

Andrea, un panettone mondiale

di CLAUDIO ROVERE

VENAUS - Ha soltanto 29 anni ed è già entrato nell'Olimpo della pasticceria ed in quello del panettone artigianale in particolare. Andrea Marzo, venausino, figlio d'arte, ha superato anche la selezione italiana della Coppa del mondo del panettone, andata in scena questa settimana al Sigep di Rimini, dove è giunto terzo, e dall'8 al 10 novembre prenderà parte alla fase finale a Milano, che è la capitale riconosciuta del dolce natalizio per eccellenza.

Il pasticciere venausino terzo alla selezione del Sigep di Rimini

Andrea, nato in una famiglia in cui il pane l'ha sempre fatta da padrone, sei anni fa, dopo alcune esperienze e tanta gavetta, ha deciso di mettersi in gioco. «Ero un po' stufo di andare in giro e mi sentivo pronto per assumermi più responsabilità - ricorda - così ho scelto di avere fiducia nel progetto di una ragazza rivolese, di un anno più giovane di me, Simone Rabita, che me l'ha ricambiata e con cui abbiamo aperto un piccolo laboratorio artigianale accanto al suo punto vendita di via Lincoln».

La scelta de "La dolce Sicilia", che nel frattempo si trasforma in "GustoLab", si rivela azzeccata. La qualità paga e gli affari iniziano ad andare bene. Tanto che i due aprono un secondo punto vendita in via Piol e poi un laboratorio a Ferriera. Andrea si avvicina al posto di lavoro e si trasferisce a Buttigliera. L'anno scorso è anche diventato papà del piccolo Tommaso.

Ma l'indole sportiva di Andrea, che è stato anche cestista di buon livello, le vede sempre alla ricerca di nuovi stimoli, di nuove sfide. Come quella della Coppa del Mondo del panettone. «Mi ero iscritto alle selezioni italiane già nella stagione 2022/23, poi è nato mio figlio e ho dovuto per forza di cose rinunciare, ma quest'anno ci ho riprovato e mi è andata bene». Andrea passa agevolmente la prima 'setacciata' a fine settembre a Piacenza, dove i 90 concorrenti si riducono drasticamente ai 20 che questa settimana si sono sfidati al salone di Rimini, il più importante del settore sul territorio nazionale. «Sinceramente non pensavo di poter arrivare così in alto - ammette - speravo di arrivare nei primi cinque per



Andrea Marzo, 29 anni, di Venaus, lavora nel laboratorio di Ferriera di GustoLab



poter accedere alla finale di Milano, ma finire sul podio no, ed è stata una grande emozione».

Il terzo posto del pasticciere venausino è stato ottenuto nella categoria panettone al cioccolato. «L'ho scelto perchè collaboro con una scuola di Firenze specializzata in cioccolato, ma

nei prossimi anni mi piacerebbe cimentarmi anche con quello tradizionale».

Gli otto giurati del Sigep, cinque italiani e tre internazionali, erano chiamati a giudicare i panettoni in concorso a tutto tondo, come aspetto estriore, taglio centrale, fetta, profumo e gusto. «Forse sono stato un po' pena-

lizzato per l'aspetto esteriore - ipotizza Andrea Marzo - perchè per la prima selezione mi aveva soddisfatto di più sotto questo aspetto, però mi consolo pensando che questa piccola pecca è stata compensata, evidentemente, dal profumo e dal gusto, che alla fine sono le cose che contano».