







## Il Natale secondo Marco Tateo: tradizione e innovazione nei panettoni artigianali e in quelli senza glutine

A cura di Ilaria Solazzo.

Le festività natalizie hanno un sapore speciale nelle mani di Marco Tateo, rinomato pasticciere del sud Italia che, da anni, trasforma la propria passione per i dolci in autentiche opere d'arte gastronomiche. Conosciuto per la cura meticolosa e l'amore con cui realizza i suoi panettoni artigianali, Marco unisce tradizione e innovazione per offrire ai clienti un'esperienza unica, dedicata in particolare a quanti seguono un'alimentazione senza glutine.



“Faccio panettoni artigianali tradizionali, senza lattosio e senza glutine stando vicino, sempre, alle continue richieste dei miei amati clienti”, ha affermato Marco Tateo ai nostri microfoni.

Un amore che nasce dal cuore...

Il legame di Marco Tateo con la pasticceria inizia sin da giovane, affascinato dall'alchimia della farina, del burro e del lievito che prende forma nelle sue mani. Realizza il suo primo cornetto a soli 12 anni nell'attività di famiglia. A diciotto anni apre una propria pasticceria e frequenta numerosi corsi professionali su boulangerie, zucchero artistico e cioccolato artistico con maestri italiani e francesi. Nel 2013 partecipa al primo concorso di zucchero artistico, aggiudicandosi la medaglia di bronzo. La passione per la dolcezza lo porta a diventare tecnico per prestigiosi mulini, mentre la capacità nell'organizzazione lavorativa gli permette di collaborare con grandi strutture, tra le quali spiccano Villaggi Bluserena e Costa Crociere. Nel 2021 apre la più grande pasticceria di Brindisi, Divine Tentazioni, su un'area di circa 500 metri quadrati. Qui offre prodotti di qualità e sperimenta l'innovazione. Nel 2024 inaugura anche la Pastry Academy, con annessa una sala demo per le aziende. Negli anni, la passione si è trasformata in una vocazione: quella di regalare dolci ricordi legati alle festività natalizie, rispettando al tempo stesso le esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità degli ingredienti e alle intolleranze alimentari. Per lui, il Natale non è solo un periodo di lavoro intenso, ma una celebrazione della condivisione e della famiglia. “Ogni dolce che preparo è un messaggio di auguri, un piccolo dono che racconta il mio amore per questo mestiere e chi lo sceglie”, spiega Marco.



