

PASTICCERIA Dopo il successo pieno nel classico del 2019

Panettone da primato Andreoletti è tra i big

Con la versione con scaglie di cioccolato è secondo assoluto nella World cup. «Altro grande traguardo»

Michele Lafranchi

●● Bruno Andreoletti sale sul tetto del mondo. E, ancora una volta, a mettergli le ali è il suo soffice e gustosissimo panettone: il pasticcere bresciano, classe '87, nella recente «Panettone World Cup» di Milano si è classificato al secondo posto assoluto nella categoria dedicata alle scaglie di cioccolato, bissando il primo posto ottenuto nel 2019 in quella dei panettoni classici artigianali. Meglio di lui ha saputo fare soltanto Antonio Iemmolo di Avellino, che si è preso la prima posizione assoluta.

All'argento per il panettone di cioccolato si aggiunge il prestigioso premio della stampa, che ha collocato Andreoletti sul piedistallo più alto in mezzo a pasticceri di 24 nazioni diverse: un'edizione da record, terminata con la doppietta per il portacolori bresciano. Che sui social ha condiviso orgogliosamente i due premi conquistati con i tanti follower: «Anche oggi un altro grande traguardo - rivela più che soddisfatto -; due riconoscimenti importanti, che si sommano a quelli vinti in precedenza».

A confermarne il ruolo di «pop star» all'interno della grande tradizione della pasticceria bresciana (lui che è allievo del maestro Iginio



Bruno Andreoletti sempre più protagonista con i suoi panettoni

Massari), le numerose interazioni degli infuocati follower: nonostante la giovane età, Andreoletti è da parecchi anni sulla cresta dell'onda, grazie al successo delle due pasticcerie molto apprezzate che gestisce.

La prima aperta a Offlaga, la seconda invece rilevata in città, inizialmente nel 2015 in via Aleardo Aleardi e ora da qualche anno la nuova sede in corso Cavour. È nel 2016, l'anno successivo il suo debutto cittadino, che Andreoletti sale per la prima volta agli onori della cronaca, piazzandosi al vertice della classifica provinciale nella classifica della guida «Pasticcerie d'Italia del Gambero

Rosso». Da lì in poi un successo dietro l'altro per il pluridecorato pasticcere bresciano, fino all'ennesimo, doppio riconoscimento conquistato nella **Coppa del Mondo del Panettone**: la finale del concorso internazionale per i migliori panettoni al mondo è stata celebrata il 6 novembre scorso al Palazzo delle Stelline di Milano.

Nella città per elezione del dolce tipico natalizio, l'alfiere bresciano s'è confermato al vertice della pasticceria mondiale: dal primo laboratorio di Offlaga, un candito dopo l'altro, Bruno Andreoletti continua a regalare gloria e successi alla nostra città. ●

