

# Nasce l'Élite del Panettone Artigianale



I maestri del lievitato “natalizio” riuniti in un club esclusivo

## Nasce l'Élite del Panettone Artigianale

**Tra gli obiettivi redigere un disciplinare che ne regoli la produzione**

Redigere un disciplinare del panettone artigianale da sottoporre al Ministero dello Sviluppo Economico, ma anche migliorarsi continuamente e crescere grazie al confronto tra colleghi e ai corsi di formazione. Questi i principali obiettivi dell'**Élite del Panettone Artigianale**, club che vuole riunire sotto un unico ideale tutti coloro che rappresentano l'eccellenza del panettone artigianale.

Nato da un'idea di **Goloasi.it**, organizzatore del contest **Mastro Panettone**, che ogni anno premia i migliori panettoni artigianali tradizionali e creativi, radunerà tutti gli

artigiani che dimostrino di produrre nel rispetto del disciplinare di produzione, che utilizzano solo lievito madre fresco e che presentino un prodotto che, in seguito ad analisi di laboratorio, risulti privo di mono e diglicerici degli acidi grassi e di anidride solforosa. I maestri del panettone che ne entreranno a far parte potranno confrontarsi con i colleghi e anche prendere parte a corsi di formazione mirati ad approfondire temi fondamentali per la produzione di un ottimo panettone artigianale: dai segreti dei lieviti alle differenze delle farine, dalle differenze fra i canditi a quelle fra i diversi tipi di burro o di tuorli, e tanto altro.

L'Élite del Panettone Artigianale, inoltre, si pone l'importante scopo di redigere, con il contributo di tutti i componenti, un disciplinare di produzione del panettone artigianale da sottoporre al Ministero dello Sviluppo Economico, affinché si affianchi alla normativa già esistente con l'obiettivo di differenziare i panettoni artigianali da quelli industriali.

Infine l'Élite costituirà un gruppo d'acquisto che avrà convenzioni con diverse aziende di materie prime di qualità, ma anche di packaging e attrezzature, al fine di poter effettuare acquisti ad un prezzo più vantaggioso.

*“Il progetto è ambizioso ma stiamo lavorando con la massima serietà affinché si realizzi in tutti i suoi aspetti, e questo anche grazie alla passione che tanti artigiani dimostrano nei confronti di quello che può essere considerato uno dei dolci italiani più conosciuti al mondo. – ha commentato **Massimiliano Dell’Aera**, fondatore di Goloasi.it – **Per noi si tratta di un ulteriore passo avanti del nostro lavoro rivolto ad incentivare la crescita della categoria come anche la***

*valorizzazione e salvaguardia del panettone artigianale".*