

## TEMPO LIBERO

### Ecco il "panettone sospeso" per aiutare i più bisognosi

(cfr) Dopo il "caffè sospeso" di origine napoletana in vista del prossimo Natale arriva il "panettone sospeso", l'iniziativa solidale lanciata dall'associazione bergamasca "Il Telaio della Missione" per donare un panettone alle persone che si trovano in condizioni di difficoltà

economica e che, altrimenti, non potrebbero permetterselo. Che i bergamaschi abbiano un cuore grande è infatti risaputo, ma questa è un'ulteriore occasione per dimostrare generosità e altruismo verso i più bisognosi con l'avvicinarsi delle prossime festività natalizie. Il costo di ogni confezione - che contiene il fragrante e pluripremiato panettone gourmet da 750 grammi della Gran pasticceria Dacasto di Alba - è di 13 euro. La vendita del panettone si effettua su prenotazione contattando i seguenti recapiti: tel. 347.5451774 - [iltelaiobergamo@libero.it](mailto:iltelaiobergamo@libero.it) o [info@iltelaioellamissione.org](mailto:info@iltelaioellamissione.org).



## CONCORSO Su 28 grandi pasticceri italiani in gara, Italo Vezzoli di Carobbio degli Angeli ha trionfato tra i "non tradizionali": terza vittoria per lui È bergamasco il Re Panettone innovativo 2020

Arriva da In Croissanteria Lab: non ha né canditi né uvette in sospensione ma una particolare crema al limone. E la granella in cima

di Fabio Cuminetti

(cfr) Ormai è un classico ricorrente: i pasticceri del Sud conquistano sempre le prime posizioni quando c'è una gara sul miglior panettone italiano. Sembra una contraddizione, vista l'origine del dolce all'ombra della Madunina, ma tant'è.

Re Panettone, la manifestazione che ogni anno, dal 2008, giudica a Milano le creazioni dei migliori pasticceri italiani, ai quali chiede una dichiarazione in cui si impegnano a usare solo ingredienti naturali e a evitare accuratamente gli additivi e i semilavorati, non ha fatto eccezione, almeno per la categoria "tradizionale": il vincitore dell'edizione 2020 è infatti Raffaele Vignola, del Caffè Vignola di Solofra in provincia di Avellino, figlio d'arte, nato in pasticceria, con un panettone realizzato secondo la ricetta classica milanese, seguita pedissequamente: impasto con lievito madre, farina, uvette e canditi di agrumi in sospensione, burro, tuorli d'uovo, zucchero; taglio a croce in cima, niente glasse.

Diversa la storia tra i panettoni "innovativi", dove è stata Bergamo a salire sul podio. Italo Vezzoli, mastro pasticciere di In Croissanteria Lab, Carobbio degli Angeli, ha proposto il suo cavallo di battaglia: un panettone che non ha né canditi né uvette in sospensione ma propone la presenza forte e determinante di una crema al limone capace di conferire al dolce un sapore e un aroma fruttato che ha conquistato la giuria.

Il premio è stato assegnato a Milano il 29 novembre e per Vezzoli è stato il terzo successo nella prestigiosa manifestazione. Infatti, il pasticciere bergamasco aveva già vinto nel 2017 (Re Panettone Napoli) e nel 2018 (Re Panettone Milano). «Per arrivare a questo panettone ho lavorato sodo - spiega Vezzoli -, ho passato innumerevoli notti inson-



**LEGGEREZZA** La marcia in più del dolce di Carobbio è l'impasto: viene prodotto con solo lievito naturale madre e lievitazione di oltre 36 ore

ni, sono stato chiuso in laboratorio provando e riprovando svariate ricette, tempi

**Ad Avellino il primo premio tra i "tradizionali", con un panettone fatto secondo la ricetta classica milanese**

di lievitazione e accorgimenti finali. Non mi resta che augurarvi un dolce assaggio».

La marcia in più del dolce di Carobbio, anche se non l'unica, è senza dubbio l'impasto: il panettone viene prodotto con solo lievito naturale madre «che attraverso cure minuziose portiamo avanti da tre generazioni, quando nonno Guido iniziò a panificare nel lontano 1920 - dicono dalla pasticceria -. Il risultato di una lenta lievitazione di oltre 36 ore dona leggerezza al prodotto: gli alveoli pronunciati ne sono massima testimonianza. Un panettone che di-

venta un'esperienza unica, senza appesantire né stancare. Come dicono i nostri clienti: ne mangeresti uno intero per colazione!».

È acquistabile anche sul sito [italovezzoli.it](http://italovezzoli.it) (al prezzo di 35 euro, spese di spedizione escluse) ed è disponibile in altre due versioni, che costano due euro in più: il Milano, per gli amanti della tradizione, ricco di canditi e uva sultana; e il Cioccolato, che non ha bisogno di ulteriori spiegazioni.

Veniamo alla pasticceria, che in realtà è anche di più, per Carobbio e non solo. In

Croissanteria Lab è un locale innovativo come il suo panettone. Merito dei due fratelli Cristian e Nicolò Vezzoli, figli di Italo, che nel dicembre 2015 hanno preso le redini della pasticceria dei genitori per tramutarla nell'attuale spazio ultra moderno e ricercato (non solo esteticamente ma anche concettualmente).

La proposta è diventata via via più variegata: un menù definito "snack n'street", dove la cucina di strada è divenuta oggetto di prove e ricerche tese al raggiungimento della perfezione e dove ogni ingrediente viene preparato al mo-

mento (comprende chicche come il lobster roll, che contiene un aragosta intera) e un menù ristorante composto da 5 primi e 5 secondi, che varia in base ai prodotti di stagione. Originale anche il reparto cocktail: una lista retrò in stile anni '30, gli anni del proibizionismo, con annessi spiegazioni riguardo l'origine dei cocktail, ideale per un aperitivo o un dopocena. Proposta raffinata insomma, tant'è che nell'estate 2019 Tiziana Fausti ha dato in gestione allo staff di Carobbio la gestione della sua prestigiosa terrazza sul Sentierone.

**CINEMA** Seconda edizione del concorso destinato a promuovere e valorizzare i corti di giovani registi. Assegni da 1.200, 500 e 300 euro ai finalisti

## Il Premio Ermanno Olmi al cortometraggio *Eggshell*

pervenute, viene rispettivamente riconosciuto un premio in denaro di 1.200, 500 e 300 euro.

La scelta della giuria - composta da Claudio Santamaria (attore), Angelo Signorelli (direttore artistico di Bergamo Film Meeting),

Barbara Rossi (critico cinematografico), Monica Corbani (insegnante e traduttrice) e Maria Grazia Recanati (storica dell'arte) - è caduta su "Eggshell" «per l'efficace ritratto di un'adolescenza periferica, suburbana, segnata da so-

format classico del "reality show". L'autoironica e anticonformista messa in scena permette ai quattro giovani protagonisti di far emergere le loro pulsioni e i sentimenti più profondi, in un'espressione di sé liberatoria e catartica», mentre il

(ces) Il cortometraggio di fiction "Eggshell" di Ryan William Harris (Italia, Irlanda 2020) vince la seconda edizione del Premio Ermanno Olmi destinato a promuovere e valorizzare i corti di giovani registi. Il secondo posto spetta al documentario sperimentale "Boys Don't Cry" di Bobbie Faren Müller (Danimarca, 2020), e il terzo alla fiction "Daily Breath" di Anna Spacio (Svizzera, 2020). Una menzione speciale per l'opera più significativa inerente il tema del rapporto tra Uomo e Natura e il recupero di antichi mestieri va al documentario "Pull It, Sharpen It" di Marta Aitana Schimdt Yanez (Cina, Spagna 2020). Alle prime tre opere classificate, tra le quasi 100

**FICTION** "Eggshell" di Ryan William Harris (Italia, Irlanda 2020) è stato premiato «per l'efficace ritratto di un'adolescenza periferica, suburbana, segnata da sopraffazioni e violenze»



### Menzione speciale va al documentario "Pull It, Sharpen It" di Marta Aitana Schimdt Yanez

praffazioni e violenze. Il contrasto fra il mondo interiore di Joey e quello esterno, per lo più ostile, viene reso con grande immediatezza narrativa, così come il legame, non del tutto perduto, con il mondo della natura, fonte di rigenerazione. "Boys Don't Cry" si aggiudica il secondo posto «per l'interessante e originale sperimentazione estetica e testuale, nella tradizione del "cinéma-verité" e in direzione di un superamento del

terzo premio lo porta a casa "Daily Breath" «per il parco e scabro stile narrativo, in grado di restituire attraverso i silenzi, i rumori della montagna e gli sguardi di una giovane donna il potente conflitto fra consapevolezza della morte e desiderio di vita. La lettura che la ragazza porta avanti mentre accudisce l'anziana madre scorre in parallelo alla loro esistenza quotidiana, riflettendola come in uno specchio».