COLOGNA. Il pasticcere è stato incoronato alla «Città del gusto» di Roma

Bertolini, re del panettone Il suo è il migliore d'Italia

Ha conquistato la giuria con un impasto classico

Paola Bosaro

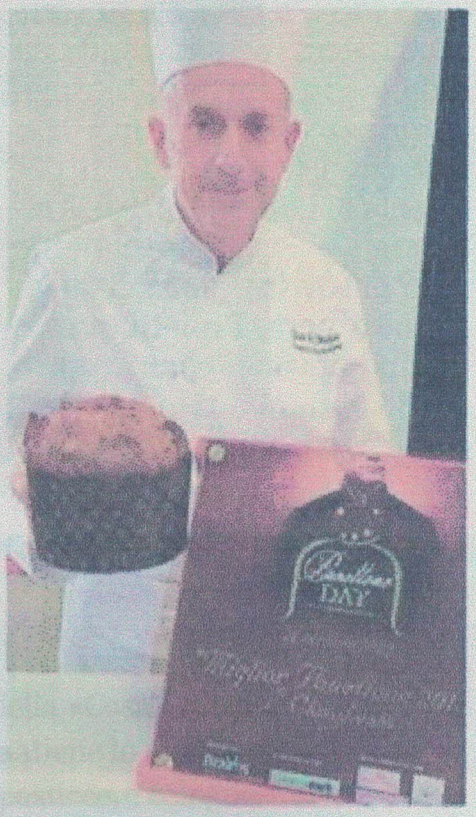
Non è solo mandorlato quello che luccica. Il pasticcere colognese Giovanni Fausto Bertolini, celebre per il suo «Finissimo mandorlato», conquista il palato di specialisti del settore e si aggiudica il primo «Panettone Day», il concorso per il miglior panettone artigianale d'Italia. Bertolini è stato incoronato campione alla manifestazione «Città del gusto» di Roma, da una giuria composta da Iginio Massari, Gino Fabbri, Davide Paolini, Laura Mantovano e Mara Nocilla.

Dai 200 partecipanti iniziali, sono stati selezionati i 20 finalisti, tra i quali c'era anche il pasticcere colognese. Tutti i panettoni sono stati dapprima osservati e poi assaggiati dai giurati, che li hanno valutati secondo alcune caratteristiche fondamentali quali forma, colore, profumo, gusto, sofficità, qualità delle materie prime, taglio, alveolatura, uniformità di distribuzione della frutta e cottura.

Bertolini – che produce il tipico dolce milanese da 25 anni – ha puntato sulla tipologia classica, con uvetta e canditi d'arancio, ed è stato premiato. Ora potrà esporre l'adesivo di «Miglior panettone artigianale d'Italia 2013» sull'ingresso della sua pasticceria, la «Casa del dolce» di Cologna.

Non solo. Prossimamente verrà invitato a partecipare al programma «Dolcemente con...», condotto da Maurizio Santin su Gambero Rosso channel. Avrà così l'opportunità di raccontare la propria storia e di proporre la creazione che meglio lo rappresenta. Quale occasione più ghiotta per parlare della prelibatezza colognese per eccellenza, il mandorlato, che proprio in questo periodo inizia ad essere impastato nei laboratori cittadini per arrivare puntuale sulle tavole dei tanti estimatori durante le feste di Natale. D'altro canto, Bertolini non ha soltanto la storia del mandorlato da raccontare. Anche la sua vicenda personale è piuttosto singolare. È stato infermiere in ospedale fino all'età di 30 anni. Poi ha deciso di dare una svolta alla propria vita. Ha imparato l'arte pasticcera da Francesco Rana, fratello del re dei tortellini Giovanni, e alcuni anni dopo ha aperto la sua prima pasticceria a Cologna.

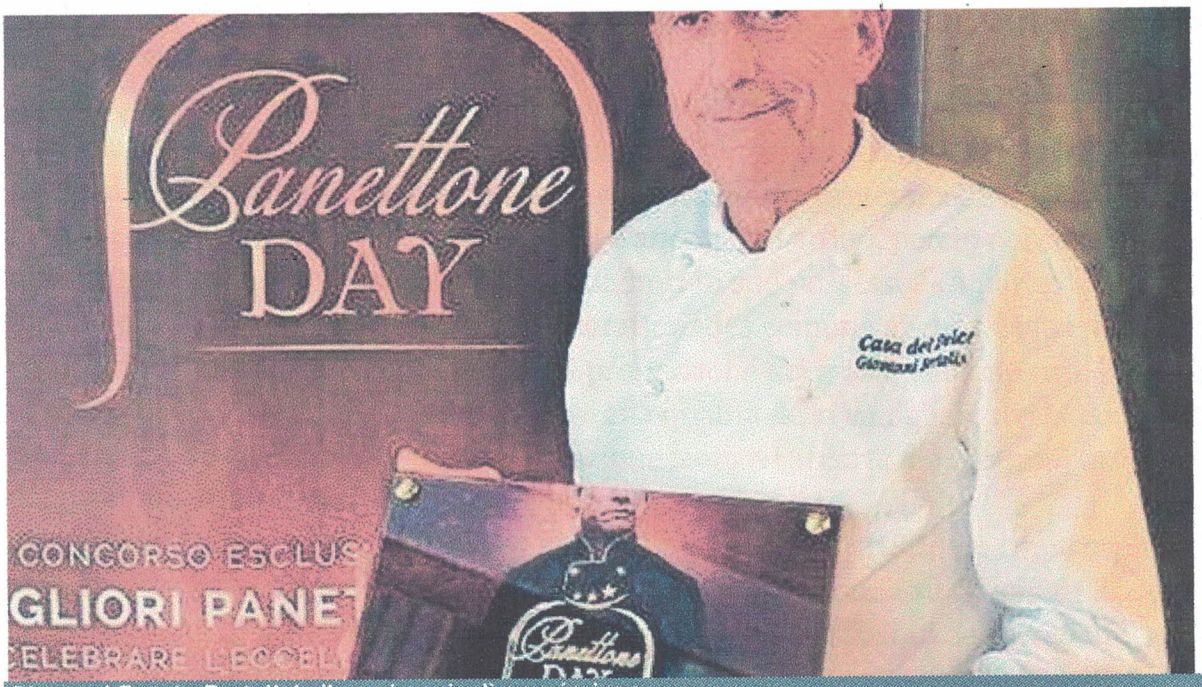
Quando i clienti hanno iniziato a chiedergli le stecche di mandorlato ha compiuto un altro salto di qualità, mettendo la massima cura nella scelta delle materie prime e ponendo attenzione alle diverse



Giovanni Fausto Bertolini

fasi della lavorazione. Negli ultimi quattro mesi è arrivata la definitiva consacrazione, che gli ha consentito di raccogliere i frutti di tanti sacrifici: prima con il semifreddo ideato assieme a Marco Savoia per i 100 anni della lirica a Verona; poi con la Piccola Arena, una speciale ciambella il cui ricavato della vendita andrà a favore dell'Abeo, l'Associazione bambino emopatico oncologico. Ora Bertolini attende soltanto l'inserimento della sua pasticceria nella Guida delle pasticcerie del Gambero Rosso, edizione 2014.●

Il migliore panettone? In Italia lo fa Bertolini



Giovanni Fausto Bertolini alla cerimonia di premiazione

Tutto Schermo

- Aumenta
- Diminuisci
- Stampa
- Invia
- Commenta

Il panettone made in Cologna ancora sul tetto d'Italia. Il titolare della «Casa del dolce» Giovanni Fausto Bertolini bissa il successo dello scorso anno e mantiene lo scettro di miglior produttore di panettone artigianale a livello nazionale. Il pasticcere colognese si è infatti aggiudicato «Il Panettone day», promosso da Csm-Braims di Crema per promuovere il lievitato natalizio come simbolo dell'alta pasticceria italiana nonché per sviluppare sempre più la lavorazione di questo dolce tradizionale nella versione gustabile tutto l'anno. La finale del concorso si è disputata alla Città del gusto del Gambero Rosso di Roma.

Dai 200 partecipanti iniziali, sono stati selezionati i 20 finalisti, tra cui Bertolini. I panettoni sottoposti al giudizio erano anonimi, privi di segni che riconducessero al produttore. Sono stati giudicati da una giuria qualificata, di cui era presidente Iginio Massari, un nome di grande prestigio internazionale, affiancato da Gino Fabbri - ambedue sono alla guida dell'Accademia dei pasticceri italiani - dal giornalista gastronomico Davide Paolini, da Mara Nocilla e Laura Mantovano del Gambero Rosso. La valutazione ha tenuto conto di gusto, forma, colore, qualità degli ingredienti, profumo, sofficità, taglio, alveolatura, distribuzione uniforme della frutta e cottura.

Il vincitore del «Panettone day 2014», dunque, è stato lo stesso del 2013: Fausto Bertolini, seguito da Silvano Marinozzi di Corridonia (Macerata). La Bassa veronese ha perciò battuto per il secondo anno la «Madunina» nel lievitato milanese per eccellenza. Per

trovare il primo pasticcere lombardo, infatti, bisogna scendere al terzo gradino del podio, dove si è piazzato Mario Gamba di Bergamo. Ancora una volta, la città del mandorlato può vantare un primato che i pasticcieri lombardi le invidiano. Bertolini potrà d'ora in poi esporre l'adesivo di «Miglior panettone artigianale d'Italia 2014» sulla vetrina del suo negozio, in viale del Lavoro.

L'artigiano colognese è partito dalla ricetta base, preparata secondo il protocollo approvato dall'Accademia dei pasticceri, ed ha aggiunto tutta la sua professionalità e conoscenza della materia. Se vincere è difficile, confermarsi è ancora più arduo, perciò nel concorso di quest'anno Bertolini ha usato le «armi» migliori in suo possesso. «A parte l'amore che metto nel mio lavoro, che credo sia una caratteristica comune anche ad altri pasticceri, ho curato molto la tipologia, il dosaggio e la proporzione dei grassi nell'impasto, la selezione di tuorli, bucce di limone ed arancia, oltre alla qualità della vaniglia», rivela Bertolini, che grazie a queste attenzioni e ad una lievitazione lenta ed accorta, ha ottenuto un panettone dal profumo, morbidezza e sapore eccezionali.

Ora, il titolare della «Casa del Dolce» avrà la possibilità di partecipare come ospite ad una puntata televisiva del programma «Dolcemente con...», in onda su Gambero Rosso channel prima di Natale. Questa è solo l'ultima delle soddisfazioni dell'artigiano. «I nostri prodotti dolciari, tra cui il panettone, sono entrati nelle proposte natalizie della Fauchon, la miglior pasticceria di Parigi», rivela.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Paola Bosaro