

Il “signor Panettone” in mostra alla Camera di Commercio

Pubblicato: Giovedì 4 Dicembre 2014



Ci sono panettoni e **Signori Panettoni**.

Ci sono produzioni industriali che permettono di avere sul mercato una gran quantità di pezzi, con una qualità degli ingredienti proporzionata ai prezzi stracciati e una resistenza alla conservazione proporzionata all'uso di conservanti, e produzioni artigianali che profumano di forno e lievito madre, hanno vita breve ma sapore intenso.

Per scoprire le differenze l'associazione **"Pasticceri per la vita"** – associazione di professionisti nata nel 2011 dopo il comune progetto **"Dolce in Carcere"** – ha organizzato per sabato 6 dicembre, dalle 14,30 alle 18 e domenica 7 dicembre, dalle 10 alle 18,30, una curiosa mostra mercato dal titolo "Signor Panettone" che, a colpi di degustazioni, mostrerà le differenze tra un panettone e l'altro. Le produzioni dei pasticceri coinvolti saranno acquistabili al "prezzo politico" e uguale per tutti di 20 euro al chilo, alcuni dei panettoni prodotti diventeranno parte della festa di Natale organizzata nel reparto oncologico dell'associazione Caos.

[GUARDA LA GALLERIA FOTOGRAFICA](#)

L'appuntamento è in Sala Campiotti, nella sede della Camera di Commercio di Piazza Monte Grappa.

I partecipanti alla manifestazione:

DOLCEARTE di Luca Riganti, Mornago

Dolcearte nasce nel 2008 con l'idea e il desiderio di produrre creazioni dolciarie che coinvolgano tutti i sensi, attraverso profumi, sapori e forme nuove e ricercate. I prodotti offerti alla clientela sono freschi, realizzati con materie prime di altissima qualità (non vengono mai utilizzati, negli impasti, semilavorati – surrogati – grassi vegetali idrogenati e conservanti) e l'ambiente dove vengono preparati e serviti è curato e pulito. Dolcearte propone nuove idee, forme e gusti, dolci per intolleranze alimentari, laboratori per bambini, eventi demo-gustativi.

PASTICCERIA F.LLI GNOCCHI, Gallarate

La Pasticceria Gnocchi nasce nel lontano 1958, grazie al desiderio dei tre fratelli Alfio, Giambattista e Renato, di realizzare qualcosa di importante. Da allora, attraverso una graduale maturazione

professionale nella lavorazione artigianale dei vari prodotti e soprattutto grazie ad una costante ricerca delle migliori materie prime, il successo della Pasticceria è andato crescendo, superando i confini nazionali ed esportando gli "squisiti Amaretti di Gallarate" in tutto il mondo. Proprio gli amaretti, al fianco dei Panettoni e delle Colombe, costituiscono uno dei marchi di riconoscimento dell'azienda.

IL GIUSTO IMPASTO di Daniele Frison, Castronno

Pasticceria nata nel 2013 dalla volontà di una giovane coppia, Il Giusto Impasto intende soddisfare qualsiasi tipo di esigenza dolciaria con originalità e stile.

Grazie agli spunti della clientela, i pasticceri concretizzano il legame tra l'immaginato ed il gusto, rispettando l'ideale senza mai dimenticare la tradizione.

Un occhio di riguardo per tutti coloro che manifestano intolleranze, grazie alla realizzazione di una vasta gamma di prodotti dedicati.

Particolare attenzione viene riservata anche alla filosofia vegana, con prodotti "su misura".

DOLCEMENTE di Davide Steffenini, Varese

Sulle orme di una storica pasticceria, a Varese nasce "dolce Mente", laboratorio artigianale di pasticceria guidato dal giovane professionista Davide Steffenini.

Un impegno, il suo, quotidiano e volto a fondere tradizione e novità, per dare nuova vita ai sapori antichi, rivalorizzandoli in chiave moderna. E così i dolci della tradizione lombarda vengono reinterpretati. Un esempio? La "Treccia Varese", semplice e a lievitazione naturale, composta da pasta brioche, pasta sfoglia e farcita con canditi, frutta secca e cioccolato. Nelle mani di Davide questo dolce rinasce, regalando sapori e profumi unici. "Per me è fondamentale la scelta delle materie prime" – afferma Davide – "perché sono alla base di ogni prodotto. Devono seguire attenti criteri di stagionalità, artigianalità e provenienza. Privilegio, infine, le produzioni locali".

SARA E MARIANO di Mariano Massara, Morazzone

La pasticceria Sara e Mariano si caratterizza per la produzione artigianale di pasticceria, dolce e salata, unita alla lavorazione di vari tipi di cioccolato e cioccolatini. L'obiettivo è quello di offrire ai clienti un servizio completo, affiancandoli nell'organizzazione di eventi speciali. Tra i servizi proposti, anche il catering, con le preparazioni salate più sfiziose (dal paninetto più semplice al finger food più elaborato, dai salatini per l'aperitivo ai pasticcini e la torta per il dolce), il tutto consegnato direttamente a domicilio.

CARDY di Luca Riccardi, Gavirate

Da oltre 50 anni nel centro di Gavirate, la pasticceria Cardy delizia i suoi clienti con pasticceria fresca. Dolci e lievitati da ricorrenza, senza dimenticare i tipici brutti e buoni, dolce tipico della città e apprezzato in tutta la provincia.

CHIARA di Fabio Longhin, Olgiate Olona

La pasticceria nasce nel 1974 e rappresenta oggi un vero e proprio punto di riferimento per Olgiate Olona. Prelibati i suoi prodotti, tutti preparati artigianalmente e con materie prime di alta qualità. Chiara vi aspetta e promette di non deludere i vostri palati.

BUOSI di Denis Buosi, Venegono Superiore

Buosi è sinonimo di pasticceria e cioccolateria di alta qualità. Un successo che arriva da lontano, quando nel 1958 Ermes Buosi aprì una piccola rivendita di prodotti dolciari, trasformandola qualche anno dopo, coadiuvato dalla moglie Rosi e da un paio di collaboratori, in un laboratorio di pasticceria e gelateria artigianale. A proseguire il cammino, il figlio Denis – vero appassionato di cioccolato. Sempre più affascinato da questa meravigliosa sostanza, crea e presenta le sue opere in diversi concorsi nazionali e internazionali raggiungendo ottimi risultati e riscuotendo significativi apprezzamenti. Provate per credere...

BACILIERI di Mario Bacilieri, Marchirolo

La Pasticceria Bacilieri vi accoglie a Marchirolo, un piccolo paese in provincia di Varese a pochi

minuti dal confine con la Svizzera. Nasce nel 1986 come piccolo laboratorio artigianale a Cuveglio; in pochi anni conquista la fiducia dei clienti che tornano costantemente per godersi i dolci e le creazioni di Mario anche in quel di Laveno Mombello, dove si trasferisce dal 1992 sino al 1997. Nel 1999 la Pasticceria Bacilieri si insedia a Marchirolo e nel 2012 si sposta di pochi metri, in una nuova sede. Bacilieri offre alla clientela una scelta di prodotti realizzati con lavorazione artigianale e con un'attenta scelta delle materie prime, selezionate tra le migliori eccellenze italiane e quelle del territorio come la ricotta della Valcuvia, i marroni di Orino, la frutta di Marchirolo.

IL PANIFICIO CAFFETTERIA di Silvia e Roberto, Crosio della Valle

E' un panificio artigianale alla terza generazione, recentemente ristrutturato nel punto vendita mantiene la qualità e la cura nella scelta degli ingredienti che lo contraddistingue da più di 50 anni. Produce artigianalmente più di 20 tipologie differenti di pane, una vasta gamma di pizze, focacce e proposte salate. Gustosi anche i dolci da forno e i prodotti per la prima colazione, tra cui 15 referenze giornaliere di brioches.

Sempre di produzione artigianale vengono proposti grissini, fette biscottate, brutti ma buoni, frollini, biscotti novaresi, dolce varese e meringhe.

Grazie alla lunga esperienza con la pasta madre possiamo vantare una selezionata produzione di pane associata a farine biologiche e non. Ovviamente squisiti anche i panettoni – rigorosamente artigianali.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it