



## I migliori panettoni d'Italia in mostra al museo di Cortona

**Il 1 gennaio torna l'appuntamento con la "Colazione al museo" di Terretrusche. Al MAEC, ben 15 lievitati preparati dai pluripremiati maestri del lievito madre mentre in Palazzo Casali anche variazioni sul tema dell'uovo, leitmotiv dell'edizione 2020**

COLAZIONE AL MUSEO.  
1 GENNAIO 2020  
l'Uovo di Capodanno  
perfezione a colazione

Dalla tradizione all'innovazione: la perfezione dell'uovo in tutte le sue interpretazioni e altre golose e ricchissime specialità di oltre 40 operatori dell'alta gastronomia  
Panettone D'Arte: la Cultura del Lievito Madre  
Ovo Pinto: uova decorate dal museo di Civitella del Lago  
1 GENNAIO 10:30 - 12:30 PRESSO IL MUSEO MAEC  
COLAZIONE + INGRESSO MUSEO: INTERO € 20 - UNDER 12 € 15  
INFO E BIGLIETTI: [EVENTS@TERRETRUSCHE.COM](mailto:EVENTS@TERRETRUSCHE.COM) - TEL 0575 606887

EVENTS MAEC LIBER OVO PASTA TOSCANA YOSANI

Per un giorno, accanto ai manufatti etruschi troveranno posti i lievitati di pasticceri pluripremiati come il toscano **Paolo Sacchetti** o l'emiliano **Claudio Gatti**: il giorno di Capodanno ben 15 tra i migliori panettoni d'Italia preparati dai **Maestri del Lievito madre** faranno mostra di sé nelle sale del MAEC, il **Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona**, che ospitano capolavori come il lampadario etrusco del IV secolo a.C. o la *Tabula cortonensis*.

È quanto ha organizzato Terretrusche per il 12° appuntamento con la rassegna "**Colazione al museo**": l'iniziativa, patrocinata dal Comune di Cortona (Arezzo), andrà in scena in **Palazzo Casali mercoledì 1 gennaio a partire dalle ore 10.30** e si conferma come un evento unico nel suo genere a livello nazionale.

## Colazione al museo: i lievitati esposti con arte antica

In una giornata in cui solitamente i musei sono chiusi, come da tradizione, il 2020 inizia al MAEC all'insegna del binomio tra cibo e cultura, con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze dell'arte artigiana nel campo dei lievitati.

Quest'anno alla "**Colazione al museo**" parteciperanno infatti i Maestri del Lievito Madre, il network che riunisce i migliori pasticceri d'Italia: hanno confermato l'adesione **Andrea Tortora** (AT/Pâtisseries, San Cassiano in Badia – BZ), **Carmen Vecchione** (DolciArte, Avellino), **Vincenzo Tiri** (Tiri 1957, Acerenza – PZ), **Paolo Sacchetti** (NuovoMondo, Prato), **Claudio Gatti** (Pasticceria Tabiano, Tabiano Terme – PR), **Stefano Gatti** (Il Fornaio, Viareggio – LU), **Marco Avidano** (Pasticceria Avidano, Chieri – TO), **Renato Bosco** (Saporè, San Martino Buon Albergo

– VR), **Maurizio Bonanomi** (Pasticceria Merlo, Pioltello – MI), **Mario Bacilieri** (Pasticceria Bacilieri, Marchirolo – VA), **Denis Dianin** (D&G Patisserie, Selvazzano Dentro PD).

Al museo di Cortona i **panettoni non saranno soltanto esposti**, ma verranno tagliati e offerti ai partecipanti alla colazione, che avranno l'opportunità di concedersi una serie di assaggi "comparati" tra alcuni dei lievitati riconosciuti come quelli di assoluta eccellenza a livello nazionale.

Non ci saranno però solo i [panettoni](#), **mercoledì 1 gennaio al MAEC di Cortona**: come ogni anno **saranno presenti oltre 40 operatori dell'enogastronomia**, tra cui l'**Associazione Cuochi Arezzo**, e ospiti dalla Valdichiana aretina e senese.



Alcuni Maestri pasticceri impegnati nelle preparazioni.

## L'uovo protagonista dell'evento

Ma protagonista dell'edizione 2020 sarà l'uovo, quale alimento base della cucina e della pasticceria, nonché fonte d'ispirazione per gli chef che lo esaltano in ogni sua declinazione: alla coque, in camicia, strapazzato, cotto o crudo, dolce o salato, nelle omelette e frittate, come creme e zabaione, al tegamino o cotto a basse temperature, con bacon, tartufo e così via.

«Da 12 anni teniamo saldo il rapporto tra il museo e il territorio. L'edizione di quest'anno – spiega **Vittorio Camorri**, presidente di Terretrusche e organizzatore

della giornata, col supporto dell'Associazione Cuochi Aretini – la dedichiamo al concetto di perfezione, e abbiamo scelto l'uovo per esprimerla».

All'esaltazione della forma dell'uovo è dedicata anche l'esposizione collaterale di pezzi unici prelati dal **Piccolo Museo dell'Ovo Pinto** di Civitella sul Lago, in Umbria. Fino al 6 gennaio sarà esposta a Cortona una selezione di 500 uova – dipinte, scolpite, intagliate, bucate, assemblate, incastrate, colorate, arricchite con stoffa, carta, legno, metallo, plastica e vetro, appartenenti a galline, oche, quaglie, papere, cigni, emù e struzzi – "pinte" nei modi più svariati. In fondo, nella mitologia greca e orientale l'uovo è un simbolo di rinascita: ecco perché non poteva esserci scelta migliore per augurare un anno di trasformazione nella bellezza.

«La colazione al museo il primo giorno dell'anno – aggiunge l'assessore comunale alla Cultura, **Francesco Attesti** – è una tradizione ormai consolidata ma non per questo scontata, anche perché il MAEC ospita dei lavori di ristrutturazione che fino all'ultimo rischiavano di creare problemi organizzativi. Siamo convinti che Cortona debba puntare su eventi di primissimo piano come questi per dimostrare che la nostra cittadina è sempre un punto di riferimento culturale nel panorama nazionale».



Ingresso fino a esaurimento biglietti disponibili: 20 euro (ridotto 15 euro)  
Prevendita presso Terretrusche (via Nazionale 42, Cortona), Tel. 0575605287 ([events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com)). Booking on line: [www.ticketing.terretrusche.com](http://www.ticketing.terretrusche.com)

È consigliato l'acquisto dei biglietti in prevendita.

**Data di creazione**

28/12/2019

**Autore**

redazione