

Il panettone

Artigianale, soffice, profumato, al Vermouth o al caffè: da Modena a Potenza, gli indirizzi dove andare a prenotare il dolce più amato delle feste di Natale

# A ogni goloso la sua bella fetta

Federico De Cesare Viola

**S**gombriamo il campo da eventuali equivoci: per noi il derby natalizio tra panettone e pandoro non andrebbe nemmeno giocato. È un secco tre a zero a tavolino, anzi a tavola, a favore del primo (e chi dice il contrario è perché è stato cresciuto a prodotti industriali smarcando candidi di plastica). Un dolce che non a caso pare sia diventato quello italiano più venduto al mondo. Che ormai si consuma quasi tutto l'anno, anche se a noi piace in questa stagione specialmente. E che non è più solo il prodotto simbolo del Nord ma ha trovato straordinari interpreti anche al centro e al Sud Italia. Seguiteci allora in questo tour, alla scoperta dei migliori panettoni artigianali, tradizionali o meno. Alcuni indizi: l'alveolata, prodotta dalla lievitazione naturale, deve essere omogenea, sono banditi preparati, miscela di polveri e aromi artificiali. Il profumo deve essere fresco e riconoscibile, la struttura morbida e leggera. Ricordatevi che la qualità autentica si paga e soprattutto ha una scadenza breve, al massimo due mesi.

**Dolce sempre, senza stagioni**

Sul nostro personale podio ha un gradino garantito la pasticceria del Gamberlano del maestro Valter Tagliacchi, a Pavullo nel Frignano (Modena). Se gli chiedete il segreto del suo panettone "spaziale" lui fa facile: ingredienti di qualità e un lievito madre in forma perfetta. Ma al primo morso capirete che serve invece una sensibilità e una mano speciale per creare questo impasto etereo, dall'equilibrio assoluto. Tra le sue creazioni c'è anche un omaggio alla sua terra: non potendo usare ciccioli e mortadella - ci rassicura non senza un filo di ramarico - ha scelto di abbinare le celebri e preziose ciliegie di Vinigola al cacao del Venezuela. Valter è un convinto sostenitore della stagionalizzazione del panettone. Tant'è che ogni 8 agosto, per la consueta charity walking dinner organizzata da Castello di Ama (cantina simbolo del Chianti Classico) crea una versione speciale senza burro e solo con l'olio extravergine della tenuta. Assaggiatelo prima di storcere il naso: è un capolavoro di gusto e leggerezza.

**L'orgoglio di Milano**

Procediamo nella nostra selezione con una tappa obbligatoria a Milano, dove il panettone è nato: il nome classico in città, Marchesi 1824, oltre alla novità con marroni candidi, propone su ordinazione

delle deliziose versioni decorate a mano in stile natalizio, tra cui quella con un trenino colmo di doni o quella londinese con la cabina telefonica rossa. Se non l'avete ancora fatto, correte anche all'hotel Mandarin per accaparrarvi uno dei panettoni di Nicola Di Lena, pastry chef del Sete, il ristorante due stelle Michelin di Antonio Guida: ovviamente è a lievitazione naturale, con ingredienti di alta qualità tra cui polpa di vaniglia purissima e scorza fresca di arancia e limone.

**La versione degli chef**

Sono sempre di più gli chef che si cimentano ogni anno con un "signature": da Giuliano Baldessari di Aqua Crua a Barbarano Vicentino a Ciccio Sultano (ordinate, anche online, la sua versione con pistacchio, mela, limone e menta) del Duomo di Ragusa. Quella dello chef abruzzese Niko Romito nasce dalla ricerca sulle lievitazioni e gli impasti nel suo laboratorio Pane: richiede tre giorni di lavorazione e utilizza una preparazione a base di mandorle che sofferisce all'apporto limitato di burro. Se non avete in programma un viaggio al Reale a Castel di Sangro, proprio da Pecca Milano trovate il suo panettone al cioccolato e pure il "Moro di Venezia" al cacao e marasche di Massimiliano Alajmo, altro chef con tre stelle Michelin.

**Le proposte alcoliche**

Chi ama le versioni alcoliche può provare il panettone torinese di Cocchi al Vermouth: nelle note di spezie, zenzero e cioccolato ne richiamano il profilo aromatico. Oppure c'è la versione al limoncello di Alfonso Pepe, maestro dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino (SA). E ancora il tradizionale con vino perpetuo di Sicilia "Vecchio Samperi" proposto da Fiasconaro, azienda di Castellbuono (PA), con un'inconfondibile veste firmata Dolce&Gabbana.

**Con frutta e cioccolato**

Quello del Forno Brisa di Bologna si chiama Social Club (Social con due c per ammiccare al tipico incartare locale) ed è un panettone dedicato alla sua prima campagna

**Impasto magico**

Il Social Club del Forno Brisa di Bologna, sotto il panettone milanese di Marchesi 1824 decorato con un trenino carico di doni e, accanto, quello della pasticceria del Gamberlano a Pavullo nel Frignano (Modena). In basso il chef tre stelle Michelin Massimiliano Alajmo con il "Moro di Venezia" al cacao e marasche



di equity crowdfunding. Il pack è stato dipinto dall'artista Collettivo FX e tra i diversi gusti si può esagerare con sacher, cioccolato fuso e albicocca. Se a Roma passate per via dei Chiavari sentirete già dalla strada il profumo del panettone pere e cioccolato, dall'ampia alveolata, dello storico Forno Roscioli: un vero oggetto del desiderio da prenotare con largo anticipo.

**A cinque mani**

Longino & Cardenal, società di importazione e distribuzione di prodotti alimentari di alta qualità, ha usato il suo expertise per creare "Together", un panettone realizzato dal Maestro pasticciere Italo Vezzoli, già vincitore del

premio "Re Panettone", con le materie prime di cinque partner: le mandorle spagnole di Almondelli, il burro di Bellevaire, le uova di Uova di montagna, il miele di Miel di Thun e l'uvetta e la frutta candita di Pariani.

**Benvenuti al Sud**

Come detto, il panettone da tempo ha cittadinanza anche al Sud, dove racconta il territorio attraverso i suoi prodotti tipici: avete assaggiato, ad esempio, quelli golosissimi con albicocca pellicciola oppure con cannella e mela annurca di Menella, la storica pasticceria di Torre del Greco? Infine, per la serie "vale il viaggio", eccoci ad Acerenza (PZ): è in questo paesino di poco più di 2mila abitanti che nasce un altro dei migliori panettoni artigianali d'Italia, quello di Vincenzo Tiri, prodotto con una ricetta originale che prevede tre fasi di impasto e 72 ore di lievitazione che lo rendono soffice, aromatico e particolarmente digeribile. Tradizionale, cioccolato bianco e caffè oppure caramello salato: sbrigatevi a scegliere perché va sempre sold out.

Domenica prossima la serata finale di Gelinaz!

## Le ricette dei grandi chef nel sorteggio più pazzo del mondo

Fernanda Roggero

**P**er Liberation è l'evento che ha riacceso il libido culinario. The Japan Times ha salutato l'ultima edizione come l'avvenimento gastronomico dell'anno. Di certo Gelinaz è qualcosa fuori dall'ordinario. Non un congresso, non un movimento, è più che altro una colossale performance che percorre tutto il globo. L'appuntamento di quest'anno - domenica prossima, 3 dicembre - coinvolge 38 paesi e 148 chef, mette in campo 2.200 ricette e darà vita a 700 ore di cucina raccontata dal vivo nei social media lungo 17 differenti fusi orari.

Se due anni fa la manifestazione aveva fatto viaggiare gli chef da un capo all'altro del pianeta secondo la formula "vivi la mia vita", con lo scambio di ristoranti e brigate, quest'anno la regola è "moving fast staying still". In sostanza a muoversi saranno le ricette. All'inizio di novembre ogni cuoco coinvolto ha

creato 8 nuovi piatti: queste ricette, che Gelinaz ha definito Matrix, sono state accoppiate, mediante sorteggio, ad un altro chef che potrebbe essere anche lontanissimo, sia per geografia che per filosofia gastronomica. In questo mese ognuno di loro ha avuto il compito di rileggere e "reinventare" le ricette ricevute, adattando al proprio stile. Le proporrà ai suoi clienti la sera del 3 dicembre. Un solo menù, otto portate, che non saranno mai più replicate. Un evento unico, per ospiti che in molti casi condivideranno il tavolo con degli sconosciuti e saranno chiamati a partecipare attivamente postando foto e video o improvvisando haiku. Solo alla fine della cena verrà aperta la busta segreta e si scoprirà chi, in origine, aveva ideato le ricette.

Non si tratta solo di un grande gioco, spiega l'ideatore del format Andrea Pettrini, giornalista, scrittore e grande talent scout, per il New York Times uno dei 13 "Gods of Food". «In realtà - spiega da Pechino



**Food Circus**

Alcuni dei protagonisti della performance che coinvolge 38 paesi e 148 chef, di cui 16 italiani

dove sta per inaugurare la mostra Cook Book - è la cosa più politica che abbiamo fatto finora. L'iniziativa più radicale. Negli ultimi quindici anni i cuochi sono stati più in aereo che nelle loro cucine, sbalottati tra un congresso, l'apertura di un pop-up e una cena a quattro mani

su e giù per il pianeta, girando come danzatori dervisci in quello che è diventato un vero Food Circus». Di qui l'idea di far viaggiare piuttosto le idee. Uno "Stay in" che rimanda, come idea, allo storico Bed in di John Lennon e Yoko Ono.

«Questo Gelinaz telematico è senz'altro un'iniziativa contro-corrente - continua Pettrini - ma è coerente con l'identità della manifestazione, che si è sempre richiamata ai paradigmi della creatività condivisa. Ogni cuoco è chiamato a interpretare le ricette ricevute in modo autonomo, con una traduzione libera e trasgressiva, una sorta di licenza poetica».

Sedici i cuochi italiani coinvolti. Da mostri sacri come Cracco, Romito e Bottura a giovani talenti come Diego Rossi a Milano e Karima Lopez a Firenze. «Per molti potrebbe rivelarsi un salto nel vuoto, perché ognuno è comunque chiamato a mantenere il prezzo abituale del proprio ristorante - spiega Pettrini -. Quindi potrebbe suc-

cedere che Gianluca Gorini nel suo locale sull'Appennino a San Piero in Bagno debba tradurre per la sua clientela le ricette di Alain Ducasse e che al contrario il grande cuoco francese sia alle prese con i piatti immaginati dai ragazzi del Giglio di Lucca o quelli di un wine bar di Santiago del Cile».

Tra le novità di quest'anno anche una folta partecipazione di donne chef (ma non in "quota rosa" assicura Pettrini) e di nuovi talenti che vanno ad accompagnare gli chef presenti dall'inizio dell'avventura. Gelinaz è nato nel 2005 con quattro cuochi: Fulvio Pierangelini, Andoni Luis Aduriz, Massimo Bottura e Petter Nilsson. Pierangelini odiava essere copiato, ma Pettrini lo convinse a far "remixare" dai colleghi uno dei suoi piatti più famosi, le capesante farcite alla mortadella. Ma Gelinaz? da dove viene fuori? Ma crasi tra Pierangelini, Gelline, il polacco francese, e Gorillaz, gruppo rock britannico.

IN BREVE



**FITNESS**  
**La Bike di Technogym che fa girare il mondo**

Si chiama Technogym Bike ed è il primo prodotto della piattaforma Technogym Live che offre lezioni di indoor cycling dal fitness studios di diverse città nel mondo - da Milano a Londra - stando a casa, in hotel, in palestra o in ufficio, live o on demand. Basta scegliere dalla consolle il canale preferito. E in futuro arriveranno nuovi contenuti da Technogym e da altre palestre in Europa, Stati Uniti e Asia.



**SHOPPING**  
**MonteNapoleone District per Natale**

Ha preso il via la Christmas Shopping Experience organizzata da MonteNapoleone District, una iniziativa legata alla festività natalizie e che illumina non solo il Quadrilatero della moda ma anche le periferie milanesi portando le luci in zona Ponte Lambro e, per la prima volta, in piazza Selimino. Interessante la mostra open air inserita nel programma della Prima Diffusa legata alla Tosca di Giacomo Puccini.



**IN UMBRIA**  
**All'Antico Casale Stonehenge italiana**

Un'architettura di sculture unica, composta di pezzi realizzati da artisti internazionali si affaccia sul lago Trasimeno. È Campo del Sole, la Stonehenge Italiana per la forma circolare e i significati simbolici che ogni elemento contiene. Siamo a Tuoro sul Trasimeno, in Umbria, poco distanti dall'Antico Casale di Montegalandro e Spa, location ideale per la meditazione e il relax.



**DESTINAZIONI&FOOD**  
**Natale stellato in Valtellina**

Grazie alla guida-ricettario «Assaporiamo la Valtellina» sarà possibile vivere un vero e proprio Natale con le stelle in Valtellina con i piatti proposti dai tre chef a cui è stata riconfermata la stella Michelin 2020: Stefano Masanti (Il Cantinone di Madesimo); Roberto Tonola (Lanterna Verde di Villa di Chiavenna) e Gianni Tarabini (Ristorante La Preséf di Mantello).