

Il panettone artigianale di Fiorenzo Ascolese secondo alla finale alla Coppa del Mondo

di Monica De Santis

Da San Valentino Torio a Lugano. Fiorenzo Ascolese uno dei sei finalisti italiani ha partecipato alla finale della Coppa del Mondo del Panettone ed ha conquistato il secondo posto. Dunque a San Valentino Torio si produce uno dei migliori Panettone tradizionale al mondo. Così hanno deciso domenica sera a Palazzo dei Congressi di Lugano, i giudici nel corso della cerimonia di Premiazione della Coppa del Mondo del Panettone 2021 che ha proclamato Fiorenzo Ascolese al secondo posto. L'artigianale Ascolese trionfa all'edizione 2021 del grande evento mondiale dedicato al panettone. Il campano Fiorenzo Ascolese, di San Valentino Torio (SA), è vincitore, al secondo posto, della Coppa del Mondo del Panettone. Un podio tutto italiano, Salvatore Tortora (primo posto) e Massimiliano Lunardi (terzo posto). «Ringrazio tutto il mio staff, la mia famiglia, mia moglie che mi segue sempre e un grazie speciale al mio primo maestro, Gianbattista Montanari, che mi ha sempre motivato e spinto a partecipare a questo concorso» dichiara Fiorenzo Ascolese, commosso e felice al momento della proclamazione. Dopo due anni di selezioni nazionali in 5 Paesi, alla finalissima di Lugano (Svizzera), svoltasi presso il Palazzo dei Congressi dal 5 al 7 novembre, erano presenti i maestri pasticceri di ben 9 Paesi: Italia, Francia, Spagna, Svizzera Portogallo, Stati Uniti, Canada, Brasile e Australia, testimonianza della portata internazionale dell'evento. Forma, profumo, gusto: queste le linee guida per giudicare e riconoscere il panettone più buono del Mondo. E ancora una volta il gusto della tradizione Ascolese ha saputo

distinguersi conquistando una giuria di tutto rispetto, formata da: Massimo Ferrante (Italia, Presidente di Giuria vincitore della Coppa del Panettone 2019), Paco Torreblanca (Spagna, Miglior pasticciere di Spagna), Massimo Turuani (Svizzera, Presidente SMPPC), Jimmy Griffin (Irlanda, Maestro panettiere), Fabrizio Galla (Italia, Relasi dessert), Debora Massari (Italia, Tecnologa alimentare), Davide Malizia (Italia, Campione del Mondo Zucchero artistico), Gianbattista Montanari (Italia, Dimostratore Corman e esperto panettoni), Frank Dépéries (Francia, M.O.F. Boulanger), Bruno Buletti (Svizzera, Specialista panettone), Vittorio Santoro (Italia, Direttore Cast Alimenti), Roberto Rinaldini (Italia, Campione del mondo). La Coppa del Mondo del Panettone è davvero un evento unico per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto che è riuscito a valicare i confini d'origine e la stagionalità per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. Il comitato tecnico ha anche annunciato la creazione del primo Club della Coppa del Mondo del Panettone, che avrà sede in Italia, il primo di una lunga serie che coinvolgerà tutti i paesi concorrenti. Fiorenzo Ascolese, 31enne ha coltivato la sua passione per l'arte bianca sin da piccolo. Finiti gli studi ha iniziato a lavorare in un panificio, fino poi ad aprire una propria attività nel 2010, ed iniziare a frequentare una serie di corsi d'aggiornamento dedicati alla pasticceria, la sua vera passione. Ma cosa ha di speciale il panettone di Fiorenzo Ascolese? A raccontarlo è lo stesso Ascolese, in un'intervista rilasciata al nostro giornale lo scorso febbraio e che riproponiamo in parte... "Diciamo che il vero segreto sta nella scelta delle materie prime, dalla farina, al lievito e a tutti i prodotti che servono per realizzare un panettone. Li scelgo personalmente e con grande cura. Ma dopo tutto questo il vero segreto resta sempre la lievitazione". Per realizzare un suo panettone quanto tempo occorre? "Ci vogliono 36 ore per un panettone" Lei non è nuovo ai concorsi, ha già partecipato ad altre manifestazioni riuscendo a salire spesso sul podio... "Sì, sono anni che partecipo a concorsi di settore ed è vero sono riuscito a

salire sul podio diverse volte. Nel 2017 ad esempio ho vinto il concorso Re Panettone che si tiene a Milano e Una Mole di Panettone che si tiene a Torino, questa vittoria in particolare mi ha dato grandi soddisfazione perchè sono arrivato primo e al secondo posto c'era Alfonso Pepe e al terzo De Riso". Alfonso Pepe, maestro pasticciere dell'agro nocerino sarnese, proprio come lei, ha avuto modo di conoscerlo? "Ho avuto il piacere di incontrarlo alcune volte, ma non avevo un grande rapporto, certo grazie a maestri come lui se noi giovani artigiani adesso ci cimentiamo nella produzione del panettone e se riusciamo anche ad ottenere dei successi". Oltre ai dolci lei produce anche pane, la sua specialità? "Abbiamo una vasta produzione di pane, anche in questo caso non c'è un prodotto prevalente rispetto ad un altro. I nostri sono prodotti vari che produciamo utilizzando diversi tipi di farine, lievito madre liquido, lievito madre solido. Come per i dolci anche nella produzione del pane molta cura alla qualità della materia prima"