

# Il panettone creativo? Il più buono è made in Bergamo

Il panettone più buono d'Italia è prodotto da Matteo Frigeni della pasticceria Capriccio 84 di Presezzo. La delizia per il palato ha vinto la settima edizione del "Panettone day", lo scorso settembre, nella categoria miglior panettone creativo che vantava solo cinque finalisti (le altre due erano tradizionale e cioccolato Ruby con 15 e 5) nell'esclusivo ristorante di Carlo Cracco in galleria Vittorio Emanuele, a Milano. Il contest ha accolto 240 professionisti provenienti da 17 regioni della Penisola, per un totale di 508 dolci artigianali in gara. La giuria era capitanata dal guru della pasticceria nazionale, Iginio Massari, e comprendeva i *pastry chef* Salvatore de Riso e Davide Comaschi, il vincitore dell'edizione 2018 Raffaele Romano e la speaker radiofonica esperta gourmet Marisa Passera.

«Avevo inventato un panettone alla mela e cannella che aveva un buon riscontro, quando lo cuocevo emanava un meraviglioso profumo di strudel – racconta Frigeni, 40 anni -. Così ho voluto provare a mettere tutti gli ingredienti, iniziando a provare lo scorso Natale e, poi, a Pasqua, ho tenuto da parte un paio di chili d'impasto che aggiustavo e riaggiustavo, finché ho trovato la formula perfetta».

Gli ingredienti della dolce creazione sono la mela semicandita lasciata in infusione con la cannella, uvetta messa a bagno nel Marsala, pinoli, noci e, sopra, una mandorla amara. Il tutto è ben bilanciato con una giusta quantità di umidità che, unita al

burro, fa sì che Panstrudel si scioglia in bocca. Il riscontro tra i clienti è stato immediato: 600 panettoni venduti in un mese al temporary store del concorso allestito in corso Garibaldi, 800 chili prodotti in due mesi dalla vittoria fino a metà novembre, mentre quattromila usciranno dal forno della Capriccio 84 per Natale. (Il prezzo va di pari passo con la qualità: 35 euro al chilo, 32 per il classico).

A emozionare il vincitore è stato anche l'incontro con Iginio Massari. «Si è mostrato affabile e disponibile – tiene a precisare il pasticciere bergamasco -. Alla finale ha fatto un discorso sulla percentuale di sale, quasi da chimico, all'inizio non avevo dato una grande importanza, ma una volta tornato a casa ho fatto qualche prova e aveva ragione, il risultato cambiava». Frigeni è cresciuto imparando l'arte da papà Gianfranco, alla guida della pasticceria insieme alla mamma Raffaella, appassionati di dolci e cucina. Oggi il testimone sta passando a Matteo e alle sorelle Francesca e Erica. Il locale, familiare nell'atmosfera, oltre che moderno e confortevole, propone anche pranzi, cene, aperitivi, ed è gelateria caffetteria e wine bar. La pasticceria offre, oltre a torte classiche e da forno, semifreddi, mignon, biscotti artigianali, anche prodotti vegan, fatti con farine speciali o impasti senza glutine. E, grazie ai cake designer, si può personalizzare il dolce scelto.

«Frequentavo la scuola di pasticceria in via Gleno, ma non ho finito – sorride Frigeni -. Era troppo forte la voglia di stare in laboratorio, imparando sul campo.» Il suo punto forte sono le preparazioni, gli impasti, le basi di ottima qualità. «Se lavori bene un buon pan di Spagna, è facile per chi è

esperto assemblare, badando all'estetica con finiture e guarnizioni – è convinto Matteo -. È il bello del lavoro in team dove ognuno ha una sua competenza specifica.» Il regalo più importante, ora che il Natale si avvicina, lo fanno i clienti. «Tornano da me e chiedono due panettoni, uno per loro e uno per farlo assaggiare ad amici o parenti. Non c'è soddisfazione maggiore», conclude.



