

Il dolce

Lunedì a Parma la quinta edizione de "La notte dei Maestri del lievito madre", l'occasione per incontrare grandi pasticceri da tutta Italia e assaggiarne i prodotti. Ecco chi punta alla conquista del titolo di migliore al mondo in ottobre a Milano

Panettone, la sfida parte dall'ombrellone

Claudio de Min

Può far sorridere parlare di panettone in piena estate. Eppure c'è da giurarci che solo a sentirlo nominare, questo dolce italianissimo e goloso, a molti verrà già l'acquolina in bocca. Invece, parlare di panettone si può e - soprattutto - si deve, perché lunedì prossimo, a Parma, va in scena la quinta edizione de "La notte dei Maestri del lievito madre", ovvero l'occasione perfetta per incontrare i più grandi pasticceri provenienti da tutta Italia, in quello che è di sicuro l'evento più importante del mondo del lievito fuo r i stagione, una notte interamente dedicata alla degustazione di prodotti lievitati da sempre fortemente e indissolubilmente legati all'immaginario della festa e di quelle di fine anno in particolare.

E, infatti, l'idea della "notte" parmense - sotto i portici di Piazza del Grano, nella città che si fregia del titolo di città creativa per la gastronomia dell'Unesco, e dove avrà luogo una degustazione libera di oltre 60 tipologie di lieviti - è anche quella di provare a destagionalizzare il prodotto. Un'operazione iniziata già da qualche anno e che comincia a dare i suoi risultati, tanto che il panettone o la focaccia, comincia a far capolino sempre più frequentemente anche nella stagione calda, accompagnando festose merende sotto l'ombrellone, magari in abbinamento ad un

altrettanto artigianale e buonissimo gelato alla vaniglia o alla crema. Del resto, i numeri parlano chiaro: in Italia vengono prodotti ogni anno 50 tonnellate di panettone, circa 50 milioni di pezzi, per un giro di affari di oltre 330 milioni di euro per un trend in costante aumento (+4% nell'ultimo anno).

Ma questa edizione della "Notte" avrà un sapore tutto particolare: infatti servirà da qualificazione per l'Italia per la finale della prima edizione del "Campionato mondiale del panettone" che metterà a confronto le differenti culture di chi produce il panettone partendo dal lievito madre. Del resto, la passione per questo dolce è oramai diventata una tendenza globale e superato i confini italiani, tanto che più della metà delle citazioni sul web sono registrate dall'estero (circa il 52,8%).

«Abbiamo lanciato questa sfida - spiegano i pasticceri del gruppo Maestri del Lievito Madre, promotori dell'iniziativa - per avviare un momento di confronto e condivisione tra i professionisti del settore di tutto il mondo, premiando i migliori panettoni artigianali a livello internazionale e promuovendo l'eccellenza della pasticceria italiana in tutto il mondo. Siamo un gruppo molto coeso e vogliamo far crescere questo contest: deve diventare l'evento punto di riferimento per l'alta pasticceria nel mondo».

In questa prima edizione le iscrizioni dei pasticceri esteri avverranno su invito del gruppo dei Maestri del Lievito Madre; essi concorreranno direttamente per

il titolo di "miglior panettone tradizionale artigianale al mondo", alla finale a Milano. «Si tratta di una scelta logistica e organizzativa. In questo momento cerchiamo di dare la massima visibilità all'estero per far crescere l'iniziativa oltre i confini italiani: in questo modo non penalizziamo nessuno e diamo la possibilità ai colleghi oltreconfine di confrontarsi con i più importanti pasticceri nazionali animando così la sfida».

Invece, per quanto riguarda gli italiani, la selezione toccherà ad una giuria tecnica di qualità e la valutazione - su apposita scheda con punteggio da 0 a 10 - riguarderà le caratteristiche visive, quelle olfattive primarie, quelle gustative, la consapevolezza del partecipante su conduzione lievito, metodo d'impasto, scelta degli ingredienti, metodo di cottura e l'esperienza complessiva: coerenza, personalità e originalità.

I nominativi dei pasticceri italiani che passeranno alla finale saranno resi noti proprio lunedì 22 luglio, nel corso della Notte dei Maestri del Lievito Madre. Per sapere poi quale sarà il panettone più buono del mondo bisognerà però aspettare il 20 ottobre e la 41esima edizione di Host a Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale.

Fra i numerosissimi maestri pasticceri che cercheranno un posto nella finale mondiale, non mancano i rappresentanti della sempre più forte scuola veneta: dai padovani Luigi Biasetto e Denis Dianin, ai veronesi Daniele Lorenzetti e Renato Bosco.

**OLTRE 60 ARTIGIANI
CON MOLTI VENETI
PER LA PIÙ GRANDE
MANIFESTAZIONE
FUORI STAGIONE
DEDICATA AL DOLCE**

