

Sigep, Val Seriana sul podio con pane e pasticceria

Valle Seriana terra di campioni... del gusto. La 38esima edizione del Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e del caffè, di scena nei giorni scorsi a Rimini, ha consegnato due importanti allori ai professionisti di casa nostra.



Giacomo Zucca, titolare dello storico panificio nella piazza Casnigo, ha vinto il primo concorso nazionale “Il pane di Alex e Sylvia”, ispirato al cartoon che ha caratterizzato il padiglione dell’Unione europea a Expo 2015, dedicato al pane. Dopo la selezione di cinque finalisti, la competizione riminese ha premiato la migliore realizzazione del pane raccontato dall’animazione, simbolo della volontà di coniugare i valori

dell’Europa intorno ad un prodotto diffuso in tutte le sue regioni e dalla storia millenaria, un segno di unità nella diversità delle sue componenti, semplice e buono.

I panettieri dovevano partire dalla ricetta base del pane di Alex e Sylvia (con miele o zucchero scuro, burro o olio extravergine di oliva, farina di frumento, fiocchi d’avena e farina integrale come ingredienti principali) e bilanciando materie prime, forma e lavorazione realizzarne la versione più buona e accattivante possibile.

La finale era inserita in un incontro al quale hanno partecipato Fernanda Guerrieri, vicedirettore generale della Fao, e Roberto Capello, presidente dell’Aspan di Bergamo nonché della Federazione Italiana Panificatori, tra i

promotori del concorso. Zucca non è nuovo ai successi. Con la Garibalda, pagnotta ormai conosciuta su tutto il territorio provinciale e prodotta anche da altri panifici, ha vinto il concorso "Un pane per Bergamo", organizzato nel 2009 dalla Camera di Commercio e dall'Aspan.



Mattia Cortinovis (a destra) con il compagno di squadra Andrea Marzo

Ha sfiorato invece di un soffio il titolo mondiale juniores di pasticceria **Mattia Cortinovis**, che affianca papà Giancarlo (anch'egli plurimedagliato nei concorsi nazionali e internazionali) nella pasticceria di Ranica. In coppia con il bresciano Andrea Marzo è stato staccato di soli sei punti (3.918 a 3.912) dai giapponesi Yokouchi e Yuki Matsuda, che si sono confermati Campioni del Mondo. Terza la Francia (3.733 punti), nove le nazioni in gara (Francia, Giappone, India, Filippine, Singapore, Messico, Polonia, Russia e Italia).

Le creazioni si sono ispirate al tema Planet Fantasy, il potere della fantasia, e sono state valutate in base alla qualità, alla ricerca nell'utilizzo delle materie prime e al perfezionamento del livello tecnico. Il mondiale juniores si è svolto in diretta streaming in tutto il mondo, con repliche notturne per favorire le nazionali con differente fuso orario. «Possiamo racchiudere questo mondiale in una parola: esperienza – hanno commentato i due ragazzi -. Un anno di allenamenti, poi questa sfida così incerta. Siamo soddisfatti, abbiamo dato il meglio di noi e in gara abbiamo fatto meglio

di quanto non ci riuscisse nelle settimane scorse». Mattia Cortinovis, 22 anni il prossimo aprile, aveva vinto due anni fa, sempre al Sigep, il campionato italiano di pasticceria juniores.