

Il signor Panettone va in una "signora location"

Date : 2 dicembre 2019

La sesta edizione del **Signor Panettone** a Varese torna in una **location di prestigio**: le sale di villa Andrea alle ville Ponti.

Sabato 7 e domenica 8 dicembre, infatti l' [Associazione Pasticceri per la Vita](#) presenta l'edizione 2019 della mostra mercato che espone e fa degustare i migliori panettoni artigianali della provincia.

I 12 pasticceri de "Il signor Panettone" metteranno in mostra i panettoni più classici e originali (ci sono pure quelli salati!) e tra loro esporrà i suoi dolci per la prima volta anche un pizzaiolo: Valerio Torre.

PASTICCERI, PANETTONI E PIZZAIOLI PLURIPREMIATI PER UN'EDIZIONE "STELLARE"

Saranno dodici gli stands in scena a **villa Andrea**, e tra loro ci saranno fior di pasticceri: basta pensare che tra loro ci saranno tre delle [5 "due torte" della guida 2020 del Gambero Rosso della provincia di Varese](#), più precisamente la pasticceria Bacilieri, la pasticceria Sara e Damiano e la pasticceria Chiara.

Ma ci sarà anche un [dolce premiato alla competizione nazionale Mastro panettone](#): il panettone **con cioccolato bianco, albicocca e rosmarino** de Il giusto Impasto.

E, infine, si cimenterà per la prima volta tra i suoi colleghi pasticceri, anche un pizzaiolo: **Valerio Torre** della pizzeria Torretta di Azzate, più volte vincitore al campionato mondiale di pizza di Parma, ha voluto usare il suo lievito madre non solo per il gustoso piatto salato napoletano ma anche per cimentarsi con il più classico dei dolci milanesi.

Con loro anche i panettoni di **Luca Riganti** della pasticceria Dolcearte che hanno caratteristiche speciali: il primo è salato, più precisamente allo speck e rosmarino, e l'altro si intitola "Milano - New York" che unisce insieme cupcake e panettone.

UN NATALE DOLCE PER LA FONDAZIONE GIACOMO ASCOLI

Come sempre, i panettoni saranno a libera degustazione e verranno messi in vendita a prezzo calmierato: sarà per tutti, 25 euro al chilo.

Una cifra che merita una visita, per chi conosce le quotazioni dei panettoni artigianali: e che per di più fa pure del bene. Come ogni anno infatti, l'associazione Pasticceri per la vita, che organizza la

manifestazione, devolve parte del ricavato in beneficenza: quest'anno, in particolare, **andrà a sostegno delle attività della Fondazione Giacomo Ascoli**.

«Quello che viene presentato alle ville Ponti non è solo una iniziativa concettualmente e moralmente buona - Ha spiegato **Marco Ascoli**, presidente della fondazione - Abbiamo risorse sul territorio che stanno gradualmente scomparendo, specie nell'ambito dell'alimentazione, in una provincia che era molto manifatturiera: ed è meritorio che teniate alto anche questo tipo di eccellenza». Il ricavato aiuterà i lavori per il day hospital - day center che prevedono complessivamente una spesa di 600mila euro.

IL PROGRAMMA

La manifestazione sarà aperta nel pomeriggio di sabato 7, dalle 14 alle 18.30, e per tutta la giornata di domenica 8: più precisamente dalle 10 alle 18.30.

E non sarà solo assaggi e degustazioni: **Dalle 15 alle 17** si svolgeranno infatti **laboratori di pasticceria** con omaggio finale.

«I laboratori saranno per tutti, sia bambini che genitori - spiega Pierluigi Brun - Si parlerà di lievito madre, di cioccolato e anche sulla realizzazione del panettone. Tutti laboratori a rotazione, e che quindi non hanno isogno di prenotazione»

Infine, **domenica alle 17** si esibirà **Giorgio Valerio**, baritono del coro del **Teatro alla Scala** di Milano.

Per informazioni scrivere a pasticcerixlavita@gmail.com