

## Il concorso

di Matteo Sorio

# Prodotti artigianali e tanta solidarietà

## La tappa veronese della sfida «Panetthòn»

A «I Tigli» di San Bonifacio vince un vicentino. Gran finale nel Padovano

**VERONA** Talebani (o quasi) del panettone. «In un certo senso, sì. Regole ferree. Solo panettoni rigorosamente artigianali, "classici", con uvetta e canditi, fatti senza badare a spese usando materie prime d'alta qualità, ovviamente zero additivi o conservanti. Parliamo di quei panettoni che hanno una durata limitata ma in cambio presentano una bontà senza paragoni».

O così, o di prendere parte a «Panetthòn» non se ne parla nemmeno. Fino a due anni fa, il miglior panettone artigianale veneto veniva solennemente proclamato in casa del padovano Daniele Gaudio, medico oculista e collaboratore della guida del Gambero Rosso. Poi «Panetthòn», idea sua e di altri amici gourmet come lui (vedi il consulente gastronomico Federico Menetto) ha preso a girare per locali pubblici, dove in ogni tappa si assaggia, si vota e si raccolgono pure fondi con cui far studiare i bambini etiopi seguiti da «Amici di Adamitullo» (un'Onlus veneta, di Padova).



Il taglio Un momento della serata di «Panetthòn» a I Tigli di San Bonifacio

Tutto alla cieca. Nel senso che giuria tecnica – giornalisti, esperti – e giuria popolare non conoscono i nomi dei produttori, quindi non c'è rischio di palati condizionati.

«Si giudica al buio – raccontano da «Panetthòn» – in base

**Il finalista veronese**  
Per il primo premio del 2017 è in corsa la Pasticceria Lorenzetti, di S. Giovanni Lupatoto

all'aspetto esteriore e interiore del prodotto, come si presenta, come vi sono distribuiti l'uvetta e i canditi; poi c'è il gusto personale, chi apprezza il panettone con più burro, chi cerca altri sentori».

L'edizione 2016 aveva esaltato il lavoro della Pasticceria Mazzari, padovana. Per il primo premio del 2017, invece, è in corsa, su Verona, la Pasticceria Lorenzetti, di San Giovanni Lupatoto, fondata nel 1970 (tra le invenzioni della casa l'Agostin, dolce al profumo di limone). Finale raggiunta, da Lo-

renzetti, passando la selezione di due sere fa, alla pizzeria «I Tigli» di San Bonifacio, nella tappa del concorso dedicata ai produttori del Veronese e del Vicentino: Chiosco da Lonigo, Ferracina da Camisano Vicentino e Olivieri da Arzignano le altre tre pasticcerie scelte dai giurati (per Verona erano in gara anche Dall'Omo e la Pizzeria Zio Lele dalla città, la Pizzeria Saporè da San Martino Buon Albergo e il Panificio Pan d'Oro da Cologna Veneta).

La prima semifinale, coi quattro migliori panettoni di Padova e Rovigo, risale a lunedì, mentre stasera scatta la terza, e ultima, al ristorante Perché di Roncade, nel Trevigiano, con i quattro migliori panettoni dalle province di Treviso, Venezia e Belluno.

Finalissima, quindi, con 12 prodotti in gara, questa domenica, a Torreglia, nel Padovano, all'Antica Trattoria Ballotta, dove la giuria popolare sarà composta da 150 persone. «Per noi», ricordano da «Panetthòn», «è molto importante l'etichetta solidale: "Amici di Amitullo", cui va il ricavato del concorso, è nata nel 2008 dall'incontro fra un gruppo di amici padovani e don Cesare Bullo. Quella di Amitullo, a 170 km da Addis Abeba, era un tempo la missione salesiana meno fortunata di tutto il Corno d'Africa: oggi invece un migliaio di bambini può studiare grazie alla solidarietà di chi è più fortunato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

