

CLIENTE: MOLINO GRASSI  
TESTATA: ItaliaaTavola.it  
DATA COPERTINA: 08 agosto 2014

---

# Italia a Tavola

## Panettone d'estate by Gastronauta Grande successo a Salsomaggiore

Il tour estivo ideato da Davide Paolini che promuove il piacere del panettone di qualità tutto l'anno, ha toccato Salsomaggiore. Claudio Gatti ha capitanato una squadra di 20 tra i migliori maestri pasticceri italiani

SALSOMAGGIORE TERME (PR) - "La notte dei maestri del lievito madre" è il nome con il quale Claudio Gatti, titolare della Pasticceria Tabiano, ha voluto battezzare la serata dello scorso 4 agosto che ha registrato un successo decisamente oltre le aspettative. Centinaia di persone hanno affollato la bellissima piazza Lorenzo Berzieri antistante l'edificio Liberty delle omonime terme, divorando letteralmente le opere dei maestri pasticceri, a dimostrazione del fatto che il panettone è un dolce amato e gradito in ogni momento dell'anno.

Ne è convinto il "Gastronauta" **Davide Paolini**, giornalista del Sole 24 Ore e di Radio 24, che da alcuni anni promuove con articoli, interviste ed eventi la destagionalizzazione di un prodotto che merita di esprimere le proprie potenzialità durante tutto l'arco dei 12 mesi e lo fanno bene anche gli stranieri che lo hanno eletto dolce "souvenir d'Italia" ormai da tempo, a patto che venga fatto nella giusta maniera e cioè quella artigianale; senza conservanti, con farine di qualità Ogm free, utilizzando lievito madre fatto crescere lentamente per almeno 36 ore e canditi di primissima scelta.

Inoltre la possibilità di poter allargare la produzione anche alla stagione estiva offre l'opportunità ai pasticceri di dare sfogo alla creatività, sperimentando nuovi gusti alla frutta o agli agrumi e di suggerirne l'abbinamento a gelato e sorbetti.

Dolce nato nell'area milanese viene ormai prodotto nell'intero stivale e, soprattutto al sud, è diventato uno straordinario contenitore di tipicità territoriali che esaltano e vengono valorizzate dalla soffice pasta lievitata.

La Notte dei Maestri del Lievito madre di Salsomaggiore Terme è patrocinata dal Comune di Salsomaggiore Terme e realizzata in collaborazione con la Pro Loco di Salsomaggiore. L'evento è supportato da Molino Grassi, Giuso, Caffarel, Caffè Varesina, Distilleria Valbruna, San Pellegrino, Eat in Parma, Hosteria Terre Verdiane, oltre alla Confesercenti Parma e alla Camera di Commercio di Parma. Il momento più emozionante della serata è stata la consegna del Premio alla carriera al maestro Achille Zoia.