

A Castiglione Olona c'è uno dei migliori panettoni al mondo (il terzo)

Pubblicato: Giovedì 21 Novembre 2019



È tornato a **Castiglione Olona** con la sua **medaglia di bronzo** al collo, ma il giorno dopo aveva già le mani in mezzo alla farina, per impastare e preparare il pane fresco per i suoi clienti. Stiamo parlando del **42enne Attilio Pavin**, della panetteria “**L’angolo del pane**”, che lo scorso weekend si è aggiudicato il terzo posto al concorso organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria a Roma.

Una grande gioia, che Pavin racconta con entusiasmo: “Si gareggiava per tre categorie distinte: panettone decorato, farcito e classico, quella che ho scelto io. Siamo rimasti tutti entusiasti della possibilità di incontrare colleghi panettieri e pasticceri di tutta Italia, m non solo: il concorso era aperto ai migliori mastri pasticceri internazionali e, **fra i 165 partecipanti, c’erano spagnoli, sauditi e anche un cinese**, premiato per essersi cimentato in un prodotto così tipico della tradizione italiana”.

A regalargli la soddisfazione più grande, però, sono stati i suoi clienti, che al ritorno lo hanno accolto con entusiasmo: “Grazie ai social, la notizia del mio podio è arrivata a Castiglione ancor prima del mio ritorno – confida il panettiere – ed è stato bello leggere gli auguri di tutto il paese. Ancor più soddisfacente ricevere in negozio lunedì i clienti, che, fra un complimento e l’altro, mi chiedevano: «Adesso che sei famoso, non aumenterai mica il prezzo del panettone?! » Ma io sono lo stesso di prima e dopo questa esperienza sono tornato al mio lavoro di sempre, nella panetteria che gestisco con la mia famiglia, con la stessa passione di sempre”.

Un entusiasmo palpabile, anche mentre parla delle sue giornate che iniziano quando è ancora notte: “Mi sveglio tutti i giorni alla 4 meno un quarto del mattino, ma in realtà non mi pesa: è bello pensare che nel mio lavoro, partendo da un ingrediente semplice come un sacco di farina si possa creare tante cose buone”. Pavin attribuisce a ciò che fa un’importanza particolare: “Una frase su tutte mostra la mia visione del lavoro ‘Il pane non è duro, è duro non avere pane’. Dovremmo tutti renderci conto dell’importanza di evitare gli sprechi alimentari: io, nel mio piccolo, cerco di dare il mio contributo dando per beneficenza il pane avanzato alle suore e partecipando ogni anno va “Pane in piazza” a Milano, una festa solidale il cui ricavato è speso per la costruzione di forni in Africa”.

Prima di chiudere l’intervista, gli chiediamo quale sia il segreto del suo panettone, tanto buono da fargli attribuire questo importante riconoscimento e Pavin non ha dubbi: “Sicuramente l’amore che ci metto in ogni impasto e gli ingredienti di qualità che seleziono: cerco sempre di scegliere quelli bio e a Km 0, perché le materie prime contano, eccome!”.

di [Santina Buscemi](#)