

GAZZAGOLOSA

«Onorerò il Natale nel mio cuore e cercherò di tenerlo con me tutto l'anno». Charles Dickens da «Canto di Natale» (scrittore britannico, 1812-1870)

LA CLASSIFICA DEL NOSTRO CONCORSO GIUNTO ALLA QUARTA EDIZIONE

- | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|--|---|
| 1. ALFONSO PEPE Pepe Mastro Dolciere Sant'Egidio del Monte Albino (Salerno) | 2. VINCENZO TIRI Tiri 1957 Acerenza (Potenza) | 3. ROBERTO CANTOLACQUA Pasticceria Mimosa Tolentino (Macerata) | 4. RAFFAELE VIGNOLA Pasticceria Vignola Solfara (Avellino) | 5. ANDREA URBANI Pasticceria Guerrino Fano (Pesaro e Urbino) | 6. SALVATORE GABBIANO Pasticceria Gabbiano Pompei (Napoli) | 7. MAURIZIO BONANOMI Pasticceria Merlo Pioltello (Milano) | 8. FRANCESCO ELMI Regina di Quadri Bologna |
|--|--|---|---|---|---|--|---|

9. **Posillipo** (Gabbice Monte, Pesaro e Urbino); 10. **Marra** (Cantu, Como); GLI ALTRI FINALISTI (in ordine alfabetico): **Civati** (Milano); **Comi** (Messaglia, LC); **De Riso** (Tramonti, SA); **De Vivo** (Pompeo, NA); **Grippa** (Empoli, SA); **Guida** (Vico Equense, NA); **Martosana** (Milano); **Nuovo Mondo** (Prato, PO). Hanno partecipato anche: **Bacileri**; **Cappiello**; **Cuchi**; **Di Lella**; **Dolce Arte**; **Dolciarte**; **Gerr**; **Malafronte**; **Mamma Grazia**; **Mazzali**; **Natale**; **Picchio**; **Rigacci**; **Servi**.

Panettone: con Pepe è sempre Sud

● Il migliore dell'anno, bis del pasticcere campano: «Nei dolci metto la mia terra». Tiri è 2°

Daniele Miccione

Il premio per il miglior panettone d'Italia resta al Sud ma cambia regione: dalla Basilicata alla Campania. Da Vincenzo Tiri ad Alfonso Pepe. C'è una logica, i due maestri pasticciere nei quattro anni del nostro concorso si sono rivelati i più costanti: hanno vinto due volte a testa e sono saliti sul podio tre volte Tiri e quattro Pepe. È quest'anno la conferma malgrado una giuria rinnovata dagli ingressi di Fabio Pisani di Aimo e Nadia (2 stelle Michelin), del talentuoso Matias Perdomo del Contraste, di Luca De Santi, pasticcere e sous-chef del Ratanà. La nostra giuria, per il 4° anno, si è riunita in occasione di Re Panettone, che si terrà domani e domenica a Milano.



«UN SEGRETO? LA BASE AROMATICA CON GLI AGRUMI DEI MONTI LATTARI»

«IL LIEVITO MADRE È COME LA BICICLETTA: CADI E TI RIALZI...»

ALFONSO PEPE PASTICCERE DI SALERNO

lievito madre. Quanti errori prima di arrivare a un buon risultato. Parlo con i pasticciere, facevo così e ognuno mi dava un'indicazione diversa. Non capivo più niente, sono stato in confusione per 10 anni! Poi il lievito ha cominciato a funzionare ed ho trovato la mia strada. A quel punto non sapevo come promuovere il panettone e in pasticceria regalavo a tutti una fetta. Mi dicevano che costava troppo ma io, testardo, non mi sono arreso».

LA VIA PER IL SUCCESSO Da allora Pepe di strada ne ha fatta tanta. Oggi con i fratelli Anna, Prisco e Giuseppe sforna 50 mila panettoni l'anno. «Io credo che il consumatore abbia capito le differenze tra un prodotto industriale e uno artigianale. In-



La giuria di GaZZaGolosa: in prima fila da sinistra Lorenzo Astori, Francesco Velluzzi, Giorgia Cannarella, Lydia Capasso, Matias Perdomo (chef del Contraste), Pier Bergonzi. Dietro da sinistra: Massimo Arcidiacono, Daniele Miccione, Fabio Pisani (Aimo e Nadia), Umberto Zapelloni, Jean Marc Vezzoli (Panificio Longoni di Carate Brianza), presidente della giuria, Luca De Santi (Ratanà). Alla valutazione ha partecipato anche Marco Tonelli, giornalista enogastronomico. A sinistra Alfonso Pepe, 51 anni, nel suo laboratorio di Sant'Egidio del Monte Albino

tendiamo l'industria ci vuole perché il mondo è grande. Ma se anche noi andiamo sulla qualità e non sulla qualità siamo finiti. La mia scatola costa circa 2 euro, al supermercato si possono trovare i panettoni a 1,90. Io cosa gli do a quel prezzo? La scatola vuota? A volte lo comprano e mi dicono posso mangiarlo tra due mesi? Io dico no, deve mangiarlo subito, perché è un prodotto fresco, fatto con uova, burro, frutta. Non è un panettone pieno di conservanti che dopo sei mesi lo trovi identico. Lo producono ad agosto e lo inna a Natale».

UN PRODOTTO DELLA NATURA «Noi invece abbiamo sempre problemi, perché chi lavora con il lievito madre dipende dalla natura. La farina per esempio,

Una volta ha piovuto troppo, una volta troppo poco. Li dobbiamo essere abili ad intervenire. I pasticciere del sud? Non è che siamo più bravi. E' che usiamo i profumi della nostra terra. Io sono figlio di un contadino e ne sono fiero. Forse per questo nel mio panettone ho sempre voluto mettere la natura. Sto in una zona di agrumi, i Monti Lattari sono pieni e durante la produzione si buttano. Io me li lavoro: faccio un po' di canditi e soprattutto preparo la cosa più importante: la base aromatica di arance, mandarini e limoni che aggiungo all'impasto con le bacche di vaniglia. Ho avuto momenti duri, ho fatto tanti errori ma volevo sempre capire il perché. Il lievito madre è come la bicicletta: cadi e ti rialzi, cadi e ti rialzi».

I RISULTATI E LA SORPRESA A parte Pepe e Tiri, c'è stata la bella conferma dell'avellinese Raffaele Vignola, quarto come nel 2015, ma soprattutto il boom della scuola marchigiana con tre nei primi 10: Guerrino, Posillipo Dolce Officina e soprattutto Roberto Cantolacqua Ripani della Pasticceria Mimosa di Tolentino, al terzo posto. Il 34enne marchigiano è tra gli emergenti della nostra pasticceria, lavora in uno dei paesi più colpiti dal dramma del terremoto. «Noi non abbiamo avuto danni - racconta - ma siamo in piena zona rossa, dove c'è un gran numero di case lesionate. Il paese che aveva 21 mila abitanti si è svuotato perché 11 mila sono stati evacuati. Il nostro lavoro quotidiano è sceso drasticamente, ci salviamo perché negli anni la nostra produzione di panettoni artigianali è passata da 400 a 8000 pezzi l'anno».

COME UNA VITTORIA «Non mi aspettavo di andare sul podio - continua Cantolacqua - Essere dietro due grandi come Pepe e Tiri è come aver vinto. Mio nonno faceva il fornaio e quando è andato in pensione si divertiva a casa a preparare dolci. Così è nata la mia passione. Poi sono stato preso dal mondo del lievito naturale. Faccio 16 gusti diversi, l'ultimo limone, pere e fave tonka ma il classico milanese è il massimo: nata di tostatura, aromi di agrumi, non c'è niente di più completo e rotondo».

LA TAVOLA ROTONDA

Tiri, Vignola, Gatti, Vezzoli e la nuova frontiera dell'olio

Il panettone negli ultimi anni è stato territorio di sperimentazioni: con versioni creative partite da prodotti di territorio che in passato non erano mai entrate nel dolce milanese. Quest'anno arriva una novità che promette un impatto ancora più forte: l'olio al posto del burro. I primi ad occuparsene sono stati nel 2003 Claudio Gatti di Tabiano e la Pasticceria Filippo di Zanè ma la svolta potrebbe arrivare quest'anno grazie

all'ingresso nell'Arena di uno dei più massimi del panettone italiano, Vincenzo Tiri. Il pasticciere lucano ci ragiona da un paio di anni ma solo negli ultimi mesi è riuscito ad applicare la formula delle tre lievitazioni - suo marchio di fabbrica - anche a un prodotto all'olio. A ottobre l'ha presentato al «Food Festival» di Buccheri in una versione con gli agrumi che ha stupito i critici per bontà, freschezza e pulizia dei sapori. L'associo ha provocato

una tale valanga di mail di persone con insolenza al latte che si presentavano per Natale, da convincere il pasticciere lucano a mettere subito in commercio il prodotto. Se ne discuterà domenica alle 10.30 con una tavola rotonda a Re Panettone guidata da GaZZaGolosa. Ci saranno Tiri, Jean Marc Vezzoli del Panificio Longoni di Carate Brianza con una versione alla cannella, Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano con l'ultima creazione alle pere



Claudio Gatti (a sinistra) e Vincenzo Tiri, protagonisti della tavola rotonda.

LA MANIFESTAZIONE

Domani in via Watt c'è «Re Panettone»

Re Panettone, alla nona edizione, è ormai un classico del Natale milanese. Si possono incontrare i più grandi pasticciere italiani (41 presenti da tutta Italia), assaggiare le loro creazioni, comprare i panettoni per le feste a un prezzo democratico (25 euro al chilo). La manifestazione di Stanislas Porro, sabato (ore 10-20) e domenica (10-19), quest'anno cambia sede e si trasferisce nel cuore della zona Tortona, esattamente in via Watt 15, nello spazio del Magazzini, un bel complesso industriale con 3300 metri quadrati di spazio. Uno spostamento reso necessario dal successo crescente: 20 mila visitatori nel 2015. Tra le novità «Prove d'Artista» con i pasticciere impegnati in una lezione dolce: merendine al lievito madre, panettone fatto in casa, croissant. Re Panettone replica a Napoli il 3 e 4 dicembre.