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

**OSTERIA ZERO**

*E’ stato giudicato il migliore della quarta semifinale del concorso Panetthòn svoltasi al Perché di Roncade (TV). Sul podio anche la pasticceria Fabris di Fontanelle (TV) e la pasticceria Max di Treviso*

*Domenica 2 dicembre da OM Osterie Meccaniche ad Abano Terme per decretare il vincitore*

E’ il panettone artigianale dell’Osteria Zero di Zero Branco (TV) il migliore della quarta e ultima semifinale del concorso “Panetthòn 2018” svoltasi ieri (venerdì 30 novembre) a Perché di Roncade (TV). Al secondo posto si è classificato il panettone realizzato dalla pasticceria Fabris di Fontanelle (TV) e al terzo quello della pasticceria Max di Treviso.

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.

Quattro le serate che hanno portato alla selezione dei 12 panettoni che parteciperanno domenica 2 dicembre alla finale nel nuovo Risto-Pizza OM Osterie Meccaniche di Abano Terme. La prima semifinale si è tenuta ai Tigli di San Bonifacio (Vr), alla corte di Simone Padoan, il 27 novembre dove sono stati messi a confronto i migliori panettoni vicentini e veronesi; la seconda si è tenuta il 28 novembre al ristorante Osterie Moderne di Padova ove i panettoni partecipanti erano di Padova e Rovigo; il 29 novembre Panetthòn è stato – in occasione della terza tappa – per la prima volta di scena nel bellunese, alla Pizzeria da Ezio di Alano di Piave, del celebrato pizzaiolo-gourmet Denis Lovatel, dove sono stati valutati i panettoni presentati da pasticceri delle province di Belluno e Treviso. Ieri sera, 30 novembre, si è svolta la quarta e ultima “eliminatoria” al ristorante Perché di Roncade (Treviso) - altro locale fedelissimo dell'evento -  dove sono stati degustati i panettoni provenienti dai laboratori artigianali delle province di Treviso e Venezia.

La finale è in programma domani, 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 è stata 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 dall’agenzia di marketing IDEA Food & Beverage con sede a Padova e Milano.