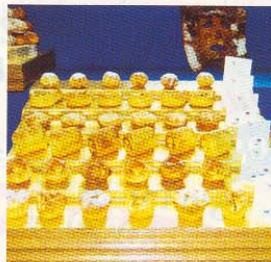


... Ma non potevamo certo mandare in macchina questo numero di P&P senza essere in grado di dare ai nostri lettori almeno una notizia velocissima riguardo ai risultati dei campionati europei di panificazione (Nantes, 10 - 14 marzo) a cui la squadra italiana ha partecipato forte del secondo posto conquistato nell'edizione precedente.

Fabio Bertoni e Armando Guerini da Brescia, Luca Piantanida da Coggiono (Bi), sotto l'abile guida del capi-



lenco delle specialità:

- per la panetteria, Fabio Bertoni ha preparato la spiga di segale integrale con miele e yogurt al malto; pane reale con ricotta e semi di sedano; grissini; lingua pugliese; pane mediterraneo con pani secchi, e infine le chiocciole ai fiori di sambuco con farina di mais;
- per la vienneseria, Luca Piantanida ha preparato il pandorino europeo; l'ombelico di venezie; il cestino al caffè; la brioche alle mandorle caramellate ed albicocche; il fagottino di riso e le pere&cioccolato;
- il pezzo artistico di Armando Guerini aveva come tema "Una capitale europea" e il nostro rappresentante ha scelto come logico Roma. Nel pezzo intitolato "Tempus fugit" Guerini ha rappresentato in maniera figurata il passato presente e futuro della panificazione in Italia legandone la storia in maniera simbolica ai più famosi monumenti dell'Urbe.



tano - allenatore Piergiorgio Giorilli si sono ripetuti, riuscendo a salire sul podio per la seconda volta consecutiva (anche se questa volta hanno dovuto accontentarsi del terzo posto) e mettendo a frutto in pieno l'esperienza acquisita nell'edizione precedente, visto che la squadra, a parte Guerini, era la medesima della volta scorsa.

E' stata una gara in cui tutte le prime cinque squadre potevano ambire al podio o addirittura alla vittoria finale, che la giuria ha attribuito alla Danimarca, seguita dalla Svizzera e poi appunto dall'Italia.

La squadra italiana ha presentato una serie di specialità legate alla ricchissima tradizione del pane e dei prodotti da forno del Belpaese. Ecco l'e-

