



LA GASTRONOMIA

TROVANAPOLI NATALE 57

Non c'è Natale senza panettone e, secondo l'attesa classifica annuale di Gazza golosa, il migliore arriva proprio dalla Campania: da Sant'Egidio del Monte Albino, dalla pasticceria di Alfonso Pepe. Parola di esperti degustatori meneghini. Se Pepe e Salvatore De Riso fanno scuola da tempo, il lievitato delle feste appassiona molti pasticceri nostrani che oltre alla versione classica propongono varianti golose giocando con ingredienti e farciture.

Nell'impasto tradizionale infilano sapori locali come i fichi bianchi del Cilento, le castagne di Montella, i pomodorini corbarini, la panna da latte di bufala. Il panettone di Francesco Guida di Vico Equense profuma di fiori e scorze d'arancia candite artigianalmente. Da provare è anche la ricetta con mela annurca e cannella. Con ganache e farciture al limoncello è il panettone della pasticceria De Vivo di Pompei. Con gli agrumi di Sorrento lavora da sempre anche la Pasticceria Mennella di Torre del Greco che quest'anno presenta il Panettone al Mandarino e mandorle.

Si chiama Vesuvio, il panettone di Leopoldo Infante, senza canditi e con impasto al cacao tempestato di goccioloni al cioccolato fondente. Strega, la storica fabbrica di Benevento,

Dolci della tradizione natalizia. In alto il panettone "made in Campania"



GUIDA ALL'ACQUISTO TRA PASTICCERIE ANTICHE E GIOVANI TALENTI DEL GUSTO RICERCATO

La dolce sorpresa il panettone migliore è made in Campania

nel nuovo store a Spaccanapoli propone in elegante confezione il suo Pan Stregato con bagna al liquore Strega dal gusto inconfondibile.

Da Eboli arriva il Babettone, ricetta della pasticceria Di Biase: un panettone messo in infusione nella tradizionale bagna del babà. L'antico forno

Malafrente di Gragnano propone invece il Guappettone ovvero un panettone farcito di liquore Guappa a base di latte di bufala. Con i vini della sua terra, l'Irpinia, lavora Raffaele Vignola: i suoi panettoni profumano di Fiano e Taurasi. Ricoperto di cioccolato foresta è il grande classico di Gay Odin.

Infine un nome da tener d'occhio: la pasticceria Sparago di Castel Morrone, in provincia di Caserta, che propone soffici lievitati artigianali al finocchietto selvatico del Monte Castello, alla mela limoncella, al miele di Castel Morrone. ■ (d.b.)

