



Foto: Zanoni

## Il panettone: **star di Good** e del Natale **“made in Etica”**

MONICA BERTARELLI

**T**anto gusto inconfondibile, profumo inebriante, una dose incredibile di brio, sovra dosato entusiasmo e un'incontenibile passione hanno caratterizzato la presenza di **Etica del Gusto** alla fiera **Good 2013**. Per tre giorni, dal primo al 3 novembre, i maestri pasticceri e fornai aderenti alla prestigiosa associazione che tutela e consacra i preziosi valori dell'artigianalità e l'utilizzo esclusivo di materie prime di alta qualità hanno animato un imponente stand che ha accolto oltre 10 mila persone. Gli etici, in grande spolvero, hanno saputo ammaliare il pubblico, preparando sotto i loro occhi ogni sorta di prodotto di pasticceria e panetteria, cadenzando gli appuntamenti 5 volte al giorno e sfornando, a ritmi incalzanti, prelibati biscotti, gustose brioche, incredibili varietà di pane. Hanno incantato gli ospiti preparando artistiche torte da cerimonia, ognuna personalizzata secondo le attitudini anche artistiche dei protagonisti dello stand. Non sono mancate neppure forti emozioni, soprattutto quando, in chiusura della fiera, è stata **battuta all'asta**

un'importante installazione di cioccolato realizzata dal maestro di pasticceria **Beduschi**. L'associazione Pavia di Udine Imprese se l'è aggiudicata offrendo 500 euro e dando dimostrazione di grande sensibilità. La cifra insieme agli altri quasi 5.000 euro raccolti allo stand nei tre giorni di Good, sono stati consegnati da Etica del Gusto all'associazione Nostra Famiglia di Pasiàn di Prato, a sostegno dell'impegno rivolto dall'istituto ai bambini con disabilità. **Ma a Good è successo molto di più**: etici e pubblico si sono divertiti, conosciuti e, seppure con un po' di anticipo rispetto alla norma, si è cominciato a respirare l'atmosfera natalizia (nella foto in alto a dx un'immagine festosa con la grande torta finale). **Oltre 50 panettoni, mai assaggiati prima tutti insieme, sono stati preparati, cotti e distribuiti a dimostrazione di quanto un prodotto squisitamente artigianale si distingue da uno industriale**. Profumo, "presenza scenica" (già, perché si è dimostrato una vera star) e bontà di un panettone preparato con i sacri crismi hanno deliziato e conquistato il pubblico di Good. E del panettone, i nostri etici, si erano già occupati qualche giorno prima della manifestazione fieristica, per insegnarci, in un simposio a esso dedicato, con una minuziosa attenzione a ogni singola fase della preparazione, come realizzarlo. Filippo Ferrarese dell'omonima pasticceria di Gemona del Friuli, Ferdinando titolare di De Luisa a Udine, Raffaele Castellarin di Martignacco, Vittorio Berin di Medeuzza (San Giovanni al Natisone) coadiuvati e coordinati da Massimiliano Orso del panificio pasticceria Orso e Brandolin di Aiello del Friuli hanno scelto gli ingredienti, li hanno dosati, impastati, coccolati e cucinati. Eh sì, sembra facile! Ma se il glutine della farina si rompe e la pasta non "spinge" verso l'alto, sapete che succede? L'impasto non lievita e addio panettone! E se anziché canditi di prima qualità acquistiamo quelli "finti" fatti cioè di buccia di zucca colorata? E se ci dimentichiamo di far riposare l'impasto alla temperatura giusta? E se non riusciamo a capovolgere il nostro panettone durante la cottura? Meglio non pensarci, perché significherebbe aver sprecato ore e ore di lavoro! Ma questo, agli Etici, non capita, perché, forti della loro esperienza, della loro tecnica e del fornitore giusto al loro panettone non mancherà mai nulla. E non solo al panettone: per allietare la vista dei lettori di **qb** quanto basta hanno pensato di prepararci anche straordinari pandori, come quello sfogliato o alla zucca e le nostre tipiche gubane... Avreste dovuto assaggiarli! Siete ancora in tempo però: visitate il sito [www.eticadelgusto.it](http://www.eticadelgusto.it) e scegliete l'etico che fa più al caso vostro per comodità e simpatia.

