



IN ALTRUI
 Roma. I quattro vincitori mondiali di questo anno, la medaglia d'oro e l'attestato di campione del mondo del panettone. Da sinistra: Fabio Albanesi (per il miglior panettone tradizionale), Luca Porretto (per l'innovazione), Flavia Garreffa (per la decorazione) e Paolo Molinari (per l'impegno senza glutine). In basso, la Garreffa con la sua scenografica creazione. «Da queste sfide ho imparato a stupirmi con risultati impensabili», dice la pasticciera.

Sono quattro i migliori ARTISTI DEL PANETTONE

GLI ITALIANI SI CONFERMANO I PIÙ BRAVI AL MONDO: A ROMA HANNO SFIDATO ANCHE BRASILIANI E GIAPPONESI. E L'UNICA DONNA HA DEDICATO IL PREMIO ALLE MAMME LAVORATRICI

di Barbara Nevosi

Eancora presto per pensare al Natale, ma a Roma, a due passi dal Quirinale, si sono dati appuntamento 150 pasticceri per eleggere il miglior panettone del mondo del 2021. Hanno tra i 18 e i 65 anni, per la maggior parte sono italiani, ma alcuni provengono anche da Spagna, Giappone, Brasile, Sudamerica. A Palazzo Rospigliosi si sono sfidati a colpi di lievitazione in quattro categorie (Tradizionale, Decorato, Innovativo e Gluten Free) per altrettanti vincitori assoluti.

È romano il miglior panettone tradizionale: su tutte l'ha spuntata la ricetta classica di Fabio Albanesi, che appartiene a una storica famiglia di panettieri. Alla bionda e talentuosa Flavia Garreffa, trentenne calabrese che vive a Foligno, in Umbria, l'oro per il miglior panettone decorato. È delicata come la sua ricetta, Flavia, che dedica il riconoscimento alle donne che ogni giorno si dividono non senza difficoltà tra lavoro e famiglia. «Questa esperienza ha segnato un passaggio importante nella mia cre-

scita personale e professionale», spiega Garreffa. «Da queste sfide ho imparato a tirare fuori il meglio di me, a superare i miei limiti per poi stupirmi con risultati impensabili. Il confronto con i colleghi è sempre prezioso. Veniamo tutti da posti diversi, lontani tra loro, ma siamo accomunati da una grande passione: la pasticceria». Luca Porretto, altro vincitore, ha il cuore gonfio di gioia, rosso come il ripieno del suo panettone innovativo, ispirato alla zuppa inglese. Ha impiegato cinque mesi per ottenere il sapore giusto per la sua ricetta. Nella sezione senza glutine l'oro se l'è aggiudicato Paolo Molinari, in rappresentanza di Sacromonte Srl. Nella sua commozone si leggono tutte le soddisfazioni e i sacrifici di oltre

trent'anni di lavoro nella produzione del panettone italiano in Giappone. «È il primo anno che concorre il panettone senza glutine», spiega il presidente di giuria Roberto Lestani, che è anche presidente della Federazione italiana pasticceria, gelateria, cioccolateria (Fipgc) organizzatrice del concorso. «È un prodotto non facile da realizzare perché per formare la maglia glutinica e arrivare a una struttura ottimale ci sono diverse problematiche superabili solo con grande studio e ricerca».

A chi si stesse chiedendo perché la gara per il miglior panettone del mondo si sia svolta a Roma e non a Milano, patria del panettone, la risposta è servita. «Non solo perché è la capitale», sottolinea Lestani, «ma anche per via del protocollo d'intesa che a giugno la Federazione ha firmato col ministero degli Esteri (che ha patrocinato l'evento, ndr) per la promozione del panettone italiano nel mondo. Il panettone è uno dei simboli del made in Italy e i pasticceri sono i testimonial. Una grande famiglia che si muove insieme anche nella condivisione e nell'organizzazione di un evento come questo». Un modo come un altro per dire: l'importante è fare il panettone a regola d'arte, poi il Natale quando arriva, arriva.

