

SEREGNO

Il miglior panettone è di Gianluca Prete

Federica Signorini a pagina 15

IL PERSONAGGIO Il 23enne lavora alla pasticceria "Fumagalli" di Lurago: studi al Ballerini, tanta voglia di innovare

Il migliore panettone lo ha scelto Iginio Massari: è quello di Gianluca Prete

di Federica Signorini

È un talento under 25 quello che si è aggiudicato un primo posto nel concorso "Panettone day". Risponde al nome Gianluca Prete, è di Seregno e si è presentato alla giuria di esperti guidata da Iginio Massari con i colori della Pasticceria Fumagalli di Lurago d'Erba, dove lavora da 3 anni.

Il 23enne è riuscito a sfornare un panettone tradizionale arricchito da «una gran quantità di aromi, tutti naturali: vaniglia, limone e arancia» e si è fatto notare per la grande passione per la pasticceria, in un equilibrio tra tecnica e audacia. Ma «non mi aspettavo questo risultato, eravamo già molto felici di essere arrivati in finale: tra oltre 300 candidature ci sono stati 15 selezionati» racconta Gianluca parlando al plurale, perché «la ricetta del panettone che ho presentato l'ho portata io» al laboratorio della Pasticceria Fumagalli, ma «siamo in 3 pasticceri e per lavorare alle modifiche c'è stata anche la collaborazione dei miei colleghi». Alla finale, che si è tenuta il 15 settembre nell'esclusiva Sala Mengoni da Cracco, in Galleria a Milano, «c'erano con me anche i titolari della Pasticceria, Luca e Marco. Il momento in cui sono stati comunicati i risultati è stata una gioia per tutti». Un antipasto della grande soddisfazione per la vittoria era arrivato già 2 anni fa, «quando un altro ragazzo della pasticceria aveva partecipato al Panettone Day ed era arrivato tra i finalisti».

Panettone Day è promosso da Braims con varie partnership. La giuria 2020 era coordinata dal

maestro Iginio Massari, con Salvatore De Riso, Debora Massari, Vittorio Santoro e Francesco Bertolini (vincitore nel 2019).

Gianluca è diplomato all'alberghiero dell'istituto Ballerini di Seregno e in seguito ha frequentato un corso di formazione in pasticceria alla Cast Alimenti di Brescia. Un percorso formativo che «mi ha invogliato a migliorare sempre di più. Già solo il Ballerini è una scuola che ti esorta a sperimentare, a crescere e a presentarti preparato dove desideri. La scuola Cast Alimenti mi ha formato per quello che ormai avevo deciso di voler fare, il pasticciare». Anche la Brianza come territorio di crescita ha avuto un'influenza sull'evoluzione del giovane professionista. «La Brianza ma anche la Lombardia offrono moltissima cultura a livello di pasticceria, perché i laboratori tendono a offrire ai propri clienti diversi generi», attingendo a differenti tradizioni regionali e ai più disparati stili: «Questo invita ad esplorare».

Nel quotidiano, Gianluca non si occupa solo di panettoni ma anche di pasticceria mignon, torte e molto altro. Alla Pasticceria Fumagalli, coincidenza o meno dopo la vittoria al concorso, «sono già arrivate tantissime prenotazioni per i panettoni artigianali. Gli anni passati ne producevamo 4 o 5mila, ora con gli ordini siamo già arrivati a questa domanda. Speriamo di raddoppiare».



Il panettone di Gianluca Prete, primo classificato; sotto, il giovane pasticcere seregnese con Massari

