al Paco Torreblanca di Alicante, all'Espai Sucre di Jordi Herrera e a El Celler de Can Roca a Girona.



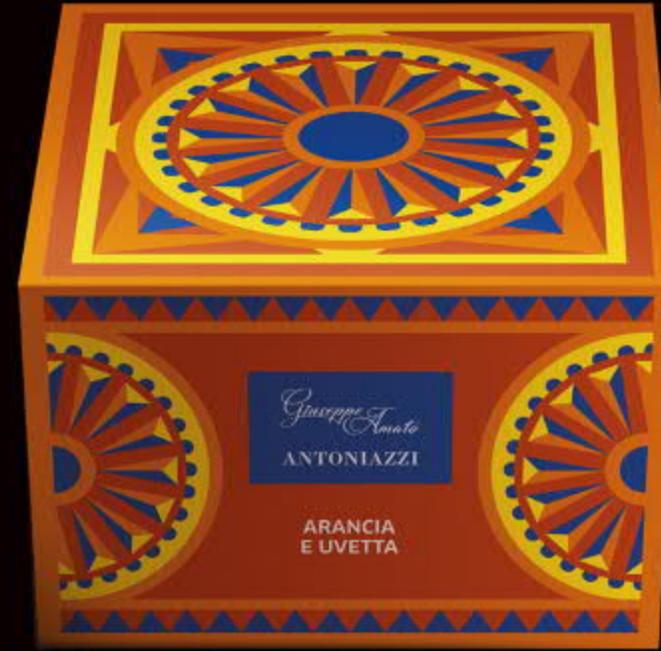
Antoniazzi

Antoniazzi is a family of patissiers since 1968 when Ennio Antoniazzi started his first laboratory in a suburb of Mantova, Bagnolo San Vito, Today customers can also enjoy the new Caffè Borsa in Mantova, Caffè Zanarini in Bologna and the banqueting section. Antoniazzi artisanal products are born from a wise selection of ingredients, worked with rigor according to tradition. This excellence has made Antoniazzi trusted partner of international companies as Ferrari. Since 2014 Marco Antoniazzi is a member of the Italian Pastry Masters Academy.

Antoniazzi è una famiglia di pasticceri dal 1968, anno in cui Ennio Antoniazzi ha aperto il suo primo laboratorio a Bagnolo San Vito, a due passi da Mantova. Oggi sono a disposizione dei clienti anche il Caffè Borsa a Mantova, Caffè Zanarini a Bologna and the banqueting section oltre alla sezione dedicata al banqueting. I prodotti artigianali Antoniazzi nascono da una rigida selezione degli ingredienti, lavorati rigorosamente secondo la tradizione. Questa eccellenza ha portato Antoniazzi a essere partner di aziende di livello internazionale tra cui la casa automobilistica Ferrari Di Maranello (Modena). Dal 2014 Marco Antoniazzi è membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.



Orange & Raisins Arancia & Uvetta



Panettone produced with natural yeast (72 hours of processing), enriched with natural candied orange and raisins.

Prodotto con lievito naturale (72 ore di lavorazione), arricchito con arancia candita naturale e uvetta.

Chocolate & Orange Cioccolato & Arancia



Panettone produced with natural yeast (72 hours of processing), enriched with chocolate and natural candied orange.

Panettone prodotto con lievito naturale (72 ore di lavorazione), arricchito con cioccolato e arancia naturale candita.

Wholemeal Flour Tangerine & Raisins Farina Integrale Mandarino & Gianduia



Panettone produced with natural yeast (72 hours of processing) and wholemeal flour, enriched with natural candied tangerine and drop of fine gianduia chocolate.

Prodotto con lievito naturale (72 ore di lavorazione) e farina integrale, arricchito con mandarino candito naturale e gocce di finissimo cioccolato gianduia.

Chocolate & Almonds Cioccolato & Mandorle



Panettone produced with natural yeast (72 hours of processing), enriched with drops of fine Belgian dark chocolate and cubes of almonds paste that melt into the dough. Glazed with chocolate.

Panettone prodotto con lievito naturale (70 ore di lavorazione), arricchito con gocce di finissimo cioccolato fondente belga e cubetti di pasta di mandorle che si sciolgono nell'impasto. Glassatura al cioccolato.

ANTONIAZZI

Pastry, Banqueting, Restaurants

Headquarter, laboratory, shop

Via Romana Conventino 15
Bagnolo San Vito – Mantova IT
T +39 0376 414107

Showroom

Via Del Lavoro 26/A
Bagnolo San Vito – Mantova IT
T +39 0376 414107

Caffè Borsa

Corso Libertà 6 – Mantova IT
T +39 0376 225818

Caffè Zanarini

Piazza Galvani 1 – Bologna IT
T +39 051 2750041

info@antoniazzi.biz
antoniazzi.biz