

VareseNews

Torna “Signor Panettone”, la festa del panettone artigianale

Pubblicato: Lunedì 30 Novembre 2015



Dopo il successo dell'anno scorso, torna con l'edizione 2015 “Signor Panettone” la festa dell'artigianalità di questo dolce, in programma sabato 5 e domenica 6 dicembre al Salone Estense.

A presentare l'iniziativa, il cui ricavato sosterrà quest'anno il progetto della Cooperativa sociale EducarTe, c'erano l'assessore al Marketing territoriale **Sergio Ghiringhelli** con **Pierluigi Brun**, coordinatore dell'associazione “Pasticceri per la vita” che ha ideato la due giorni, e alcuni dei pasticceri partecipanti: **Mario Bacillieri** (tra i primi dieci classificati a Re panettone di Milano), **Luca Riganti** di Dolcearte (primo classificato della sottocategoria il Miglior lievito innovativo) e **Claudio Colombo** della Pasticceria Colombo di Comerio.

«L'anno scorso la manifestazione è stata un successo – ha commentato l'assessore **Ghiringhelli** – quest'anno è ospitata al Salone Estense. In pratica l'eccellenza della pasticceria del nostro territorio è rappresentata nei saloni del comune: mostriamo le nostre capacità anche in quest'arte, è molto bello».

La finalità dell'associazione “**Pasticceri per la vita**” è di valorizzare il simbolo della tradizione natalizia del Varesotto/milanese e far conoscere la produzione artigianale del dolce della Provincia di Varese. Durante la manifestazione sarà infatti possibile gustare i diversi tipi di panettone realizzati da artigiani pasticceri che producono il panettone esclusivamente «Con il lievito madre, e dei prodotti naturali e privi di conservanti o additivi che non siano naturali, anzi di più che “naturali”: scorze d'arancia, bacche di vaniglia e così via» spiega **Mario Bacillieri**, non solo partecipante dell'edizione varesina ma anche tra i primi dieci classificati a Re panettone di Milano.

«Questo, per valorizzare da un lato la figura dell'artigiano e dall'altro per creare nella cittadinanza la cultura della sana e corretta alimentazione, scegliendo prodotti naturali rispetto a prodotti industriali ricchi di additivi e conservanti, anche grazie a laboratorio nei due giorni – ha spiegato il coordinatore **Pierluigi Brun** – Inoltre, durante la manifestazione i prodotti saranno acquistabili ad un prezzo calmierato rispetto a quello praticato in negozio, che di solito è intorno ai 30 euro al chilo».

IL PROGRAMMA

SABATO 5 DICEMBRE

Apertura dalle 14.30 alle 18.30

Ore 15.30: laboratorio “CONSISTENZE DIVERSE”, modi alternativi di consumare il panettone.

DOMENICA 6 DICEMBRE

Apertura dalle 10.00 alle 18.30

Ore 10.30: Seminario “PANETTONE: ARTIGIANALE vs INDUSTRIALE”

Ore 15.30: “MANI IN PASTA”, Laboratorio sulla preparazione del lievito madre, a seguire “LABORATORIO DEL CIOCCOLATO”.

LE PASTICCERIE ADERENTI

Mario Bacilieri di Marchirolo
Sara e Mariano di Morazzone
Pasticceria Cardy di Gavirate
Buosi di Venegono Superiore e di Varese
Dolcemente di Varese
Panificio Silvia e Roberto di Crosio della Valle
Dolcearte di Mornago
Il giusto impasto di Castronno
Pasticceria Colombo di Comerio
La Dolcissima di Fagnano Olona

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it