

## **MAZZARRONE (CT) - GRANDE ATTESA PER IL "PANETTONE CON UVA PASSA SUMMER FESTIVAL" CHE SARÀ DOMENICA 10 SETTEMBRE**

*Uva passula protagonista tra innovazione e tradizione con Maestri pasticceri, esperti e critici enogastronomici da tutta Italia con degustazioni, tavole rotonde e una competizione da leccarsi i baffi con i panettoni innovativi dei maestri pasticceri in gara che sperimenteranno nuovi abbinamenti*

Mazzarrone si prepara a una grande festa **domenica 10 settembre** in occasione del "Festival dell'Uva da Tavola" che si celebra da anni la seconda domenica del mese di settembre. Quest'anno, per la prima volta, si terrà il "**Panettone con Uva Passa Summer Festival**", un evento promosso dalla **Cooperativa Sociale Somnium** e che si svolgerà presso il Casale dei Consoli in contrada Palazzello, Mazzarrone, dalle ore 9.30 alle 13. Il festival sarà dedicato al recupero della tradizione siciliana della produzione di uva passa e vedrà diversi appuntamenti, tra cui una **tavola rotonda** dal titolo "**Panettoni e tradizioni locali: nuovi scenari di innovazione in Sicilia**" con esperti e critici enogastronomici per approfondire il tema sotto un profilo economico e produttivo.

A moderare gli interventi, il giornalista **Paolo Massobrio** che sottolinea l'importanza della sperimentazione con un prodotto del territorio della tradizione che intende diventare protagonista dentro i lievitati: *"È interessante capire come questa uva passa, arrivata in diverse pasticcerie siciliane e al Nord, possa conferire valore aggiunto a un prodotto della tradizione come il panettone, una sfida importante per questo prodotto del territorio"* ha detto Massobrio.

E tra le sfide degli ultimi anni c'è anche il trend del "**panettone estivo**" caratterizzato da impasto più leggero e l'uso di frutta e sapori di stagione che ha reso un prodotto natalizio ad una dolce golosità da gustare tutto l'anno. L'uva passa, la vera protagonista e che in Sicilia chiamiamo *passula* è di colore chiaro e di grana più grossa delle altre. Il suo gusto dolce meno intenso permette di utilizzarla in pasticceria ma anche per pietanze salate. Negli ultimi anni la pasticceria siciliana ha rivisitato, con ottimi risultati, il dolce milanese rendendolo un prodotto espressione di eccellenza Made in Sicily in virtù della proposta di gusti pensati per valorizzare le nostre produzioni locali: come ad esempio mandorla, arancia e pistacchio.

Il festival vedrà la partecipazione di maestri pasticceri, nomi noti sul piano nazionale, ai quali è stato chiesto di sperimentare per il Panettone con Uva Passa Summer Festival di Mazzarrone, nuovi abbinamenti e gusti per un panettone estivo capace di esaltare l'uva locale. Tra loro anche il Maestro Sal De Riso, Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e Campione del Mondo del "Panettone World Championship 2021", il cui panettone innovativo verrà degustato in occasione del Coffee break. *"Per la prima volta ho avuto l'occasione di conoscere l'uva di Mazzarrone che ho deciso di utilizzare come ingrediente tale e quale, perché morbida e succosa, abbinandola a un ingrediente della mia Campania che è il limone Costa d'Amalfi IGP e lo zafferano, una spezia che richiama il Mediterraneo e che dà un tocco di orientale"* ha commentato il Maestro De Riso.

Domenica sarà possibile assistere alla Competition tra Maestri Pasticceri Italiani "Panettone con Uva Passa Summer Festival" una sfida da leccarsi i baffi tra i maestri pasticceri siciliani e no, più famosi e noti nella produzione di panettoni che si sfideranno sulla base di due criteri di valutazione: il panettone estivo più buono realizzato con uva passa di Mazzarrone e l'abbinamento più originale e innovativo per esaltare il gusto e i sapori dell'uva passa locale. Le creazioni saranno valutate da una giuria popolare e giuria tecnica composta dal giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio**, **Paolo Überti**, Presidente Unionalimentari Nazionale e **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano che dice: *"Sono felice di far parte della giuria di questa competizione il cui protagonista è un prodotto importante per il panettone italiano. Il panettone con uvetta piace alla maggior parte delle persone e rappresenta la tradizione che mantiene intatto negli anni il proprio successo ed è interessante capire la sua evoluzione con abbinamenti innovativi"*.

L'evento è promosso e ideato dalla **Cooperativa Sociale Somnium** - nell'ambito dell'iniziativa "La Sicilia che piace" dell'Assessorato alle Attività Produttive della Regione Siciliana ed è realizzato e patrocinato da **Confapi Sicilia** - Confederazione delle Piccole e Medie Industrie Siciliane e con la collaborazione di aziende associate alla Confederazione. *"Siamo vicini al territorio e alle imprese che chiedono di innovare le loro produzioni attraverso l'utilizzo di uva passa siciliana recuperando le tradizioni e la cultura gastronomica per rafforzare la nostra economia e fronteggiare la competizione con i Paesi esteri. La rotta è tracciata, ora dobbiamo favorire le connessioni e mettere a sistema il lavoro di ricerca e innovazione con il coinvolgimento del Dipartimento di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università di Palermo in partnership con Cora, azienda leader nella produzione e trasformazione dell'uva qui a Mazzarrone"* ha commentato **Dheborà Mirabelli** Presidente Regionale Confapi Sicilia a cui fa eco **Carmelo Aristia**, Presidente Cooperativa Sociale Somnium e Direttore vicario Confapi Sicilia *"Evento ha solleticato la curiosità non solo di molti pasticceri siciliani, ma anche piemontesi e milanesi che siamo riusciti a coinvolgere grazie al gemellaggio tra la Confederazione siciliana e Confapi Cuneo"* ha commentato Aristia.

Seguono il programma completo del festival, ulteriori informazioni sulla competizione tra Maestri Pasticceri, sulla giuria e il regolamento della competizione.

UFFICIO STAMPA  
Giada Giaquinta  
Cronache di Gusto  
Tel. +39 3460117993