

Fossano

Panettone al liquore solo per i golosi inglesi

Un panettone al Grand Marnier e uno lievemente salato. Sono le novità dell'azienda dolciaria fossanese Maina: il primo realizzato esclusivamente per il mercato britannico. Ieri una delegazione di dirigenti e tecnici della Tesco, il principale gruppo di distribuzione organizzata della Gran Bretagna, ha visitato lo stabilimento e assaggiato i nuovi prodotti.

«Miriamo a raggiungere due obiettivi distinti - spiega Marco Brandani, amministratore delegato della Maina -. Con il primo vogliamo rafforzare la nostra collaborazione con il gruppo Tesco che continua da oltre un decennio. Con il secondo vogliamo far gustare a consumatori italiani e stranieri un panettone leggermente salato, concepito per essere farcito a piacimento durante pranzi e cene delle feste natalizie, ma non solo».

Quella tra Tesco e Maina è una vera partnership, tanto che l'industria fossanese realizza anche prodotti a marchio privato: quest'anno, per la linea «Tesco Finest», è stato creato un panettone basso da 750 grammi farcito con il Grand Marnier e ricoperto da cioccolato fondente. «Con questo prodotto Maina è entrata nella shortlist del prestigioso premio inglese "Q Awards" (Quality Food Awards), unico panettone e prodotto dolciario italiano - sottolinea ancora Brandani -. Siamo tra i finalisti, insieme ad altri 4 dolci tipici britannici. Il 7 novembre esperti del settore decreteranno il vincitore, valutando tra i parametri gusto, profumo, aroma, qualità degli ingredienti e packaging».

Il panettone Gran Chef, invece, è stato realizzato in collaborazione con lo chef stellato Gian Piero Vivalda, patron del ristorante Antica Corona Reale di Cervere. Il prodotto si presenta in un'elegante e moderna confezione nera e bianca, di grande impatto visivo, su cui sono riportate alcune esclusive ricette di farciture consigliate dallo chef Vivalda. [LA. SE.]



Un'immagine dell'impianto di produzione della «Maina»

