

FOSSANO. È TRADOTTO ANCHE IN INGLESE

Un libro per innamorati del panettone

Lo pubblica la Maina in occasione dei suoi primi cinquant'anni di attività

LAURA SERAFINI
FOSSANO

Un omaggio al prodotto ha reso la Maina celebre in tutto il mondo. Ma anche il racconto dei personaggi, delle tappe e degli aneddoti dei primi cinquant'anni dell'azienda fossanese, mezzo secolo di vita da festeggiare nel 2014. «I love Panettone» è il libro appena pubblicato dalla Maina: pagina dopo pagina spiega la storia dell'azienda, dalle radici al suo sviluppo. La prima copia è stata donata al sindaco della città degli Acaja Francesco Balocco.

«Abbiamo consegnato con piacere la prima copia di questo lavoro al sindaco della città che ha accolto con entusiasmo la nostra azienda e l'ha vista crescere e raggiungere importanti traguardi - spiegano Vincenzo Brandani e Antonio Di Gennaro, storici titolari dell'azienda -. Nel libro sono contenuti tutti i particolari di un amore, quello di Maina per il panettone, che dura saldamente da ormai cinque decenni, ma non sente il passare del tempo. Siamo, infatti, proiettati al futuro forti dell'entusiasmo e della competenza trasmessi da un ricambio generazionale ormai decisamente consoli-

Prima copia al sindaco

Vincenzo Brandani e Antonio Di Gennaro hanno consegnato il volume dedicato al panettone al sindaco Francesco Balocco

[COSTANZA BONO]



dato. Desideriamo ora condividere questi primi 50 anni di passione con i lettori, perché ciascuno possa scoprire quanta dedizione e maestria sono contenute in una fetta di panettone».

Questo volume, scritto dal giornalista Paolo Ragazzo e dagli esperti di enogastronomia vincitori del «Premio bancarella cucina» Elma Schena e Adriano Ravera, spiega quali sono i segreti

del soffice e goloso panettone Maina, prodotto simbolo del made in Italy. Una sorta di «omaggio» a un prodotto che unisce l'Italia proprio come hanno fatto le famiglie Brandani e Di Gennaro, che dalla Puglia e dalla Toscana sono arrivate fino in Piemonte, prima a Torino nel 1964, quindi nel cuore della provincia di Cuneo, a Fossano nel 1969, dove da allora producono con passione pa-

nettoni, pandori e colombe, i dolci tipici delle feste.

Il testo è stato realizzato in lingua italiana e inglese, proprio perché uno degli obiettivi è continuare a esportare la cultura del panettone anche all'estero, dove Maina è saldamente presente ormai da tempo.

«I love Panettone» sarà disponibile a breve nelle principali librerie della provincia di Cuneo e di Torino, oltre che allo spaccio Maina a Fossano.

NATALE 2013

**La novità
«Gran Chef»
è un po' salata**

Il panettone Gran Chef, leggermente salato, è una delle novità della Maina. È stato realizzato in collaborazione con un grande cuoco «stellato», Gian Piero Vivalda, patron dell'esclusivo ristorante «Antica Corona Reale» di Cervere. «Abbiamo deciso di proporre qualcosa di diverso - spiega l'amministratore delegato Maina, Marco Brandani -. Si tratta di un prodotto di grande qualità che riprende una tradizione culinaria di nicchia, in particolare del centro Italia. Si parla molto del nostro Gran Chef e sta riscuotendo tanta curiosità». Sulla confezione del prodotto sono riportate alcune esclusive ricette di farciture consigliate dallo chef Vivalda. [LA SE.]