

Monte San Savino Il pasticcere è nella rosa dei primi cinque, selezionato tra 50 big internazionali del settore Lorenzoni in finale al "Campionato mondiale del panettone"

di Sara Polvani

MONTE SAN SAVINO

Il pasticcere savinese Stefano Lorenzoni in finale al "Campionato mondiale del panettone". Con il suo prodotto, già eletto nel 2018 miglior panettone artigianale della Toscana, Lorenzoni è in concorso per il contest lanciato dal gruppo Maestri del lievito madre per il miglior panettone artigianale tradizionale a livello mondiale. A concorrere sono stati invitati i cinquanta migliori pasticceri italiani e del mondo e tra i primi cinque finalisti selezionati

vi è il pasticcere di Monte San Savino, che commenta: "È già un grande traguardo essere stato selezionato a livello italiano e rientrare nella finale di un concorso mondiale di questa importanza accanto ai big della pasticceria italiana". La Panettone world championship nasce con l'obiettivo di far conoscere a livello internazionale il panettone artigianale, mettendo a confronto le differenti culture di chi produce il panettone, e partendo dal lievito madre, vero fattore identitario di ogni territorio. Nella cornice dei Portici del Grano di piazza Garibal-

di, nel cuore storico di Parma, eletta città creativa per la gastronomia Unesco, lunedì scorso, è arrivata la proclamazione dei cinque finalisti, tra cui appunto Lorenzoni. L'incoronazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà ospitata il prossimo 20 ottobre, alla 41esima edizione di Host a Milano, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale. I panettoni saranno assaggiati e giudicati da due differenti giurie: una tecnica, formata dai più noti e qualificati pasticceri nazionali ed esteri, e una critica, formata da giornalisti ed esperti gourmet.



Pasticcere Stefano Lorenzoni

