

OGGI IN SAN BONIFACIO

29.11.2017

Tags: Amici di Adamitullo , Verona , Veneto , San Bonifacio , Cologna Veneta , San Giovanni Lupatoto , San Martino Buon Albergo , Stallavena , Padova , Torreglia , provincia di Padova , Daniele Lorenzetti , Simone Padoan , Renato Brusco , Lele

Sfida fra panettoni per beneficenza coi maestri veronesi



A+ Aumenta

A- Diminuisci

Stampa

Invia

226

Mi piace

Condividi

Tweet

Segui

G+

L'ha impastato **Daniele Lorenzetti** il panettone top che domenica a Torreglia (Padova) difenderà i colori scaligeri alla finale regionale di **Panetthòn 2017**: si chiama così l'iniziativa che abbina la promozione di questo prodotto artigianale di altissima qualità alla solidarietà.

«Panetthòn 2017», che per la prima volta coinvolge tutto il Veneto, attraverso serate gastronomiche ad hoc si propone di raccogliere fondi da destinare alla Onlus **Amici di Adamitullo** di Padova impegnata nel sostegno dei bambini etiopi.

Ieri sera la pizzeria «I Tigli» di **San Bonifacio**, quella del celebre «maestro di lievito» **Simone Padoan**, ha ospitato la selezione dei panettoni veronesi e vicentini in vista di domenica: all'attenzione di una apposita giuria composta da gourmet, giornalisti ed esperti del settore, si sono sfidati i panettoni artigianali della pasticceria «Infermentum» di Stallavena, pizzeria «Zio Lele» di Verona, pasticceria «Dall'Omo» di Verona, panificio «Pan d'oro» di Cologna Veneta, la pasticceria «Lorenzetti» di San Giovanni Lupatoto e la pizzeria «Saporè» di San Martino Buon Albergo. Quest'ultima ha anche «prestato» il suo patron, cioè **Renato Bosco**, in cucina: a precedere la sfida è stata infatti la passerella delle pizze gourmet di Padoan e Brusco proposte in assaggio ai commensali di questa affollatissima tavola solidale.

Paola Dalli Cani