

# Un ingegnere sfida gli «Artisti» del panettone

● Borioli (Infermentum) vince il nostro concorso Affronterà a Milano i grandi maestri del settore

Daniele Miccione

**L**a storia di Infermentum, da zero alla vittoria nel concorso di GazzaGolosa in meno di 4 anni, racconta meglio di tante inchieste il fenomeno del panettone artigianale italiano. Ci sono 4 amici di un paesino veronese, Stallavena, tutti laureati - tre in ingegneria e una in marketing - che decidono di cambiare vita. Lavorano in aziende tecniche ma amano i panettoni, così mollano tutto e partono da una cantina, poi si spostano in garage, poi aprono un piccolo laboratorio e dopo lo ingrandiscono. A Natale 2015 vendono 3800 panettoni, che un anno dopo diventano 12 mila, poi 27 mila e quest'anno 35 mila. «Siamo al massimo della capacità produttiva», dice ancora emozionato per la vittoria nel nostro concorso Francesco Borioli, il pasticciere che ha innescato il fenomeno Infermentum.

**SCELTA DI VITA** «E' un lavoro che richiede tanti sacrifici - racconta Borioli - ma un'emozione come quella che ci avete regalato ci ripaga di tutto. Quattro anni fa ci siamo messi a un tavolo e abbiamo detto: "La vita è una sola, facciamo una cosa che ci piaccia davvero". Così con i nostri risparmi, qual-



I fondatori di Infermentum: da sin. Daniele Massella, 42 anni, Francesco Borioli, 42, Luca Del Corso, 39, Elisa Dalle Pezze, 36

› Il laboratorio veneto nasce dall'avventura di 4 amici che hanno cambiato vita

› Si qualifica anche Pozzoli, 27 anni, miglior giovane: «Faccio il lavoro più bello del mondo»

che prestito e tante acrobazie siamo partiti. Ma non ci bastava metter su un laboratorio, volevamo creare un ambiente stupendo dove lavorare, fare ricerca, sfornare prodotti sempre più buoni e portare il sorriso nelle case. Ci siamo riusciti e oggi siamo fieri di dar lavoro a 21 persone, tutte del paese».

**MIGLIOR GIOVANE** Quest'anno il concorso di GazzaGolosa vale doppio perché qualifica due pasticciere alla finale degli Artisti del Panettone, in programma il 9 dicembre a Milano, al Palazzo dei Giureconsulti. Il vincitore e il miglior giovane. Un posto assegnato a Borioli e ad Alessandro Pozzoli, 27 anni che lavora per la Pasticceria Marra di Cantù. «Questo è il lavoro più bello del

mondo - racconta appena finito di sfornare i panettoni -. Ho cominciato con uno stage a 17 anni, quando ho finito la scuola mi hanno preso. Il panettone mi intrigava fin dall'inizio. A volte, quando ho tempo, mi fermo e guardo come reagisce l'impasto. Bisogna stare attenti a tutto perché il lievito madre un giorno si comporta in un modo e un giorno in un altro. Bisogna essere precisi e puntuali, perché gli impasti non aspettano».

**IL NUOVO FORMAT** Borioli e Pozzoli andranno alla finale con i 10 «Artisti» del settore: Pepe, Tiri, Bonanomi - vincitori delle prime cinque edizioni del nostro concorso - campioni come Biasetto, maestri come Fabbri, Santoro, Sacchetti, Galla e De Riso, emergenti come Tortora. Una nuova formula studiata con MN Holding per valorizzare i grandi specialisti del panettone artigianale che hanno creato un fenomeno mondiale. L'ultimo atto del concorso sarà infatti in una manifestazione aperta al pubblico, in programma il 9 dicembre al Palazzo dei Giureconsulti di Milano, con una giuria allargata e presieduta da Iginio Massari. Un nuovo tassello che si aggiunge a questo miracolo all'italiana chiamato panettone.

**LE SORPRESE** Meritano infine una segnalazione anche due belle sorprese regalate dal nostro concorso: al secondo posto si è piazzato Franco Manuele di Ferla, paesino di montagna in provincia di Siracusa, al terzo Roberto Cosmo, pasticciere di Giussano (Monza Brianza), alla prima partecipazione. Due pasticciere che lavorano agli estremi dell'Italia e certificano una diffusione del panettone artigianale ormai capillare, non solo sulle tavole ma nelle pasticcerie di tutta Italia. Hanno preso strade diverse ma guida la passione e la qualità: Manuele sperimenta da anni con i prodotti dei suoi Monti Iblei, carrube, agrumi, olio, olive candite. Cosmo invece riesce a mettere una invidiabile leggerezza in tutti i suoi lievitati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# GAZZAGOLOSA

«...al limite si cambiava stanza, si andava dalla camera al tinello per vedere se era arrivato Gesù, e per mangiare il panettone, che allora si chiamava «el pan de Toni»... Alda Merini, poetessa milanese (1931-2009)

Pagina a cura di  
**Pier Bergonzi**  
 e **Daniele Miccione**

## I 12 PASTICCIERI DELLA SUPER FINALE DEL 9 DICEMBRE



**LUIGI BIASETTO**  
**Padova**  
 Panettone  
 simbolo: cioccolato e amaretto



**MAURIZIO BONANOMI**  
**Merlo di Pioltello (MI)**  
 Panettone  
 simbolo: pandolce all'albicocca



**SALVATORE DE RISO**  
**Minori (SA)**  
 Panettone  
 simbolo: al limoncello



**GINO FABBRI**  
**Bologna**  
 Panettone  
 simbolo: tradizionale



**FABRIZIO GALLA**  
**San Sebastiano Po (TO)**  
 Panettone  
 simbolo: pere e cioccolato



**ALFONSO PEPE**  
**Sant'Egidio M. Albino (SA)**  
 Panettone  
 simbolo: al fico bianco



**PAOLO SACCHETTI**  
**Nuovo Mondo di Prato (FI)**  
 Panettone  
 simbolo: Giulebbe con frutta secca



**VINCENZO SANTORO**  
**Martesana di Milano**  
 Panettone  
 simbolo: Panetton de' Enzo



**ANDREA TORTORA**  
**AT Pattesier di S.Cassiano (BZ)**  
 Panettone  
 simbolo: tradizionale



**VINCENZO TIRI**  
**Acerenza (PZ)**  
 Panettone  
 simbolo: caffè e cioccolato bianco



**FRANCESCO BORIOLI**  
**Infermentum Stallavena (VR)**  
 Panettone  
 simbolo: fichi, mele e noci



**ALESSANDRO POZZOLI**  
**Marra Cantù**  
 Panettone  
 simbolo: amarene e cioccolato

## DA BOLZANO AD ACERENZA



LA GAZZETTA DELLO SPORT

## LA CLASSIFICA

Ecco la classifica del concorso di GazzagoGolosa che ha qualificato il primo classificato e il miglior giovane (Marra) alla finale degli «Artisti del Panettone»:

- 1. Infermentum** di Grezzane (VR);
- 2. Nuova Dolceria** di Ferla (SR);
- 3. Cosmo** di Giussano (MB);
- 4. Marra** di Cantù (CO);
- 5. Ascolese** di S.Valentino Torio (SA);
- 6. Cappello** di S.M. Capua Vetere (CE);
- 7. Vignola** di Solofra (AV);

- 8. D'Alaisio** di Barletta (BAT);
- 9. Max** di Roma;
- 10. La Delizia** di S.Maria la Carità (NA).

Hanno partecipato: Comi; Bacileri; Rovida; Capolinea; Pica; Cantolacqua; Clivati; Bosco; Forno Brisa; De Vivo; Panzera; Giamberlano; Gabbiano; Rigacci; Dolce Officina; Dolcevita; P-Bread; Longoni Carate; Nonna Rosa; Guerrino; Dolci Arte; Sartori.



La giuria di GazzagoGolosa durante l'assaggio dei 32 panettoni in concorso. Da sinistra Francesco Velluzzi, Lorenzo Astori, Matteo Dore, Massimo Arcidiacono, Mariangela Fucci (segreteria organizzativa), Daniele Miccione, Lydia Capasso e Niccolò Vecchia di Identità Golose FOTO DI FABIO BOZZANI

