Panettone senza confini

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 29 Novembre 2019 11:15



Dopo le edizioni di **Napoli**, **Reggio Calabria** e **Brescia**, "**Il Panettone secondo Caracciolo**" ha cambiato nome e lo scorso **24 Novembre 2019** è approdato a **Palermo** diventando "**Panettone senza confini**", manifestazione a concorso e con sfondo sociale di **Fausto Morabito** dedicata a quello che, parafrasando il Maestro **Iginio Massari**, è da considerarsi "il dolce più difficile da preparare". La kermesse si è aperta in mattinata al **Cinema De Seta**, all'interno dei **Cantieri Culturali alla Zisa**, presso il quale **Iginio Massari**, accompagnato dalla figlia **Debora** e insieme a Fabrizio Donatone, quindi ben tre autorevoli maestri pasticceri, hanno divulgato al pubblico presente, composto prevalentemente da scuole alberghiere, alcune delle tecniche necessarie alla preparazione ed al riconoscimento di un buon panettone realmente artigianale, incentrando l'incontro su qualità degli ingredienti, lievito madre e sui processi di produzione. L'incontro si è chiuso con una immancabile degustazione di panettone offerto dalla **Pasticceria Don Nino** di **Palermo** e prodotto da **Dario Pace**, figlio di quel **Giovanni** che oltre ad avere all'attivo un'infinità di consulenze nel settore e già membro **AMPI** è anche uno dei papà del "Panettone Siciliano" di cui, alcuni anni fa, vi parlai qui, nonchè direttore della scuola di cucina e pasticceria **MAG**, autore fuori concorso di due panettoni creati per l'occasione: il **Pan del Bandito**, con Passito di Pantelleria, e il **Panettone Borgo Paradiso**, contenente diverse eccellenze siciliane, una pasticceria sicuramente da approfondire.



Durate il pomeriggio il Panettone si è spostato a **Palazzo Sant'Elia** in pieno centro cittadino, presso il quale si è svolta la prevista gara con ben 13 concorrenti professionisti selezionati in tutta Italia nonchè 3 amatoriali. La giuria, particolarmente autorevole e composta dai massimi esperti nazionali del settore, vantava i seguenti nomi: **Iginio Massari**, Maestro dei Maestri, **Achille Zoia**, padre del panettone moderno, **Vincenzo Tiri**, lievitista pluripremiato, **Fabrizio Donatone**, campione del mondo di pasticceria, **Debora Massari**, Maestro AMPI e tecnologa alimentare, e **Piergiorgio Giorilli**, essenza della panificazione italiana. All'ultimo minuto però, a causa di un disguido aereo, **Achille Zoia** è stato sostituito da **Giovanni Pace**.

Approfittando dell'occasione sono riuscito a intervistare al volo sia papà **Massari** che la figlia grazie alla loro cordialità nei miei confronti, registrando così due simpatici ed esclusivi video che potete visionare qui di seguito.

{youtube}LdREu4ZpQFs{/youtube}

Debora Massari è di recente entrata nell'importante e prestigioso consesso dell'associazione **AMPI** e come egli stessa ha dichiarato, per lei questo traguardo costituisce al contempo un punto di arrivo e di partenza da cui sono sicuro spiccherà un grande volo, ma non grazie al suo cognome piuttosto alla propria tenacia ed alla continua vicinanza con la professionalità del padre. Grazie a **Debora** per la seguente video intervista.

{youtube}00ZTEwiCo78{/youtube}

Ecco i selezionati della kermesse, ognuno rappresentante della propria pasticceria e praticamente provenienti da tutte le zone d'Italia.

Marco Antoniazzi (Pasticceria Antoniazzi di Bagnolo San Vito, Mantova)
Angelo Di Masso (Pasticceria Pan dell'Orso di Scanno, AQ)
Roberto Cantolacqua (Pasticceria La Mimosa di Tolentino, MC)
Marta Boccanera e Felice Venanzi (Pasticceria Grué, Roma)

Andrea Urbani (Pasticceria Guerrino, di Fano, PU)
Vincenzo Donnarumma (Pasticceria Peccati di Gola, Pimonte, NA)
Rocco Scutellá (Scutellá, Antica Pasticceria Artigianale dal 1930, Delianuova, RC)
Angelo Musolino (Pasticceria La Mimosa, Reggio Calabria)
Santi Palazzolo (Pasticceria Palazzolo, Cinisi, PA)
Giuseppe e Mauro Lo Faso (Pasticceria Delizia di Lo Faso, Bolognetta, PA)

Alla finale palermitana si sono aggiunti anche i vincitori del contest nazionale dedicato ai professionisti:
Nicola Iacovera (Antica Ricetta di Nonna Sesella, Genzano di Lucania, MT)
Elvio Pasquale Donatone (Arte del Dolce, Velletri, RM)
Vincenzo Faiella (Pasticceria Pina, San Marzano sul Sarno, SA)

Inoltre hanno partecipato alla gara i seguenti tre amatori:
Fabio Fiorentino, di Palermo
Simona Garaldi di Cressa, NO
Alessandro Perrelli di Roma

L'appellativo di "senza confini" assegnato alla manifestazione ha due chiari obiettivi: il primo è sicuramente quello di abbattere i confini regionali, unendo così tutta l'Italia del buon panettone, la seconda è di abbattere anche il confine nazionale arrivando fino in **Siria**, infatti l'intero ricavato dell'evento, anche grazie alla collaborazione con "**La culla di Alice Onlus**" che opera nella realtá siciliana, verrà, infatti, destinato alla **Onlus Starterprius**, che ha come fine la scolarizzazione dei bambini siriani e si è occupata direttamente dell'organizzazione della manifestazione stessa in collaborazione con **Chezmoibyfausto**.

Il verdetto della giuria è stato anticipato da una singolare performace del cantante lirico **Massimo Marotta**, il quale con rara maestria ha cantato e contemporaneamente inscenato una simpatica gag con il **Maestro Massari**, di cui potete visionarne un frammento registrato nel seguente video da **Lidia Caracausi**.

{youtube}PvUEeQ9gkH4{/youtube}

Per la categoria "**Panettone tradizionale**", il verdetto della giuria è stato il seguente.

1. **Rocco Scutellà** dell'Antica Pasticceria Artigianale Scutellà dal 1930 di Delianuova (RC)
2. **Giuseppe e Mauro Lo Faso** della Pasticceria Delizia di Bolognetta (PA)
3. **Santi Palazzolo** della Pasticceria Palazzolo di Cinisi (PA).

Per la categoria "**Panettone della selezione**", realizzato con i prodotti delle aziende **Molino Dallagiovanna**, **Cesarin**, **Hausbrandt** e **Brazzale**, il verdetto della giuria è stato il seguente.

1. **Elvio Pasquale Donatone** dell'Arte del Dolce di Velletri (RM)
2. **Marta Boccanera e Felice Venanzi** della Pasticceria Grué di Roma
3. **Giuseppe e Mauro Lo Faso** della Pasticceria Delizia di Bolognetta (PA)

La seguente è invece la classifica del contest riservato agli amatori.

1. **Fabio Fiorentino** di Palermo
2. **Alessandro Perrelli** di Roma

3. **Simona Garaldi** di Cressa (NO).

Nel corso della serata sono stati assegnati anche i premi "**miglior packaging**", giudicato da **Alessandro Fici**, consulente in Neuromarketing della **IULM di Milano**, e assegnato ad **Andrea Urbani della Pasticceria Guerrino di Fano** (PU) e "**Panettone senza Confini 2019**" alla carriera, conferito ad **Achille Zoia** e ritirato dall'amico **Iginio Massari**. Alcuni momenti dei lavori compiuti dalla giuria sono stati registrati nel seguente video sempre da **Lidia Caracausi**.

{youtube}MU0Ic8sP2DQ{/youtube}

Cercando nel mio archivio ho trovato anche un'inedita video registrazione con **Achille Zoia**, effettuata durante una demo svoltasi a **Bagheria** (PA) nel **Febbraio 2012**, durante la quale ho rivolto alcune domande al Maestro il quale ha mostrato, oltre alla sua professionalità, anche spiccate doti di intrattenitore.

{youtube}P97Y89UUAPY{/youtube}

La cosiddetta "bella figura" che i pasticceri siciliani con **Lo Faso** e **Palazzolo** nonchè l'amatore **Fabio Fiorentino** hanno regalato alla nostra regione, è rafforzata anche dal livello dei concorrenti il quale era molto alto, assaggiando quasi tutti i panettoni in concorso, ho rivissuto i singoli parametri di qualità declamati da **Debora Massari** quella stessa mattina. Inoltre è abbastanza curioso che la maggior parte dei premi sia andata al centro-sud, oltre alla tripletta di **Palermo**, anche a **Reggio Calabria**, vincitore del premio più ambito, e poi con ben tre piazzamenti a **Roma**. Però tra i banchetti di degustazione dei panettoni non c'era solo dolce, ma anche del salato, selezionato dalla locale CNA, tra i quali ho reincontrato alcune "vecchie" eccellenze, ma ne ho conosciute anche di nuove, tra le prime impossibile non citare il **Salumificio Caputo** di **Sant'Angelo di Brolo** (ME) con il loro **Salame Sant'Angelo**, ma anche il **Caseificio Bompietro** dell'omonimo paesino sui **Monti delle Madonie**, autore di un pecorino con 18 mesi di stagionatura i cui profumi, sapori e dimensioni richiamanvano a gran voce ciò che io amo definire come "parmigiano di pecora", ed infine la **Macelleria Garifo** di **Partinico** (PA) con una serie di salumi, salsiccia secca e mortadella, in cui era stata eseguita una perfetta fusione tra carni di suino e di pecora, per non parlare delle varie aromatizzazioni a base di pomodori secchi, capperi e origano, sicuramente due aziende da approfondire. Sul fronte del nuovo mi ha colpito l'azienda dei **Fratelli Brazzale** di **Asiago** (VI), produttori di quello che sembra proprio essere l'unico burro italiano idoneo all'uso in pasticceria e in particolare nel panettone, andando così a creare un'alternativa nazionale ai noti due marchi di provenienza belga diffusissimi nel nostro paese.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO