

## E' Made in Puglia il miglior Panettone d'Italia

Scritto da Angelica Milella

Venerdì 03 Novembre 2017 19:23

---



Il “Mastro panettone” d’Italia è Eustachio Sapone. È lui ad essersi aggiudicato il primo posto nel concorso indetto da [Goloasi.it](http://Goloasi.it) .

Il concorso ha visto la partecipazione di 95 pasticceri provenienti da tutta Italia, i quali si sono messi in gioco a Turi per ottenere il riconoscimento di “miglior panettone tradizionale” e “miglior panettone al cioccolato”. Entrambe le categorie hanno avuto come vincitore un unico partecipante: il nostro concittadino!

## **E' Made in Puglia il miglior Panettone d'Italia**

Scritto da Angelica Milella

Venerdì 03 Novembre 2017 19:23

---

Eustachio Sapone riconosce la difficoltà della preparazione del panettone, non è un semplice lavoro di routine, ma bisogna saper rispettare i tempi degli ingredienti utilizzati; tanto che il lievito viene paragonato ad un bambino, è una sostanza chimica con una propria entità ed è il protagonista nella lavorazione del panettone, ma sicuramente ciò non è sufficiente per sfornare il miglior panettone d'Italia.

Infatti il nostro vincitore riconosce che al concorso si è confrontato con pasticceri con più esperienza di lui, ma ciò che gli ha garantito il podio sono stati l'impegno e la passione. Eustachio afferma che il modo migliore per ottenere gratificazioni, non è la vincita ad un concorso (seppur importante), ma ricevere fiducia dalla clientela.

Non bisogna mai accantonare l'amore per ciò che si fa, facendo prevalere la brama per il successo, perché essa è la carta vincente per qualsiasi professione si eserciti nella società.

I dolci di Eustachio Sapone sono il risultato di un lavoro ricercato. Lui non si accontenta del prodotto finito apparentemente invitante, ma effettua un'accurata ricerca degli ingredienti da usare, che siano strumenti necessari per la creazione di un prodotto unico. Sapone sforna dolci d'alta qualità, apprezzati e diffusi in gran parte d'Italia. Rispecchiano la sua personalità, in quanto oltre alla bontà sono ricchi d'originalità.