



LA GASTRONOMIA

TROVANAPOLI NATALE | 59

LA TRADIZIONE DEI DOLCI NATALIZI E LE RICETTE DEGLI CHEF I SAPORI DI SEMPRE: UVETTA, CANDITI E LIMONCELLO

## Panettone o pandoro a tavola in antiche e nuove ricette

**P**anettone e pandoro? Artigianali e fatti dai maestri pasticceri campani. L'offerta quest'anno è davvero ampia e contempla non solo i grandi nomi come Sal De Riso, Alfonso Pepe e Pasquale Marigliano ormai da anni ai vertici delle classifiche. Si fanno strada nomi nuovi e giovani talenti come Francesco Guida, figlio di Peppe, chef stellato dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense: il suo panettone, soffice e dorato, schiude profumi di vaniglia e cannella. Arte e creatività sono sorprendenti. Da Eboli arriva il Babettone, invenzione della pasticceria Di Biase: un panettone messo in infusione nella tradizionale bagna del babà, felice incontro tra la ricetta milanese e il babà nostrano. La pasticceria De Vivo di Pompei rilancia con il Pan Sfogliatella. Suntuoso il Pandoro della Pasticceria Mennella che propone anche diverse varianti di Panettone: con scaglie di cioccolato, con fichi del Cilento, con glassa di mandorle e nocciole di Giffoni. Con le mele è la ricetta di Massimiliano Malafronte di Gragnano in due diverse versioni: mele e cannella e mele e sidro. Leopoldo Infante si è ispirato ai sapori del tarallo, emblema della famiglia da oltre sett'anni, e propone un originale Panettone alle antiche

spezie napoletane con cioccolato, mandorle e una piacevole nota pepata: in edizione limitata affianca la ricetta tradizionale. La contaminazione è vincente, i pasticceri campani amano sperimentare accostamenti e sapori. Così il limoncello, le albicocche del Vesuvio e persino i pomodorini si infilano nell'impasto riservato tradizionalmente a canditi e uvetta. C'è chi sperimenta farine e persino chi si cimenta col forno a legna come Rita Martino che a Bacoli sforna panettoni mediterranei "I Panettoni di Casa Santini" cotti nell'antico forno di famiglia alimentato solo a legna con l'aiuto del marito Marcello Santini: pochi pezzi per intenditori da comprare da Caseari Cautero a Materdei. ■



Dall'alto: il limoncello, il pandoro e gli struffoli. In basso il panettone. In tavola le tradizioni del Natale napoletano

