

Il successo

# Il panettone «mondiale» è firmato da Pagani

• Il pasticciere di Dello sarà presente alla rassegna internazionale di Milano: «Grande gioia competere con i migliori»

ANNA BELLOMETTI

Rappresenterà l'Italia alla finale della «Coppa del mondo del panettone» che si disputerà a Milano dal 8 al 10 novembre il mastro pasticciere, classe '86, Damiano Pagani della pasticceria artigianale Pagani in via Roma a Dello che al Sigep (Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè) si è classificato al terzo posto nella categoria «panettone tradizionale» (al fianco di Pompilio Giardino e Pesce Pasquale), conquistando così l'ambito accesso alla finale. La coppa internazionale, nata dall'idea del maestro Giuseppe Piffaretti, coinvolge pasticceri da tutti i continenti, i quali si sfideranno nel realizzare la miglior ricetta originale: «Poter rappresentare l'Italia e partecipare a una competizione di così alto livello è per me un'immensa gioia e soddisfazione. Queste gare mi stimolano a dare il meglio di me e migliorare per riuscire a ottenere un prodotto sempre più buono. Ringrazio mia moglie Emma, i miei genitori e tutto lo staff della pasticceria per il loro supporto, senza il quale non avrei potuto dedicarmi alla competizione» ha spiegato Damiano.

## Tradizione gustosa

Il pasticciere dellese è figlio di quel Sergio Pagani che nel 1983 decise di aprire un proprio laboratorio in un vicolo



**Dolci risultati** Damiano Pagani eccezionale con il suo panettone apprezzato da tutti

dietro la chiesa di Dello: riscosse così tanto successo che nel 1988 si ampliò divenendo una vera e propria pasticceria. «Sono letteralmente cresciuto in pasticceria, una passione che mi spinse a frequentare l'istituto Mantegna e intraprendere la carriera, partendo come aiuto-pasticciere. Poter creare qualcosa con le proprie mani che renda felici gli altri è un'emozione che solo un artigiano

può capire» dice Damiano che nel 2021 ha vinto la medaglia d'oro per il miglior panettone al mondo e ha sfiorato il podio per aggiudicarsi, già allora, la coppa del mondo. C'è da chiedersi quale sia il segreto di tali successi e della bontà dei suoi dolci, e la risposta risiede nel rapporto speciale che Damiano ha con il lievito madre: «Quando feci la sua scoperta, rimasi estasiato e incuriosito

dall'idea che solo due ingredienti come farina e acqua potessero dare inizio a una vita propria. I grandi lieviti come panettoni e colombe sono uno degli argomenti più difficili in pasticceria, così a 24 anni scelsi di frequentare corsi di formazione da diversi lieviti. Sono 14 anni che gestisco il mio lievito, pasta madre viva in continua evoluzione e trasformazione, di cui mi prendo cura».