

Panettoni d'autore. Ed è assalto

I "Pasticceri per la vita" protagonisti ieri e oggi a Villa Andrea Ponti

Metti una sera il panettone, con il tramonto che entra dalle finestre, in una location prestigiosa come Villa Andrea Ponti. È iniziata così, ieri pomeriggio, la sesta edizione di "Signor Panettone" (*foto Blitz*), l'evento proposto dall'associazione Pasticceri per la vita con il patrocinio della Camera di commercio. La partenza è stata brillante, visto che ieri, poco più di due ore dopo l'apertura della kermesse, che continuerà nella giornata di oggi dalle 10 alle 18.30, erano stati contati 450 visitatori. «E' stato un eccellente inizio - ha affermato il coordinatore di Pasticceri per la vita Pierluigi Brun -. La sede è strepitosa e gli allestimenti sono molto curati. Il primo anno al centro congressi De Filippi le presenze erano state in tutto 1800, mentre l'anno scorso avevano raggiunto quota 2400. Nella terza edizione, al Salone Estense, i visitatori erano stati 3000. Quest'anno speriamo di raggiungere lo stesso risultato». Altro elemento da non sottovalutare, le persone che ieri si aggiravano tra gli stand - dodici in tutto, corrispondenti ad altrettante pasticcerie della provincia - uscivano cariche di pacchetti.

«Stanno comprando i nostri panettoni - prosegue Brun -. Ce ne sono in esposizione più di trenta tipi e li vendiamo al prezzo calmierato di 25 euro al chilo». I produttori arrivano da ogni parte della provincia e sono pronti a fare



assaggiare le proprie creazioni natalizie tradizionali, ma anche dei panettoni mai sentiti prima. **Valerio Torre** nasce come pizzaiolo, ma, da tre anni a questa parte, sta studiando la lievitazione del panettone per proporre un prodotto «capace di soddisfare prima di tutto me», dice, distribuendo triangolini della sua opera con limone e olive candite. Roberto Perusin propone un panettone semintegrale con zafferano e noci, mentre Fabio Longhin ha creato un pan-panettone in vaso cottura con all'interno, lo Juzu, un agrume giapponese. Marco Pelizzo offre assaggi delle sue specialità al cioccolato, mentre Luca Riganti ha inventato il panettone Milano-New York, un misto di torta Red velvet e dolce nostrano.

«Anche i laboratori di pasticceria stanno registrando un grande successo - ha aggiunto il vicepresidente dell'associazione organizzatrice Mario Bacilieri -, con molta partecipazione di bam-

bini e adulti».

Letteralmente rapiti dalla dolcezza e dall'atmosfera i visitatori. «In genere io non amo il panettone - ha detto Irene Bianchi -, ma, prodotto da questi maestri pasticceri e in modi così particolari, diventa irresistibile». Una parte del ricavato sarà devoluto all'associazione Giacomo Ascoli.

Sabrina Narezzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

