

IL PANETTONE DI SAPORÈ È IL MIGLIORE DEL VENETO

3 Dicembre 2018 

ABANO TERME – Si è conclusa ieri da Osterie Meccaniche ad Abano Terme (Padova) l'edizione 2018 di Panetthòn, la sfida solidale fra i migliori panettoni artigianali del Veneto, che ha incoronato il panettone di Saporè di San Martino Buon Albergo (Verona). Sul podio al secondo e terzo posto due pasticcerie della provincia di Vicenza: Olivieri 1882 di Arzignano e Il Chiosco di Lonigo.

Saporè di San Martino Buon Albergo, Il Chiosco di Lonigo (Vicenza) e pasticceria Olivieri 1822 di Arzignano (Vicenza) si erano guadagnati il podio già nella semifinale locale del 27 novembre a I Tigli a San Bonifacio e si sono confermati in cima alla classifica nel corso dell'evento finale. A votare il migliore panettone del Veneto una giuria tecnica composta da giornalisti ed esperti di enogastronomia ma anche il pubblico, chiamato ad esprimere un giudizio alla cieca.

Ecco gli altri finalisti: pasticceria Marisa di Arsego di San Giorgio delle Pertiche (Padova), pasticceria Celso di Padova e ristorante Val Pomaro di Arquà Petrarca (Padova) si erano qualificati nel corso della seconda serata il 28 novembre da Osterie Moderne a Campodarsego; Battistuzzi di Conegliano (Treviso), pasticceria Centeleghe di Farra D'Alpago (Belluno) e la pizzeria Rocca d'Asolo di San Vito di Altivole (Treviso) si erano guadagnati la finale il 29 novembre da Ezio ad Alano di Piave; l'Osteria Zero di Zero Branco (Treviso), la pasticceria Fabris di Fontanelle (Treviso) e la pasticceria Max di Treviso erano stati decretati i migliori della semifinale del 30 novembre al Perché a Roncade.

Panetthòn è una sfida fra i panettoni prodotti senza additivi l'emulsionante E471 e con materie prime di alta qualità. Panettoni "classici", con uvetta e canditi, che hanno una durata limitata ma che in cambio presentano una bontà senza paragoni. L'etichetta "solidale" definisce le finalità benefiche del concorso, il cui ricavato sarà destinato a due progetti: all'"Amici di Adamitullo" dell'omonima Onlus creata da Don **Cesare Bullo** che in Etiopia garantisce il sostegno ad attività scolastiche ed educative rivolte alle comunità locali, e all'associazione Co-Meta di Padova che da qualche anno sostiene attività di cooperazione sociale rivolte ai bambini in Burkina Faso. Panetthòn è l'evoluzione di un'iniziativa ideata nove anni fa da **Daniele Gaudio**, medico oculista, giornalista gourmet e collaboratore della guida ristoranti del Gambero Rosso.

Un'iniziativa che per anni Gaudio ha organizzato tra le mura domestiche. La crescita di interesse del concorso già lo scorso anno ha indotto gli organizzatori (Gaudio e alcuni suoi

amici: i giornalisti **Paolo Brinis** e **Renato Malaman**, oltre al consulente gastronomico **Federico Menetto**) a proporre l'iniziativa in un ristorante.

Dall'anno scorso il grande salto: la sfida è diventata regionale. Ampia la partecipazione del pubblico all'evento che oltre ad aver espresso una preferenza sui 12 panettoni degustati, acquistando il biglietto di ingresso ha contribuito a sostenere il progetto "Amici di Adamitullo" dell'omonima Onlus. La manifestazione è sostenuta anche dal Consorzio Vini di Arcole (Verona) e dall'agenzia di marketing Idea Food & Beverage con sede a Padova e Milano.