

# Panettone dell'anno: Tiri fa il bis!

● Il pasticciere di Potenza vince per la seconda volta. E fa festa con Gazzetta e Samsung



Il gruppo di pasticceri sul palco durante la «Notte del Panettone». Al centro il direttore della Gazzetta dello Sport, Andrea Monti, alla sua destra il presidente di Samsung Electronics Italia DH Kim e il vicepresidente Carlo Barlocco



La giuria di Gazza Golosa. Dietro da sinistra: Umberto Zapelloni, Lydia Capasso, Francesco Velluzzi, il presidente Jean Marc Vezzoli, Giancarlo Morelli (Pomireau di Seregno), Lorenzo Astori e Daniele Miccione. In prima fila Sebastiano Formica (U' Locale di Buccheri), Pier Bergonzi, Alessandro Negrini (Aimo e Nadia) e Niccolò Vecchia di Identità Golose. Mancano Matteo Dore e Cesare Battisti, che era già scappato per andare a cucinare al suo Ratanà (FOTOSERVIZIO DI FABIO BOZZANI)

Daniele Miccione

**D**a un concorso nato per scherzo alla «Notte del Panettone»: un autentico gala di Samsung e Gazzetta dedicato al dolce italiano più famoso del mondo. Diamo subito la notizia più importante: ieri sera, al Samsung District, nella zona della nuova Milano, Vincenzo Tiri, 34 anni, lucano, ha vinto per la seconda volta il concorso di Gazza Golosa che elegge il panettone dell'anno. Riavvolgiamo il nastro. Nel 2013, quasi per scherzo, abbiamo lanciato questa classifica con l'aiuto di Stanislao Porzio e di Re Panettone. Uno scherzo realizzato con serietà assoluta però, con l'aiuto di giornalisti, gastronomi, pasticceri, grandi chef. Ci sembrava un giochino simpatico, ma subito ci siamo resi conto che per i pasticceri apparire su un giornale di grande tiratura e di grande lettura era invece un riconoscimento importante. La prima vittoria - Alfonso Pepe, di Salerno - aveva pure

«certificato» il sorpasso delle firme del Sud su quelle del Nord. Una rivoluzione per il dolce più padano che c'è!

**LA SORPRESA** Così siamo andati avanti e l'anno scorso la sorpresa è stata doppia: vittoria a Tiri di Acerenza, in provincia di Potenza. Un emergente, poco conosciuto al grande pubblico ma di sicuro talento. Il merito di Gazza Golosa è stato di metterlo sotto i riflettori poi ci ha pensato lui con un anno tutto al galoppo. Vincenzo è entrato nel radar dei gourmet ed è stato perfino «rapito» dai giapponesi della Donq, grande azienda che ha deciso di produrre il panettone con la sua ricetta. «Un'attenzione commovente dei giapponesi che hanno persino issato la bandiera italiana all'ingresso della fabbrica», ricorda Tiri.

**LA SERATA** Più in generale dobbiamo dire che il

**L'EVENTO**  
Una notte dedicata al dolce più amato dagli italiani con 8 grandi pasticceri

**Sul podio il milanese Bonanomi e il salernitano Pepe. Vignola (Avellino) 4\***

di Monte Rossa presenti alla serata. E quando puoi fare momenti di cultura enogastronomica: come lo show di Gardini sui vini giusti per il panettone e il focus sui canditi. Il presidente della giuria, Jean Marc Vezzoli (Longoni di Carate Brianza) ha fatto assaggiare le differenze tra un candito industriale e quelli artigianali fatti da Fredo e ha portato perfino un nuovo panettone alla rapa rossa candita!

livello del panettone artigianale italiano sta salendo. E sta crescendo l'interesse in una larga fetta di consumatori. La serata di ieri lo dimostra: il panettone è uscito dagli scaffali delle pasticcerie ed è diventato show, una piacevole serata di gusto aperta non soltanto ai grandi appassionati come succede nelle fiere specializzate. Una strada da percorrere. Soprattutto quando hai personaggi del calibro di Iginio Massari, Davide Oldani, Cesare Battisti, Emanuele Rabotti

**IMAGNIFICI OTTO** Se Tiri quest'anno ha preso il primo 100 del nostro concorso, globalmente la distanza con il milanese Bonanomi e con Pepe è stata davvero ridotta. Un po' meno brillanti Sal de Riso e la Martesana ma è importante notare che questo quintetto è l'unico che in tutti e tre gli anni si è piazzato nei primi 10. Vincere è difficile, confermarsi ad alti livelli ancora di più. In crescita il toscano, di Prato, Paolo Sacchetti, vice presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri, quinto: era nella top ten nel 2013 ma al 7° posto. Poi due belle sorprese. Quarto il giovane avellinese Raffaele Vignola, 37 anni, figlio d'arte, grande fantasia visto che ha presentato alla serata un panettone nero al carbone vegetale. Sesto l'esperto e milanesissimo Luca Biasoli della Pasticceria Clivati di viale Coni Zugna. Ha iniziato con il papà, che faceva i panettoni con il lievito madre. La fantasia, gli aromi esotici, il Sud d'accordo. Ma come si trova a suo agio a Milano il panettone...

© RIPRODUZIONE RISERVATA