

COSÌ È SE MI PIACE.

Il miglior panettone d'Italia? Arriva da Cologna Veneta

di **Davide Paolini**

12 November 2014

Sono stati ben 200 i pasticceri italiani a partecipare alla più grande kermesse del panettone. Una disfida il “Panettone day”, alla sua seconda edizione per promuovere questo lievitato come simbolo dell’ Alta Pasticceria Italiana nonché per sviluppare sempre più la lavorazione di questo dolce tradizionale nella versione tutto l’anno. Un modo intelligente per far sì che il fatturato delle pasticcerie possa crescere nei mesi più caldi rispetto al passato, quando veniva prodotto solo per le Festività e, al tempo stesso per sviluppare nuova creatività nella realizzazione del panettone al di fuori del Natale.

Ebbene i dati delle aziende che forniscono le pasticcerie (molini, produttori di canditi, burro etc) sono molto confortanti e mostrano una buona crescita dal successo del panettone tutto l’anno.

La gara de “Il Panettone day” (promosso da Csm-Braims di Crema) ha un lungo percorso, infatti gli oltre 200 pasticceri in maggio-giugno partecipano alle preselezioni (due sedi: Brescia e Roma) quindi i 100 selezionati partecipano alle selezioni nazionali in agosto-settembre con invio dei panettoni al prestigioso centro Cast Alimenti di Brescia. Qui vengono selezionati 20 pasticceri che si giocano la finale a Roma, al Gambero Rosso, giudicati da una giuria molto qualificata, di cui è presidente Iginio Massari, un nome di grande prestigio internazionale, affiancato da un altro qualificatissimo pasticciere, Gino Fabbri (ambidue sono la guida dell’ Accademia dei pasticceri italiani), sempre in giuria: Mara Nocilla e Laura Mantovano del Gambero Rosso. I panettoni sottoposti ai giurati sono anonimi, privi di segni che riportano all’artigiano. Secondo la giuria il livello dei venti finalisti è stato eccellente, ma alla fine sono stati premiati 5 pasticceri con un dato molto significativo: il vincitore del Panettone day 2014 è lo stesso del 2013, Giovanni Bertolini , la Casa del Dolce di Cologna Veneta (VR), seguito da Silvano Marinozzi, dei Fratelli Marinozzi di Corridonia (MC), al terzo posto Mario Gamba del Panificio artigianale fratelli Gamba (BG), quindi Sara Balducci del Panificio Balducci di Gubbio (PG) e quinto Alessandro Filippini , pasticceria Dolce Angolo di Rezzato (BS) .