

PANETTONE: IL MIGLIORE LO FANNO A SALERNO...

Abbiamo provato i prodotti di 22 artigiani tra i più prestigiosi d'Italia: ha vinto Pepe Sul podio due milanesi: Merlo e la Martesana. E domani c'è «Re Panettone»



1. La giuria: dietro da sinistra Daniele Miccione, Pier Bergonzi, Francesco Velluzzi, Giancarlo Morelli, Alessandro Negrini, Matteo Dore, Umberto Zapelloni; davanti (da sin.) Cesare Battisti, Giorgia Cannarella, Lydia Capasso, Stanislao Porzio, Lorenzo Astori e Paolo Marchi; 2. Il panettone di Pepe che ha vinto il test; 3. Merlo 2°; 4. Martesana 3°; 5. De Riso 4° SERVIZIO DI BOZZANI



TUTTI I RISULTATI



1. Pepe Sant'Egldio (Salerno) 1104 punti
 2. Merlo Pioltello (MI) 1073
 3. Martesana Milano 1072
 4. De Riso Tramonti - SA 1070
 5. Ernesto Pieve E. - MI 1028
 6. Tiri Agerenza - PZ 1023
 7. Nuovo Mondo Prato 983
 8. Il Giamberlano Pavullo - MO 938
 9. Boutique del dolce Concorezzo 928
 10. Alvin's Milano 925
 11. Viganò Desio 910
- Sotto quota 900 (non in ordine di classifica, ma alfabetico):
 Baghi's, Busnelli, Cheri, Comi, Dolciarte, Macellaro, Marra, Mazzali, Ottocento, Sartori, Vignola.

(p.ber.) Sorpresona! O forse nemmeno tanto... Il miglior panettone d'Italia lo fa Alfonso Pepe, un pasticciere di Salerno. Almeno per la giuria di Gazza Golosa che, in collaborazione con «Re Panettone», ha assaggiato e giudicato 22 prodotti dei più prestigiosi artigiani. Il dolce natalizio (anche se ormai si mangia tutto l'anno) di Pepe ha battuto in volata quelli di Maurizio Bonanomi (Pioltello), della Pasticceria Martesana (Milano) e di Sal De Riso (Tramonti).

«Re Panettone» è la manifestazione ideata da Stanislao Porzio, che da 6 anni, anticipa il Natale riunendo l'aristocrazia dei produttori. Accadrà anche quest'anno, domani e domenica dalle 11 alle 19 nell'area dell'ex Ansaldo di via Bergognone a Milano. Porzio ha selezionato scrupolosamente 40 artigiani che fanno il panettone secondo le regole

della tradizione. Chi andrà a «Re Panettone» (ingresso libero) potrà degustare le meraviglie lievitate e acquistare i panettoni al prezzo «politico» di 20 euro al chilo (normalmente costerebbero 30 e anche più...).

Noi di Gazza Golosa abbiamo chiesto ai pasticceri presenti di mandare un panetto-

Gazzetta.it

CASA BERLUCCHI CELLARIUS PAS DOSE'

Su GazzettaTv trovate un video con Luca Gardini che racconta le qualità del Franciacorta Cellarius Pas Dosè della Guido Berlucchi.

ne tradizionale e abbiamo organizzato una giuria di 12 «golosi» della quale hanno fatto parte anche Paolo Marchi (anima di identità Golose, famoso congresso di cucina) e gli chef Giancarlo Morelli (del Pomiroeu), Alessandro Negrini (Aimo e Nadia) e Cesare Battisti (Ratanà). Grazie all'aiuto di Stanislao Porzio abbiamo definito una scheda di valutazione che tenesse conto dell'aspetto esterno e interno, del profumo e del gusto (fragranza, persistenza e armonia). Il tutto per dare una valutazione in centesimi che ci ha consentito di ottenere la «nostra» classifica.

Per il primo posto, il dolce di Salvatore Pepe (premiato con una media di 92/100) ha messo tutti d'accordo per freschezza, intensità olfattiva,

equilibrio e ricchezza di gusto. Mentre per i posti sul podio è stato un vero arrivo al fotofinish tra i panettoni di Maurizio Bonanomi della pasticceria Merlo di Pioltello (primo a re Panettone 2012 nella categoria PanGiuso), della Martesana di Vincenzo Santoro e di Sal De Riso, già campione del mondo dei pasticceri. C'è una particolarità che accomuna questi campioni, sono tutti usciti dalla grande scuola che fa capo a Iginio Massari e Achille Zoia, i due «maestri» riconosciuti dei dolci lievitati.

Domani molti di questi artigiani saranno di nuovo in gara per i due concorsi di Re Panettone, che premieranno il «tradizionale» e l'innovativo della categoria «PanGiuso». Ma il giudizio che conta di più sarà il vostro: assaggiate e magari confrontatevi con le nostre scelte.