

Panettone Day, sei bergamaschi in finale a Milano

Sabato, a Sweety of Milano, i verdetti del concorso nazionale, che ha selezionato anche sei creazioni di pasticceri e panificatori orobici. Ecco chi sono



Ci sono anche sei creazioni bergamasche tra le 25 in lizza per la finale di Panettone Day, il concorso promosso da Braims, azienda di ingredienti per la pasticceria, in partnership con Novacart, per premiare i migliori panettoni artigianali realizzati dai propri clienti e promuovere l'eccellenza della pasticceria italiana.

A valutarli, una giuria di esperti presieduta da Iginio Massari con Gino Fabbri, Salvatore De Riso e Chiara Maci, sabato 17 settembre, dalle 10, al Palazzo delle Stelline a Milano, nel corso della manifestazione Sweety of Milano, il grande evento in cui la migliore pasticceria italiana incontra il pubblico offrendo la possibilità di partecipare a show cooking, masterclass e degustazioni.

Nella categoria "Panettoni Tradizionali" sono quattro, su 20 finalisti, i bergamaschi in concorso: Amelia Paolina Cabra, della **Pasticceria Braga** di Levate; Fabio Gotti, di **Bontà di Grano** di Scanzorosciate; Flavio Mazzilli della **Locanda della Corte** di Alzano e Luigi Bonadei de **Il Fornaio Bonadei** di Clusone. In questa sezione è richiesto ai partecipanti di realizzare il proprio "Panettone Tradizionale" nell'assoluto rispetto del disciplinare di legge secondo alcune caratteristiche fondamentali: gusto, forma, colore, qualità ingredienti, profumo, sofficità/fragranza, taglio; alveolatura, uniformità di distribuzione della frutta, cottura.

Cinque invece i finalisti per il “Panettone Creativo Dolce”, ossia un prodotto che, nel rispetto del disciplinare di legge, abbia farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni, frutta o altri ingredienti caratterizzanti diversi da quelli del panettone tradizionale. In questo caso sono due le proposte orobiche in gara, quella di Adriano Anastasio della **Pasticceria Adriano** di Seriate e di Silvano Marchesi, del **Panificio Marchesi** di Bergamo.

Il concorso ha raccolto 150 concorrenti da tutta Italia. I 25 finalisti avranno l’ulteriore opportunità di esporre e vendere per tutto il mese di ottobre i propri panettoni nel temporary shop firmato Panettone Day che sarà aperto in corso Garibaldi.