

## Mastro Panettone incorona Josè Lerario

Scritto da Francesco Russo

Lunedì 12 Novembre 2018 11:39 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2018 11:44

---



Soddisfazione e fiera si leggono negli occhi di Josè Lerario e sua moglie Angela, all'indomani della vittoria al concorso "Mastro Panettone", con la creazione candidata alla categoria "Miglior panettone artigianale creativo al cioccolato", conquistata grazie al placet della giuria popolare di qualità. *"Sono felice e soddisfatto che il nostro panettone sia piaciuto alla giuria popolare"* – rimarca Lerario, arrivato primo quest'anno, dopo il 4° posto conquistato nel 2017 per la prima edizione del concorso

*"La scelta di partecipare quest'anno, visto l'alto livello della giuria tecnica di professionisti e dell'organizzazione in generale, è stata naturale. Certamente non mi aspettavo di vincere: è stata un'emozione sentirsi chiamato quando è stata svelata la classifica"*

Il segreto è tutto nella morbidezza del panettone firmato da Josè, accresciuta da *“note alcoliche di una certa importanza*

” spiega il maestro pasticciere, per l’apporto di rum che infonde fragranza e sofficità all’impasto a base di lievito madre: si tratta infatti di un “panettone cuneese” farcito con una ganache fondente al rum che ben “

*si sposa con la croccantezza della calotta di cioccolato fondente e la gruè di fave di cacao tostate e sbriciolate*

”. Un’ulteriore successo che si aggiunge al curriculum già di rilievo del maestro pasticciere e gelatiere putignanese, figlio e nipote di un’arte che ha fatto storia in città. L’inizio si deve a nonno “Ciccill d Pol Marje” che aprì uno dei primi bar nel centro storico, nei locali ex Fidas su Corso Vittorio Emanuele, rilevando l’attività dello storico Giannandrea Beltion e affermandosi per la pasticceria tradizionale; di qui nel 1970 il pensionamento e il passaggio del testimone a Mario e Maria, genitori di Josè, che dopo una permanenza in Venezuela inaugurarono in via Cappuccini il “Caffè Roma”, scegliendo il nome e lo stile neoclassico del caffè frequentato da Mario nel paese sudamericano. Da allora la storica pasticceria, ora nelle mani di Josè e di sua moglie Angela, prosegue spedita sui binari della tradizione e dell’innovazione, accontentando anche i palati più esigenti. “

*Ma i dolci di una volta, prodotti con le ricette della tradizione, la clientela ce li richiede ancora*

”. E per il traguardo dei 50 anni di attività, che Josè taglierà nel 2020, si sta già lavorando a rilanciare alcuni dolci che profumano di buono e di storia.

## **Mastro Panettone incorona Josè Lerario**

Scritto da Francesco Russo

Lunedì 12 Novembre 2018 11:39 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2018 11:44

---