



SHOW E GASTRONOMIA ■ GLI EVENTI NELLA TENSOSTRUTTURA

Acrobazie e golosità nel cuore della piazza

Al panificio Bertolotti il premio per il miglior panettone del Perdono; oggi la risottata, poi un week end di sapori

Salotti gastronomici al via in piazza Matteotti: la Fiera 2015 va a braccetto con Expo. È del panificio Bertolotti il panettone del Perdono. Poco prima delle 9.30 di ieri è stato uno spettacolare show acrobatico, con la presenza di un paio di ballerini sui trampoli e di una danzatrice volante, a dare il via alla 452esima edizione del Perdono. Tra lo stupore della grande folla presente, lo spettacolo è stato ripetuto alle 12.30 davanti alla basilica subito dopo la conclusione della celebrazione religiosa che ha visto l'esposizione della Bolla.

Il taglio del nastro da parte del sindaco Vito Bellomo è avvenuto sul palco scoperto al centro della tensostruttura in piazza Matteotti che, promossa dalla Confcommercio guidata dalla presidente Caterina Ippolito, rappresenterà di fatto il cuore pulsante dei cinque giorni di festa.

Già ieri pomeriggio, proprio nella zona della tensostruttura, è andato in scena il concorso panettone, il cui scopo era quello di legare la Fiera di Melegnano all'Expo milanese. Come la grande manifestazione internazionale che prenderà il via tra meno di un mese, anche il Perdono 2015 ha voluto caratterizzarsi per il tema del cibo. E allora cosa c'è di meglio del concorso panettone, che sarà di fatto il dolce simbolo di Expo?

Alla fine di un'avvincente gara ad imporsi è stato il panificio Bertolotti, che tra l'altro produce già il Dolce Perdono, la torta diventata negli anni il simbolo del Perdono di Melegnano.

Sempre in tema di cibo, poi, dalle 9 alle 13 di ieri la Confcommercio ha organizzato il concorso per il miglior panino della Fiera, a cui hanno preso parte ben quattordici baristi delle varie zone di Melegnano (l'Emporio bar, il Seven, il caffè Caffa, il Genio, il bar di Nicolò Bellanova, la Dispensa toscana, l'Ape regina, il bar di Gio-



vanna Bresciani, la Madonnina, l'Acciuga vagabonda, il Medhelan, la Farina doppio 00, il Gragussi caffè e il Café central). In questo caso, come del resto per il concorso vetrine che si è disputato anch'esso ieri, il vincitore sarà proclamato attorno alle 16 del lunedì di Pasquetta. Nella giornata di oggi invece, a partire dalle 19, la tensostruttura in piazza Matteotti ospiterà la risottata con il pannerone preparata da Vivenda, la società che ha in appalto le mense scolastiche.

Domani l'appuntamento sarà con i salotti gastronomici curati da Slow food, mentre per la domenica di Pasqua è previsto un tuffo nella cultura giapponese. Chiuderà il lunedì di Pasquetta il giovane chef Andrea Cavalli, che svelerà tutti i segreti della carne. Da segnalare infine in piazza Garibaldi la presenza del salotto del gusto con specialità in arrivo da ogni parte d'Italia. Anche quest'anno, insomma, i buongustai avranno di che divertirsi.

S.C.

PER PASQUETTA ■ PREMIATI I VINCITORI DEI CONCORSI FIRMATI CONFCOMMERCIO

Drink, panini e super chef per la "coda" del Perdono



LE "STELLE" DEL PERDONO
Foto di gruppo per i vincitori dei concorsi del Perdono, premiati ieri in piazza Matteotti; sotto l'esibizione dei tamburi giapponesi e lo chef Ikeda Osamu durante la sua dimostrazione

STEFANO CORNALBA

L'aperitivo "Il Renzo", il panino "Doppio zero" e la vetrina di Luigi Santi. Premiazioni a raffica per i concorsi della Fiera. Intanto nel fossato del castello il battesimo della sella e i conigli nani fanno la gioia dei più piccoli: ma non manca neppure il tuffo nella cultura giapponese. Anche nel fine settimana sono stati tanti gli eventi organizzati in occasione della Fiera. A partire dalla premiazione per i concorsi del Perdono, i cui vincitori sono stati svelati ieri dalla presidente di Confcommercio Caterina Ippolito: l'aperitivo del Perdono è dunque "Il Renzo" del bar Barbarossa, che ha preceduto l'Ape regina e il Seven. Quanto al panino della Fiera, ad imporsi è stato il "Doppio zero" prodotto dal bar Farina doppio zero: al secondo posto si è piazzata la Dispensa toscana, mentre il caffè Caffà è arrivato terzo. Nel settore delle



vetrine, infine, il primo premio assoluto è stato conquistato da Luigi Santi. Nel settore non alimentare l'Harlem ha preceduto Veronica Zamati e l'ottica Zampillo: in quello alimentare, sul gradino più alto del podio si è piazzato il Perlage, seguito dal panificio Bertolotti (già vincito-

re del concorso del panettone) e dalla Ligerie. Il pomeriggio di festa si è concluso con il giovane chef di Melegnano Andrea Cavalli che, lavorando la carne del noto macellaio Gianni Ghianda, ha svelato i segreti per la preparazione della tartare e del carpaccio. Se sabato era stata la

volta dei salotti gastronomici di Slow food, a Pasqua Melegnano aveva fatto un tuffo nella cultura giapponese. Dapprima con l'accattivante spettacolo di cucina dello chef Ikeda Osamu e quindi con l'emozionante esibizione dei caratteristici tamburi giapponesi (chiamati taiko) af-



fidata all'associazione Shumei. Nel fossato del castello intanto, dove è stata allestita una festa in stile cow-boy, è andato in scena il tradizionale battesimo della sella. Per non parlare della presenza dei conigli nani, che hanno fatto la gioia di decine di bimbi.