

COLOGNA. Successo pieno al concorso nazionale del dolce tipico a Milano con giuria di grandi

Bertolini fa il panettone più buono di tutta Italia

I pasticceri giudicati dai palati fini di Massari e di altri big da Cracco. Passaggio di testimone dal padre Giovanni al figlio Francesco

Paola Bosaro

Il panettone migliore d'Italia parla «minga milanès», parla ancora una volta veneto. Dopo aver vinto il «Panettone Day», concorso che premia il migliore dolce natalizio artigianale, preparato secondo l'antica ricetta della tradizione lombarda, nel 2013 e 2014, la pasticceria Bertolini di Cologna si aggiudica anche il premio 2019, il più difficile fra quelli tenutisi finora. Difficile non solo perché grazie ai social il concorso è sempre più affollato - vi partecipano centinaia di pasticceri da tutta Italia - ma anche perché la giuria quest'anno era formata da alcune fra le personalità più influenti della pasticceria italiana, a partire da Iginio Massari, il maestro dei maestri pasticceri, professionista notoriamente esigente e severo nei giudizi. Gli altri giurati, Salvatore De Riso, Davide Comaschi e Marisa Passera, sono anch'essi eccellenti professionisti, nonché l'avellinese Raffaele Romano, vincitore nel 2018.

Giovedì, Giovanni Fausto e il figlio Francesco Bertolini si sono presentati nell'esclusiva

sala Mengoni del ristorante Cracco, in Galleria Vittorio Emanuele a Milano. Hanno presentato i due panettoni preparati il giorno prima in forma anonima, come tutti gli altri 14 pasticceri finalisti. Uno dei due panettoni rimaneva in esposizione, l'altro tagliato per gli assaggi della giuria. I giurati hanno preso in considerazione forma, colore, qualità degli ingredienti, profumo, fragranza, alveolatura, uniformità di distribuzione della frutta, cottura e, naturalmente, gusto. Per ciascun elemento veniva assegnato un punteggio. Dopo aver premiato le altre due categorie, del panettone creativo e di quello al cioccolato, i giurati hanno annunciato i nomi dei migliori cinque panettoni tradizionali d'Italia.

«Quando ho sentito che il nostro panettone non era stato menzionato fra il quinto e il secondo posto, ho capito che potevamo aver raggiunto l'apice», racconta raggianti Fausto Bertolini. E infatti, il nome del vincitore era proprio quello di Francesco, 39 anni, figlio di Fausto. La soddisfazione della famiglia di pasticceri colognesi oggi è doppiamente grande. Non so-



Francesco e Giovanni Bertolini con il panettone vincitore DIENNE

lo perché come in ogni concorso la difficoltà sta proprio nel ripetersi - e i Bertolini sono al terzo trionfo con panettone classico e quello al mandorlato - ma anche perché stavolta si segna il passaggio generazionale da Fausto al figlio Francesco. «Sono molto orgoglioso di Francesco e felice che, grazie ai miei figli, l'azienda potrà mantenere i livelli di qualità raggiunti e perfino migliorarsi», ha com-

mentato il capofamiglia.

Bertolini ha ricevuto i complimenti di Massari e di Carlo Cracco. Il miglior panettone si potrà ora trovare nelle pasticcerie Bertolini di Cologna e di San Bonifacio, ma anche a Milano, dove sarà possibile assaggiarlo e acquistarlo dal 7 ottobre al 3 novembre al «Temporary Store», uno spazio esclusivo aperto per l'occasione in corso Garibaldi 42. ●