

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Matteo Cunsolo dedica il panettone ai 4 cioccolati alla Onlus La Ruota

Marco Tajè · Thursday, December 12th, 2019



Un gesto dolce per portare a tavola la solidarietà.

Matteo Cunsolo, panificatore de La Panetteria di Parabiago, presidente dell'Associazione Panificatori Confcommercio di Milano e Province e segretario Richemont Club Italia, per il secondo anno consecutivo prepara il panettone ai 4 cioccolati, metà del ricavato delle vendite andrà alla cooperativa La Ruota di Parabiago, impegnata nell'assistenza delle persone più deboli, come minori in difficoltà, disabili, prima infanzia.

«Lo scorso anno sono stato contattato dal personale della Onlus che chiedeva di avere un sostegno. Ho pensato a come poterli aiutare – spiega Cunsolo –, in maniera però costruttiva, per sensibilizzare l'opinione pubblica riguardo a questa realtà». Allora Cunsolo ha pensato di contribuire facendo ciò che sa fare meglio: «Ho preparato un panettone dedicato appositamente alla cooperativa “La Ruota di Parabiago” per celebrare l'attività dei volontari e sensibilizzare il pubblico riguardo a questa realtà bisognosa di sostegno. Un dolce che sostiene il territorio in cui vivo e lavoro, espressione di bisogni, di ricerca di aiuto e di offerta di sostegno. Perché, secondo me, a volte non serve andare lontano per fare del bene al prossimo».

**[pubblicità]** È nato così il panettone ai 4 cioccolati, fondente, bianco, al latte e ruby, dai sentori fruttati. Ogni tipologia di cioccolato corrisponde ad una caratteristica specifica e particolare delle persone che prestano servizio e usufruiscono delle attività della cooperativa. Cioccolato al latte come l'infanzia che ciascuno di noi porta nel cuore e di cui non dobbiamo mai perdere la memoria; cioccolato rosa come la dolcezza degli organizzatori; cioccolato fondente come la determinazione dei volontari; cioccolato bianco come la purezza delle persone con fragilità. La produzione dello scorso anno doveva essere unica e non ripetibile, invece il successo dell'iniziativa e l'apprezzamento da parte del pubblico, hanno convinto Cunsolo a ripetere l'iniziativa per il secondo anno consecutivo. Metà del ricavato di ciascun panettone (30,00 € al chilo) sarà destinato alla Onlus di Parabiago. «Per me è una grande soddisfazione aiutare queste persone e questa realtà attraverso le mie conoscenze e le mie abilità professionali», ha concluso Cunsolo.

Oltre al panettone ai 4 cioccolati, Matteo Cunsolo propone anche il panettone artigianale, tradizionale, lievitazione 24 ore, con uvetta australiana 5 corone e arance di Sicilia e cedro di diamante canditi. «Il panettone – spiega Cunsolo –, essendo un dolce a lunga fermentazione e lievitazione con un impasto lungo e complicato, è un dolce complesso, ma estremamente

---

affascinante. Perché nasce dal nulla, come unione di differenti materie prime: è un insieme di tecnica, conoscenza, ore di lavoro, sacrificio, fatica, storia tradizione e gusto».

This entry was posted on Thursday, December 12th, 2019 at 5:57 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.