

Viatge dolç a Itàlia per Nadal

La Pizzeria Quo Vadis de Bescanó va quedar a un punt del guanyador en el concurs Millor Artesà del Panettone 2023 a Milà Elabora els panettones amb productes gironins



Serena Formiglio amb el diploma del concurs Millor Artesà del Panettone 2023 d'Irca, al mes de novembre, a Itàlia CEDIDA.

Un dels millors panettones de la península Ibèrica es troba en un petit local de Bescanó. Així ho va corroborar el concurs Millor Artesà del Panettone 2023, del grup Irca, al novembre, a Milà, Itàlia. A darrere de l'elaboració d'aquest pa dolç esponjós hi ha Serena Formiglio, una dona que fa 25 anys que es dedica al món de la cuina. Nascuda a Itàlia, amb 27 anys va decidir instal·lar-se a l'Estartit i obrir el seu propi negoci. Ara, 17 anys després, és al capdavant de la Pizzeria Quo Vadis de Bescanó, on elabora les seves pròpies pizzes artesanes.

“Vaig anar a Itàlia una mica a provar sort. Era la primera vegada que em presentava a un concurs de panettone. Des de fa un parell d'anys en faig per Nadal, però jo em dedico a fer pizzes, així que em va sorprendre molt la qualificació final. No m'ho esperava per res del món.” Serena Formiglio va quedar només a un punt del guanyador en la categoria del panettone clàssic. Segons explica,

els membres del jurat van quedar sorpresos en saber que elabora les postres al forn de la pizzeria: “La majoria dels concursants són pastissers i tenen la maquinària adequada, una cambra de fermentació, un forn apropiat... Jo els faig al forn de la pizza i és més complicat.”

De fet, les postres amb què va participar al concurs també les va portar fetes des del local de Bescanó, ja que la massa necessita força temps perquè reculli els sabors. “Pensa que si és un producte artesà, un panettone és un treball de tres dies, tot i que la majoria d'hores són de fermentació.” Per això, van anar amb peus de plom a l'hora de transportar-lo cap a Itàlia: “Durant el vol amb avió vam haver de tenir molta cura perquè havia d'arribar perfecte i amb un pes específic; si no, et podien desqualificar del concurs.”

El panettone és una recepta tradicional de la pastisseria italiana que s'ha estès pel món com un símbol de Nadal. Al local de la Serena, en fan de molts sabors, fins i tot amb productes locals: “Un que té molt bona rebuda és el de ratafia amb poma de Girona confitada i avellana de Brunyola. Al principi va ser complicat trobar el sabor i vaig fer una desena de proves abans que sortís bé. Però estic contenta amb el resultat.” Amb el diploma, la cuinera està molt satisfeta i assegura que l'any que bé repetirà: “Ja estic pensant quin tipus de panettone portar-hi!”

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 07-12-2023, Pàgina 7

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2362985-viatge-dolc-a-italia-per-nadal.html>