

cerca nel sito

IETEO

NAZIONALE

VENEZIA-MESTRE

TREVISO

PADOVA

BELLUNO

ROVIGO

VICENZA-BASSANO

VERONA

DAL QUOTIDIANO IN EDICOLA

Mercoledì 28 Novembre 2018, 00:00



Uvetta e canditi la grande sfida di Panetthòn

ENOGASTRONOMIA

Una sfida dal sapore natalizio all'insegna del gusto e della solidarietà. Torna Panetthòn, manifestazione benefica che, in questa edizione, ha come protagonisti 60 noti pasticceri veneti chiamati a battersi amichevolmente nell'elezione del miglior panettone prodotto in regione. La semifinale per la provincia di Belluno e la parte alta di quella di Treviso si terrà domani alla pizzeria da Ezio, noto locale di Alano di Piave.

DEGUSTAZIONE

Per l'occasione, il titolare Denis Lovatel ha organizzato un evento speciale che celebrerà le pizze gourmet e i grandi lievitati. Durante la serata, dopo l'aperitivo, sarà proposta una degustazione dal suo nuovo menù invernale, dedicato alle pizze realizzate con prodotti del territorio e abbinato a calici del Consorzio Soave. Quindi si gusteranno tutti i panettoni in gara, che verranno alla fine valutati da una giuria di gastronomi, impegnati ad assaggiarli alla cieca. Ma anche il pubblico potrà dire la sua esprimendo il proprio giudizio sui lievitati in gara.

I CONCORRENTI

Fra i concorrenti: Pasticceria La Fabbrica del Buon Gusto (Belluno), ristorante La Corte del Lampone con lo chef Alessandro Favrin (Cortina), Golose Emozioni (San Zenone degli Ezzelini), pasticceria Villa dei Cedri (Valdobbiadene), pasticceria Centeleghe (Farra d'Alpago), pasticceria Battistuzzi (Conegliano), pasticceria La Briciola (Santa Giustina). In questa e nelle semifinali che riguardano le altre province partecipano pasticcerie, ristoranti e tutte le attività commerciali che realizzano il panettone artigianale Milano, preparati rigorosamente senza emulsionanti (E471), con uvetta e canditi, e con materie prima di alta qualità. Inoltre i panettoni devono essere prodotti direttamente

[CONDIVIDI LA NOTIZIA](#)
[DIVENTA FAN](#)
[SEGUICI SU TWITTER](#)

LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE



3 mesi a soli 15,99€

Vendemiano), Officine La Fabbrica del Buon Gusto (Belluno), ristorante La Corte del Lampone con lo chef Alessandro Favrin (Cortina), Golose Emozioni (San Zenone degli Ezzelini), pasticceria Villa dei Cedri (Valdobbiadene), pasticceria Centeleghe (Farra d'Alpago), pasticceria Battistuzzi (Conegliano), pasticceria La Briciola (Santa Giustina). In questa e nelle semifinali che riguardano le altre province partecipano pasticcerie, ristoranti e tutte le attività commerciali che realizzano il panettone artigianale Milano, preparati rigorosamente senza emulsionanti (E471), con uvetta e canditi, e con materie prima di alta qualità. Inoltre i panettoni devono essere prodotti direttamente

dall'attività partecipante e quelli presentati al concorso devono essere gli stessi venduti al pubblico. Il ricavato delle semifinali servirà ad aiutare l'associazione Co-Meta nella realizzazione di un centro per bambini malnutriti a Korsimoro, in Burkina Faso, mentre quanto raccolto durante la finale, che si svolgerà domenica 2 dicembre al ristorante Osterie meccaniche di Abano Terme, andrà a sostegno dell'associazione Amici di Adamitullo per la formazione scolastica dei bambini etiopi del piccolo paese a tre ore da Addis Abeba.

L'IDEATORE

Panetthòn è un'iniziativa benefica nata da un'idea di Daniele Gaudioso, medico e critico gastronomico, che durante le festività era solito ritrovarsi a casa con amici e colleghi ad assaggiare panettoni. Questa tradizione è diventata poi una sfida a livello regionale quando Gaudioso, con i giornalisti Renato Malaman e Paolo Brinis e con l'esperto di marketing Federico Menetto, decisero di premiare il miglior panettone artigianale, coinvolgendo pasticcerie e ristoranti del Veneto in nome di una causa solidale a favore di diverse realtà del sociale.

Andrea Ciprian