

eventi

IL NUMERO UNO

A CURA DELLA REDAZIONE

Cercato... e trovato

PARLIAMO DEL PANETTONE MIGLIORE D'ITALIA. PER LO SLOW FOOD ARRIVA DALLA CAMPANIA E IL SUO CREATORE SI CHIAMA ALFONSO PEPE

Ogni anno, sotto Natale, proliferano classifiche di ogni sorta: il dolce più amato, il panettone più buono, il pandoro più innovativo. Siamo dell'idea che qualsiasi cosa serva per fare emergere il valore dell'artigianalità è ben accetto e, anzi, vada coltivato. Ne è un brillante esempio il fatto che, nonostante i tempi di crisi, i consumi di panettoni artigianali, ad esempio, siano cresciuti in maniera significativa a fronte di un decremento del prodotto industriale. Quest'anno la palma del Miglior Panettone d'Italia è andata ad Alfonso Pepe, Maestro Ampi con sede in Campania. Il suo panettone artigianale, senza conservanti e con ingredienti di pregiata qualità, è stato giudicato il migliore tra i sei degustati per l'evento organizzato da Slow food, Dolce Natale. Il Re Panettone e i Vini Dolci nella tradizione dolciaria natalizia italiana. A contendere il titolo, c'erano tra gli altri i panettoni di: Pasticceria Loison di Costabissara, in provincia di Vicenza; Sal De Riso di Minori; Fiasconaro di Castelbuono in provincia di Palermo; Pasticceria Veneto (Brescia) di Iginio Massari. Tutti pezzi da novanta. Da persona semplice qual è Alfonso non si monta la testa e continua a impegnarsi per migliorare ulteriormente il suo prodotto.

