

Parte “col botto” al Salone Estense il Signor Panettone

Pubblicato: Sabato 5 Dicembre 2015



I più curiosi sono quelli tutti neri, **al carbone vegetale**. I più golosi sono quelli alla **pera e cioccolato**, o all'**arancia e cioccolato**. Ma la degustazione vera sta nelle **dieci declinazioni di panettone artigianale**, una per ogni pasticcere coinvolto nella manifestazione.

E a cimentarsi nell'assaggio sono stati, fin da subito, centinaia e centinaia di varesini. E' cominciata infatti con un grande successo di pubblico, nel pomeriggio di sabato, “**Signor panettone – Esposizione e degustazione di panettoni artigianali**” la manifestazione, giunta alla seconda edizione, in programma **il 5 e il 6 dicembre al Salone Estense**.

Organizzata dall'Associazione Pasticceri per la Vita con il patrocinio del Comune, l'evento vuole valorizzare il simbolo della tradizione natalizia del Varesotto/milanese, attraverso la scoperta della produzione artigianale di panettoni della Provincia di Varese.

E lo valorizza anche con un **prezzo “politico” per tutti**: chi, dopo la degustazione, avrà trovato il panettone preferito lo potrà acquistare a 22 euro al chilo, prezzo valido per il panettone tradizionale di ognuno dei pasticceri presenti.

Ma la manifestazione non è solo degustazioni gratuite (peraltro apprezzatissime) o acquisto di panettoni per le feste: fin dalle prime ore ci sono **laboratori e show cooking a tema**, per scoprire il famosissimo dolce natalizio.

Il programma:

Sabato 5 dicembre – dalle 14.30 alle 18.30

Domenica 6 dicembre – dalle 10.00 alle 18.30

SABATO 5 DICEMBRE

ORE 15.30 Laboratorio “CONSISTENZE DIVERSE”, modi alternativi di consumare il panettone.

DOMENICA 6 DICEMBRE

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

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it