

# Il miglior pane d'Italia viene dal Garda e porta in tavola la tradizione bresciana

## Alessandro Piazza, fornaio di Sirmione, trionfa al Campionato italiano

### CUCINA

FRANCESCA ROMAN

Il pane migliore d'Italia arriva da Sirmione e omaggia il territorio bresciano. Alessandro Piazza, titolare del Forno e del Ristorante IntegrAle di via Colombaro, martedì si è laureato Campione italiano dell'arte bianca, conquistando il titolo alla prima edizione del Campionato italiano di panificazione, organizzato da Richemont Club Italia, sezione italiana della più autorevole associazione mondiale di panificatori.

La sfida si è svolta nell'ambito della fiera Sigep di Rimini, uno degli appuntamenti fieristici più importanti a livello internazionale per il settore della

*Da febbraio i prodotti creati per l'occasione si potranno gustare in forneria e al ristorante*

panificazione, pasticceria e gelateria.

**Forno IntegrAle.** Piazza, dal 2020 titolare del Forno IntegrAle a Sirmione insieme al socio Alessandro Bragaglio e dal 2024 anche dell'omonimo e attiguo



**Prelibatezze.** Una delle creazioni di Alessandro Piazza

ristorante, si è distinto per competenza tecnica, passione e una costante ricerca della qualità. Valori che la giuria ha riconosciuto, assegnandogli non solo il titolo assoluto, ma anche il premio speciale per la Miglior ciabatta, ricevuto dalle mani di Piergiorgio Gorilli, considerato padre dei panificatori italiani moderni.

**Nove ore di tempo.** «Alla finale di Rimini siamo arrivati in dieci - racconta Piazza, fornaio da 25 anni -, avevamo nove ore di tempo per preparare altrettanti prodotti da forno». È il campione originario di Calcinato ha messo in... pasta tutta la sua brescianità, omaggiando il territorio

con una serie di ricette ispirate dalle diverse zone della nostra provincia: «Ho proposto una pizza dedicata al lago di Garda, condita con una bisque di lago,

*Le sue ricette sono ispirate a diverse zone del territorio*

la trota marinata che proponiamo già nel menù del ristorante, erbetto, uova di salmerino e uova di trota, e un sandwich impastato con polenta di Storo e farcito con spiedo bresciano e spuma di patate. Ho presentato anche un pane camuno preparato



**Premiazioni.** Alessandro Piazza con il trofeo

con grano saraceno, noci e mirtillo, decorato con uno stencil raffigurante le incisioni rupestri della Valcamonica, e una brioche fatta a forma di moka del caffè». «Mi sono esercitato molto per questa competizione - prosegue Piazza -, anche con l'a-

luto del mio staff. La mia vittoria è stata un gran bel risultato e una forte emozione per tutti noi». Da febbraio, i prodotti vincenti creati da Piazza per il Campionato di panificazione si potranno gustare nella forneria o nel ristorante.

## Record, il treno di cioccolato arriva a Palazzo Lombardia

### INIZIATIVA

Un'impresa da record nello scenario di piazza Città di Lombardia, sede del Palazzo della Regione. Domenica e lunedì ospiterà «The Winter Games Express», il progetto internazionale che punta a entrare nel Guinness World Record come il treno di cioccolato più lungo del mondo: un'opera di 55 metri per 23 quintali di peso, ideata da maestri pasticceri italiani e maltesi affiancati dai giovani studenti delle scuole e dei Cfp.

Domenica il Belvedere al 39° piano di Palazzo Lombardia sarà aperto al pubblico, con ingresso libero, dalle 10 alle 18 (accesso dal Nucleo 1). Il momento più importante è previsto per lunedì alle 12 con la misurazione ufficiale alla presenza del presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana. Interverranno a presentare l'opera Andrea Bonati, presidente del Consorzio Pasticceri di Bergamo, Luigi Groli, presidente del Consorzio Pasticceri Brescia, Pierre Fenech, ad dell'Institute for Tourism Studies (Istituzione governativa) di Malta, e Andrew Farrugia, pastry chef di Its Malta. Prevista la partecipazione del ministro del Turismo, Daniela Santanchè. L'iniziativa, inserita nella «Olimpiadi per la Cultura», ha una forte impronta solidale: saranno vendute speciali tavolette di cioccolato e parte del ricavato sarà devoluto all'Associazione Cure Palliative di Bergamo e allo St. Michael Hospice di Santa Venera (Malta), due realtà impegnate nell'assistenza alle persone gravemente malate nella fase terminale della vita.

**La Porsche tra i SUV.**

NUOVA CAYENNE TURBO ELECTRIC. PORSCHE. THERE IS NO SUBSTITUTE.

Vieni a scoprirla al Centro Porsche Brescia.

**Centro Porsche Brescia**  
Eurocar Tech s.p.a.  
Via Faustinella 3/7  
Desenzano d/G (BS)  
Tel. 030 9150711  
www.brescia.porsche.it

Cayenne Turbo Electric. Consumo energia elettrica ciclo misto (gamma modelli): 22,4 - 20,4 kWh/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> ciclo misto (gamma modelli): 0 g/km