

GOVERNOLO

Grazia Mazzali in finale al campionato mondiale del panettone artigianale

C'è una mantovana tra i finalisti del campionato mondiale del panettone: Grazia Mazzali, della pasticceria Mazzali di Governolo, è infatti tra i 31 professionisti che si contenderanno il titolo per il migliore panettone artigianale tradizionale. La prima fase del percorso del "Panettone World Championship" si è svolta nei giorni scorsi a Parma, contestual-



Grazia Mazzali in giuria

mente alla "Notte dei Maestri del Lievito madre", un gruppo di operatori qualificati del quale la stessa Mazzali fa parte. Il gruppo ha organizzato questa prima edizione del "Campionato mondiale del panettone" invitando i migliori pasticceri italiani e del mondo per un importante momento di dialogo, confronto e crescita.

Grazia Mazzali, oltre ad essere tra i finalisti, ha fatto parte anche della giuria tecnica chiamata a selezionare i concorrenti non appartenenti al gruppo, che si è riunita alla scuola Alma di Colorno. La valutazione è stata fatta assegnando un punteggio da 0 a 10 per 5 parametri: caratteristiche visive, caratteristiche olfattive prima-

rie, caratteristiche gustative, consapevolezza del partecipante, esperienza complessiva. Tra i finalisti figurano anche due pasticceri provenienti dal Giappone.

L'incoronazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà ospitata il 20 ottobre alla 41ª edizione di Host a Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale (in programma dal 18 al 22 ottobre 2019 alla Fiera di Milano, Rho). I panettoni saranno assaggiati e giudicati da due differenti giurie: una giuria tecnica, formata dai più noti e qualificati pasticceri nazionali ed esteri, ed una giuria critica, formata da giornalisti ed esperti gourmet. —

L.G.

