

DAL QUOTIDIANO IN EDICOLA

Mercoledì 28 Novembre 2018, 00:00



Claudio De Min

Pasticceri ma anche pizzaioli, panificatori, cuochi, tutti

Claudio De Min

Pasticceri ma anche pizzaioli, panificatori, cuochi, tutti quelli, insomma, impegnati a dominare giorno dopo giorno la bellezza dell'impasto e il mistero della lievitazione, e adesso decisi a cimentarsi con il panettone, il dolce italiano e natalizio per eccellenza (anche se è sempre più diffusa la tendenza a produrlo anche lontano dalle festività e perfino nei mesi caldi), che tutti ma proprio tutti, vogliono produrre, affascinante e complicata sfida che sempre più intriga gli addetti ai lavori per inseguire l'impresa di far convivere gusto e leggerezza, eleganza e sapore, morbidezza e masticazione, profumi e aspetto, cercando la perfezione in un dolce antico eppure modernissimo, tornato prepotentemente di moda - cool direbbero quelli che parlano bene - che vinca la prova del palato, dell'olfatto, della vista e ovviamente della digeribilità.

artigiani a cimentarsi con il panettone e, di pari passo, a convincere i consumatori (i più attenti, ma anche i più...abbienti, va detto, visto che il costo di un prodotto artigianale supera di gran lunga anche quello dei più cari fra gli industriali), ad acquistare il panettone anche in luoghi diversi da supermercati e gastronomie.

E i più informati, già da novembre si orientano seguendo i suggerimenti che arrivano non solo dalle guide, dalle riviste e dai siti specializzati, ma soprattutto dai sempre più numerosi contest e concorsi organizzati in tutta Italia (persino dalla Gazzetta dello Sport, con la sua pagina settimanale GAZZA GOLOSA) e che coinvolgono decine e decine di produttori del nord, del centro e del sud,

quest'ultimo diventato a sorpresa -dalla Campania alla Sicilia passando per la Basilicata - un'autentica miniera di grandi specialisti. Dalla Tenzone del Panettone di Parma a Re Panettone a Milano, solo per citarne un paio fra i tanti, fino ad arrivare a Panetthòn, la sfida solidale la cui finale è in programma domenica ad Abano Terme, è un continuo mettersi alla prova.

Così, anche Il Gazzettino, ormai da quattro anni, dà voce a questo fenomeno, con una degustazione tecnica riservata ai prodotti di artigianali del territorio, rigorosamente caratterizzati dall'uso di materie prime di qualità e dall'assenza di conservanti, primo fra tutti l'emulsionante E471, sigla che identifica i mono digliceridi degli acidi grassi, presenzaimmancabile nelle produzioni industriali, ma non solo. Perché, certo, senza aiutini ottenere certi effetti di gusto, setosità e giusta umidità dell'impasto non è così facile.

Nell'ultima edizione a conquistare la giuria professionale dopo degustazione alla cieca (nessun giurato conosce i nomi di chi è in gara) fu il panettone classico (solo canditi e uvetta, su quello si misurano i concorrenti) di Francesco Ballico, de Il Chiosco, bar-pasticceria di Lonigo (Vi), davanti a Giuseppe Stefani, dell'Osteria Zero di Zero Branco (Tv), e alla grande novità Infermentum, laboratorio artigianale di Stallavena (Vr) di cui parliamo a pagina 13. Invece, nelle due precedenti edizioni (2015 e 2016) si impose con una clamorosa doppietta Pina Toscani della pizzeria Grigoris di Mestre, la prima volta davanti al Chiosco di Lonigo (ancora lui) e alla Pasticceria Marisa di Arsego (Pd) e l'anno successivo precedendo D&G Patisserie di Denis Dianin a Selvazzano Dentro (Pd), Tiziano Bosco, panificio di Treviso, e il campione del mondo Luigi Biasetto di Padova.

Quest'anno alla finale sono stati ammessi di diritto i sei migliori delle prime tre edizioni (Grigoris, il Chiosco, Marisa, Osteria Zero, D&G Pasticceria, Biasetto) e i 10 scelti attraverso una manche di qualificazione, tenutasi lunedì scorso, con interessanti new entry e un livello generale eccellente, che la giuria ha giudicato in crescita rispetto al 2017. La finale, in programma, presso l'Istituto Alberini di Lancenigo (Tv), oltre ai big di cui sopra, vedrà dunque in gara: Pasticceria Zizzola di Noale, Pasticceria Ceccato di Spinea (Ve), Infermentum di Stallavena (Vr), Olivieri di Arzignano (Vi), Pinel di Jesolo (Ve), Pasticceria Milady di Marghera (Ve), Pizzeria Cuore Napoletano di Marano Vicentino (Vi), Panificio Cagnin di Cappella Maggiore (Ve), Caffè Commercio di Dolo (Ve), Pizzeria Arrigoni&Basso di Zero Branco (Tv). Peccato per chi è rimasto fuori (alcuni davvero per un soffio in una sfida davvero equilibratissima), ma già a primavera, con focacce e colombe, avranno l'occasione del riscatto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA