Il Sole 24 ORE

Quotidiano

Data 15-08-2010
Pagina 35
Foglio 1

www.ecostampa.it

A me mi piace

di **Davide Paolini**

Ferragosto panettone ti conosco

E voilà, va in scena per il quarto anno consecutivo il panettone day di Ferragosto, ovvero la campagna per il «pan de' Toni» in estate, da un'idea "gastronautica" lanciata da queste colonne e da Radio 24 che si è diffusa non solo in Italia, ma ha contaminato pure le pasticcerie del Canton Ticino. Sono ormai davvero numerosi e sparsi per lo stivale i produttori artigianali che sfornano il panettone d'agosto, in primis l'antesignano Oscar di Busto Arsizio, la pasticceria Comi di Missaglia, poi Filippi di Zanè (panettone all'olio d'oliva), Massimo Vitali di Borghi di Cesenatico, il Giamberlano di Pavullo, «la Butega ad Fanton» di Guastalla, Caputo di Altamura, Lenti di Grottaglie e Pepe di Sant'Egidio Monte Albino, nostre scoperte nel Sud, eccetera. Ma il clou – sotto il solleone – sono gli eventi del network panettone di ferragosto, sempre più frequentati a cominciare dallo storico Party di Borbona (Rieti), un vero festival di questo dolce "italiano" che coinvolge un intero borgo all'assaggio. Ancor più eclatante sarà il panettone d'agosto di Rebus, il consorzio sociale che gestisce la pasticceria del carcere Due Palazzi di Padova al Meeting dell'Amicizia di Rimini già dal 2008 con forni e attrezzi per offrire migliaia di fette ai visitatori, aderendo dall'inizio all'idea gastronautica. La novità 2010: saranno panettoni con una salsina alla birra (Amarcord). E sempre fette di «Pan de' Toni» dei carcerati faranno comparsa nelle tavole delle quindici strutture dalla Svizzera alla Calabria, del gruppo turistico padovano Tivigest. «In fondo con il panettone a Ferragosto mettiamo insieme due grandi feste umane e cristiane, commenta Nicola Boscoletto, presidente di Rebus». Sempre a Rimini e dintorni sarà possibile acquistare l'ottimo panettone della Comunità di San Patrignano allo SP.accio, nonché gustarlo nell'eccellente ristorante «Vite» (via Montepirolo, 7, tel. 0541759138) di Coriano (Rimini). Ancora in Romagna la festa del panettone ha avuto un suo epicentro con grande affluenza, negli ultimi tre anni, al Bagno Milano di Milano Marittima. A Moglia (Mantova), nuovo e originale evento del network gastronautico: panettone e gelato, organizzato dalla gelateria Chantilly (via dell'Artigianato 22/c) che produce gelato solo usando prodotti a chilometro zero, in collaborazione con la «Butega ad Franton» di Guastalla (Reggio Emilia) che utilizza farine biologiche, macinate a pietra, lievito madre e lunghe lievitazioni. Verrà servito panettone con sorbetto di pesche del contadino al Lambrusco. L'accoppiata panettone-gelato è ormai diffusa anche in molte spiagge quali la Maddalena in Sardegna (qui portata da fans mantovani che lo abbinano con il loro cotechino di ferragosto). E il miglior abbinamento di gusti-gelato? Moscato, zibibbo e la stessa frutta dei canditi.

Sine qua non

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Il gastronauta» è ogni sabato, alle 11.00, su Radio 24.

003700

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rimini Meeting