

# **Panettone re delle feste. Ecco come lo interpretano in grandi pasticciieri**

Da Massari a Bisetto, da Rinaldini a Di Carlo passando per il campione mondiale del cioccolato Davide Comaschi: le dolci tendenze per le Festività fotografate dell'Osservatorio Sigep

---

# **Re Panettone, in passerella anche due artigiani bergamaschi**

Alain Locatelli di "Casa Locatelli" di Bonate Sopra e Raffaele Mattavelli de "Il forno delle bontà" di Palazzago tra i 40 espositori che faranno assaggiare le proprie creazioni originali sabato 28 e domenica 29 novembre alla manifestazione milanese

---

# **Paratico, cioccolato in piazza con otto pasticciieri**

Otto pasticciieri della provincia di Brescia, da Roncadelle ad Erbusco, da Marone al capoluogo, si troveranno domenica 25 ottobre a Paratico per la tradizionale "Sagra del

cioccolato". La manifestazione, organizzata dall'associazione Naturalmente Paratico in collaborazione con il Comune, a partire dalle 14.30 sulla piazza del municipio, propone la degustazione di specialità artigianali a base di cioccolato preparati da Mauro Scaglia della pasticceria Mascale di Roncadelle, da Giovanni Cavalleri della pasticceria Roberto di Erbusco, Alessandro Filippini della pasticceria Dolce Angolo di Rezzato, Albino Garzoni della Pasticceria Garzoni di Brescia, Giuseppe Sanzeni della Pasticceria Cremona di Brescia, Davide Omodei della pasticceria Arte in Tavola di Marone e da Andrea Metasta e Nicola Gentilini.



Patrocinio



11<sup>a</sup>

# Sagra del Cioccolato

Presso la Piazza Comunale  
di **Paratico** dalle ore **14:30**  
troverete:

## Degustazione prodotti di pasticceria al cioccolato

Preparati da Maestri Pasticceri:

**Mauro Scaglia**  
Pasticceria Masciale  
Roncadelle (BS)

**Giovanni Cavalleri**  
Pasticceria Roberto  
Erbusco (BS)

**Alessandro Filippini**  
Pasticceria Dolce Angolo  
Rezzato (BS)

**Albino Garzoni**  
Pasticceria Garzoni  
(BS)

**Giuseppe Sanzeni**  
Pasticceria Cremona  
(BS)

**Davide Omodei**  
Pasticceria Arte in Tavola  
Marone (BS)

**Andrea Metasca**

**Nicola Gentilini**

... e tante bancarelle per la vendita di prodotti dolciari.

# DOMENICA 25 OTTOBRE 2015

 **GELATERIA MILLY**  
Lungolago PARATICO

 **PIZZA**  
Via XXIV Maggio 7  
PARATICO

*Bollicine*  
Wine Bar  
Via delle Rose 7 - Paratico

RISTORANTE - PIZZERIA  
**La SMORFIA**  
  
Via XXIV Maggio 86 - Paratico

---

## **Pasticcerie, il Capab premierà quelle storiche**

L'annuncio del presidente del Consorzio Berbenni alla festa annuale. «Vogliamo valorizzare le famiglie che portano avanti l'attività da più generazioni»

---

## **“Estate Vegana”, il semifreddo tutto vegetale dei pasticciери bergamaschi**

Tredici le attività che hanno aderito al progetto di Capab e Lav per introdurre nell'offerta creazioni “cruelty free”. Simbolo dell'iniziativa un nuovo dolce

---

## **Il pasticciere che ha dichiarato guerra al glutine**

Accanto al locale di famiglia, a Paladina, Andrea Bonati ha aperto uno spazio interamente dedicato a chi ha intolleranze. «Il mio impegno è regalare il piacere di un buon dolce anche a chi ha problemi di salute»

---

# Rosa Camuna, la Lega candida Massari

Presentata la domanda per assegnare il riconoscimento al  
pasticciere bresciano

---

## A San Pellegrino l'artista dei dolci "autoctoni"

»



È solo  
questione di tempo: state certi che prima o poi arriva una  
nuova idea golosa. Per Francesco Zurolo l'arte della  
pasticceria è strettamente legata alla prossima invenzione  
dolce o salata. Così, ad esempio, è nato il panettone a base

di mele rigorosamente brembane, quello a base di castagne e noci o la colomba al melone retato di Calvenzano, che ora esporta anche all'estero: da Madrid alla Svizzera, fino alla Russia. Intuizioni che, sposando il prodotto bergamasco, diventano ricette ambasciatrici del territorio.

San Pellegrino è la culla di questo chef 39enne che attinge dalle sue origini campane (è sorrentino di nascita), ma poi sviluppa il suo iter del gusto nella nostra provincia, realizzando un mix di pasticceria nord-sud che non si arrende mai all'abitudine, senza trascurare la tradizione della sua terra d'origine: Francesco crea infatti quotidianamente dalla pastiera ai babà, dagli strufoli alle cassate, al limoncello.

Giambattista Gherardi, giornalista bergamasco tra gli ambasciatori del mais spinato, ha definito Zurolo "il talent scout della tipicità". Effettivamente, in questi anni l'uomo non si è mai risparmiato ospitando nel suo laboratorio dal melone alle castagne, alle mele, "cucendo" loro addosso la ricetta giusta, capace di valorizzare un prodotto magari fino a quel momento trascurato. Ma l'aspetto più interessante è che Zurolo, con la sua passione, è riuscito a contagiare decine di giovani aspiranti pasticceri della Val Brembana. «Da anni sono docente all'Alberghiero di San Pellegrino – spiega -. Insegno cucina, ma soprattutto pasticceria e devo dire che i ragazzi mi seguono moltissimo. Rispetto a qualche anno fa sono più curiosi, hanno il gusto del particolare, si applicano con grande attenzione. Peccato che la tv deformi la professione di chef e pasticciere, creando un'immagine fasulla, tutta lustrini e paillettes, che li vorrebbe tutti star del piccolo-grande schermo, mentre chi fa questo mestiere conosce gli enormi sacrifici, gli anni trascorsi senza poter far ferie a Natale o Capodanno, lavorando giorno e notte, senza poter mai guardare l'orologio». Emblematica a questo proposito è la giornata tipo di Francesco durante le recenti festività natalizie: «Mi alzo attorno alle 3 del mattino per creare dolci e infornare – racconta – e non mi fermo più fino alle 9

di sera, perché poi ho i miei affezionati clienti del negozio (si chiama Gusto Dolce & Salato, ndr.), senza contare i pacchi regalo da confezionare e il servizio catering, che mi porta a proporre le mie specialità anche a molti chilometri da San Pellegrino».



Si diceva dei giovani: molti, i più promettenti, attraverso stage con l'istituto alberghiero, finiscono per un periodo direttamente nella bottega del loro docente: «Hanno grande entusiasmo – evidenza – e non vedono l'ora di cimentarsi in nuove ricette. La pratica in negozio mette anche i ragazzi a contatto con la clientela, dosandone gli umori, i rilievi, i suggerimenti: è una

grande palestra di vita, che, oltre ai miei suggerimenti, serve a loro per migliorare il lato tecnico e umano». Poi naturalmente Zurolo consiglia a tutti di «viaggiare, per arricchire il proprio bagaglio di esperienze, proprio come ho fatto io prima di mettere le tende in Val Brembana. Sono stato da grandi maestri dal Giappone alla Germania, ho imparato l'arte del cioccolato a Vienna, nella terra della Sacher: per fare questo mestiere ci vuole una grande dose di umiltà e tanta curiosità, che ti permette di rubare tanti segreti, per poi cominciare a sperimentare anche in maniera autonoma». Da allora Zurolo ha iniziato a creare i suoi panettoni con prodotti autoctoni, che hanno subito raccolto consensi in valle, come l'ultima "creatura" dello scorso Natale, l'Arlecchino Light, composto da lievito madre, mele della Val Brembana e una miscela di farine di cereali. «L'ho chiamato Arlecchino in onore della maschera originaria proprio di questa terra e light – spiega -, perché ho usato zucchero integrale e miele. Le mele vengono candite nel loro sciroppo, con glassatura croccante e cottura nel legno». Ma il pasticciere campano-bergamasco guarda già alle prossime sfide:

nel mirino ci sono dei biscotti con base zafferano. «Sto prendendo contatti con la Comunità montana, perché so che è nata una produzione in Valle molto incoraggiante», dice, e poi rivela un altro sogno che sta per avverarsi: «Grazie alla collaborazione con Aspan, l'azienda di Olmo al Brembo Mondo Asino e alla società Emozioni Orobie, sto mettendo a punto un'altra novità che credo risulterà interessante: i biscotti a base di latte d'asina, che risultano molto più leggeri e digeribili anche per chi ha intolleranze. È una sfida ambiziosa, visto anche l'alto costo delle materie prime, ma sono certo che alla fine, come è sempre accaduto, i consumatori apprezzeranno i miei sforzi».