



A SBARAGLIARE LA CONCORRENZA UNA PASTICCERIA DI CHIAVENNA

Il "Re Panettone" celebra 16 anni di contest Promuove la tradizione e guarda già al 2024

RACHELE CALLEGARI

Nello scorso fine settimana si è svolta la sedicesima edizione del "Re Panettone", la mostra mercato organizzata nel Parco Esposizioni Novegro. In gara 36 pasticciere da diverse parti d'Italia che si sono sfidati nelle categorie panettone "tradizionale" e "innovativo". Per tradizionale si intende il tipico dolce milanese fatto con burro, lievito madre, agrumi canditi e uvetta; innovativo è invece un lievitato di qualsiasi forma ma fatto con la pasta del panettone e con guarnizioni e farciture a piacere.

La novità di quest'anno è racchiusa nello slogan "Il migliore scegli tu!". Per la prima volta a decretare i panettoni vincenti sono state due giurie, una tecnica, come

ogni anno, e una popolare, composta dai visitatori della mostra. La scelta del miglior panettone è avvenuta alla cieca, così che nessuno potesse farsi influenzare dal nome più o meno famoso del pasticcere. Le votazioni hanno incoronato un Re Panettone che ha sbaragliato la concorrenza nelle quattro le categorie: a trionfare è stato Roberto Moreschi della pasticceria Roberto Pastry & Bakery di Chiavenna (Sondrio). Le sue creazioni si sono aggiudicate il primo premio in entrambe le categorie, tradizionale e innovativo, sia per la giuria popolare che per quella tecnica.

Altra novità significativa è stata la presenza del banco di Paart (Movimento per la pasticceria d'arte,

ente del Terzo settore), associazione senza scopo di lucro che vuole salvaguardare il bagaglio di conoscenze e di pratiche sulla pasticceria tradizionale, quella che parte da materie prime naturali. Oggi questo bagaglio - ha spiegato Stanislao Porzio, ideatore dell'evento - è messo a rischio dalla diffusione dei semilavorati, che svuotano di professionalità il lavoro del pasticcere.

Oltre alla gara per il miglior panettone, questa fiera è l'occasione per tanti appassionati di assaggiare e acquistare panettoni per ogni gusto, con un prezzo fissato a 32 euro al chilo. Per i più piccoli sono stati organizzati dei laboratori che hanno permesso loro di imparare come nasce questo dolce.

La 16esima edizione è stata presentata al FoodyBusiness Center, il centro congressi del Mercato agroalimentare di Milano che si prepara a diventare, entro il 2025, il maggior hub alimentare italiano, a seguito di un'importante azione di riqualificazione. Ad oggi, i 400 operatori che ci lavorano sono responsabili di oltre 3 milioni di pasti al giorno che si consuma-

no a Milano, attraverso ristoranti, negozi alimentari, mercati di quartiere. Una cifra destinata a salire con l'ampliamento dei servizi. «Siamo felici di questa collaborazione e ci auguriamo che presto Re Panettone possa svolgersi qui da noi», ha commentato [Cesare Ferrero](#), presidente di [Sogemi](#), la società che gestisce il mercato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

