

Il “Signor panettone” quest’anno sa di cioccolato rosa e di lime

Pubblicato: Lunedì 26 Novembre 2018



Non c’è Natale senza i dolci della tradizione e anche quest’anno l’istituto alberghiero De Filippi organizza “**Signor Panettone**” la manifestazione per far conoscere la migliore produzione artigianale della provincia di Varese.

Sabato 1 dalle 14 alle 16.30 e domenica 2 dicembre dalle 10 alle 18.30 torna l’evento, giunto alla sua quinta edizione, ideato su iniziativa dell’associazione “**Pasticceri per la vita**”.

Il panettone è un prodotto d’eccellenza del made in Italy, soprattutto in Lombardia, e queste due giornate permettono di conoscere da vicino le materie prime e le sue modalità di preparazione secondo le antiche regole.

«Questa è un’occasione per far capire la differenza tra un prodotto artigianale e quelli destinati alla grande distribuzione. Considerando che il 90% dei prodotti dolciari per le feste viene trasferito già da settembre nei negozi, significa che la loro produzione comincia già dai primi mesi dell’anno – spiega il vice-presidente dell’associazione “pasticceri per la vita” **Mario Bacillieri** – Oltre alla freschezza dei prodotti puntiamo agli ingredienti.

Qui presento infatti un nuovo panettone con mandorle caramellate aromatizzate al lampone e una copertura fatta da mandorle tostate e **cioccolato rosa**: un nuovo tipo di cioccolato che si distingue dalle più conosciute varianti latte, fondente e bianco perché prodotto da una particolare fava di cacao rosa».

Cioccolato rosa, la dolce invenzione che piace anche agli occhi

Alla presentazione era presente anche **Alberto Magistrali** della pasticceria Manzoni che è stato premiato il 15 settembre a Milano al concorso nazionale “panettone day” dove ha prevalso su 265 partecipanti provenienti da tutta Italia con la sua delizia allo zenzero, lime e zafferano che presenterà proprio durante l’evento del prossimo week-end.

«Abbiamo previsto due laboratori, uno per ogni giornata, per illustrare il procedimento di lavorazione dei panettoni, dalla combinazione degli ingredienti fino alla cottura finita e dove mostriamo anche la lavorazione del cioccolato e alcuni esempi di come poter decorare e guarnire il panettone e alcuni accorgimenti per la presentazione in tavola il giorno di Natale – afferma il coordinatore dell’associazione **Pierluigi Brun** – Abbiamo pensato anche ai bambini poiché vogliamo mostrare attivamente anche a loro come vengono prodotti questi cibi natalizi che tanto amano».

Quest’anno una parte del ricavato verrà devoluto alla fondazione “**Il ponte del sorriso**” di Varese. «Grazie a questa iniziativa completeremo la cucina dedicata alle mamme e ai bambini all’interno dell’ospedale del Ponte – spiega **Emanuela Crivellaro**, presidente dell’associazione “Il ponte del sorriso” – La cucina è un elemento importante in un contesto come l’ospedale poiché richiama il concetto di casa. Avere la possibilità anche solo di farsi un tè o un caffè è importante per mantenere un contatto con il luogo domestico, sia per le mamme così come per i bambini che sono costretti a passare molto tempo in questa struttura. Speriamo in futuro di creare anche dei laboratori che permettano ai pazienti di mettersi in gioco, in modo da imparare a conoscere i meccanismi di costruzione dei cibi, dai semplici ingredienti fino al prodotto finito».

di **Melissa Mercuri**