**IL PANETTONE PIU’ BUONO E’ QUELLO DI SAPORE’**

*E’ stato giudicato il migliore della prima semifinale del concorso Panetthòn svoltasi al ristorante–pizzeria I Tigli di San Bonifacio (Vr). Sul podio anche le pasticcerie Il Chiosco di Lonigo e Olivieri di Arzignano*

*Stasera seconda semifinale della sfida solidale fra i panettoni artigianali veneti a Osterie Moderne di Campodarsego. Il ricavato sosterrà attività in Africa*

E’ il panettone artigianale della pizzeria Saporè, realizzato da Renato Bosco, il migliore della prima semifinale del concorso “Panetthòn 2018” svoltasi ieri (martedì 27 novembre) al ristorante – pizzeria I Tigli di San Bonifacio (Vr). Al secondo posto si è classificato il panettone realizzato dalla pasticceria “Il Chiosco” di Lonigo (Vi), al terzo quello della pasticceria Olivieri di Arzignano (Vi).

Panetthòn è una sfida solidale fra i migliori panettoni artigianali del Veneto. Quelli prodotti senza additivi l’emulsionante E471 e con materie prime di alta qualità. Panettoni “classici”, con uvetta e canditi, che hanno una durata limitata ma che in cambio presentano una bontà senza paragoni. L’etichetta “solidale” definisce le finalità benefiche del concorso, il cui ricavato sarà destinato a due progetti: all'“Amici di Adamitullo” dell’omonima Onlus creata da Don Cesare Bullo che in Etiopia garantisce il sostegno ad attività scolastiche ed educative rivolte alle comunità locali, e all'associazione Co-Meta di Padova che da qualche anno sostiene attività di cooperazione sociale rivolte ai bambini in Burkina Faso.

Panetthòn è l’evoluzione di un’iniziativa ideata nove anni fa da Daniele Gaudioso, medico oculista, giornalista gourmet e collaboratore della guida ristoranti del Gambero Rosso. Un’iniziativa che per anni Gaudioso ha organizzato tra le mura domestiche. La crescita di interesse del concorso già lo scorso anno ha indotto gli organizzatori (Gaudioso e alcuni suoi amici: i giornalisti Paolo Brinis e Renato Malaman, oltre al consulente gastronomico Federico Menetto) a proporre l’iniziativa in un ristorante. Dall'anno scorso il grande salto: la sfida è diventata regionale.

Prima della finale del 2 dicembre nel nuovo Risto-Pizza OM Osterie Meccaniche di Abano Terme, a cui approderanno i migliori 12 panettoni, sono previste quattro serate di selezione. Una sorta di “semifinali”. La prima si è tenuta – come detto - ai Tigli di San Bonifacio (Vr), alla corte di Simone Padoan, dove sono stati messi a confronto i migliori panettoni vicentini e veronesi; stasera (28 novembre) la seconda tappa al ristorante-enoteca Osterie Moderne di Campodarsego, dove saranno valutati i panettoni presentati da pasticceri delle province di Padova e di Rovigo. Domani, mercoledì 29, Panetthòn sarà di scena per la prima volta nel Bellunese: alla Pizzeria Da Ezio, del celebrato pizzaiolo-gourmet Denis Lovatel. Quarta e ultima “eliminatoria” venerdì 30 novembre al ristorante

Perché di Roncade (Treviso) - altro locale fedelissimo dell'evento-  dove saranno degustati i panettoni provenienti dai laboratori artigianali delle province di Treviso e Venezia.

La finale è in programma domenica 2 dicembre alle Osterie Meccaniche di Abano della famiglia Legnaro, e decreterà il miglior panettone artigianale del Veneto. Ovvero preparato senza utilizzare mono e di gliceridi degli acidi grassi, quelli classificati come E471.

Durante le serate di qualificazione a decretare i panettoni più meritevoli sarà una giuria tecnica di giornalisti ed esperti del settore. Il giudizio del pubblico, durante la finale, avrà il suo peso nel verdetto conclusivo.

La manifestazione è sostenuta anche dal Consorzio Vini di Arcole (Verona) e da Idea Food & Beverage di Padova.