

PUNITO DALL'ITALIA, RENZI TENTA DI PUNIRE GLI ITALIANI TRASCINANDOLI NEL VICOLO CIECO DELL'INSTABILITÀ. L'UNICO CHE PUÒ SPENGERE QUESTO INCENDIO ISTITUZIONALE È SERGIO MATTARELLA.



LINK_GOLOSITÀ

Il panettone si è montato la testa

Architettonico, colorato, sfarzosso, biologico. Il dolce simbolo del Natale è la nuova frontiera creativa della pasticceria italiana. Qui le migliori «sculture» realizzate rigorosamente a mano.

di Fiammetta Fadda

Assaporare la morbidezza dorata della pasta, incontrando la resistenza dei canditi e la cedevolezza delle uvette, non è solo mangiare una fetta di panettone. È viaggiare attraverso secoli di storia italiana, dall'umiltà del «panaton» o «pani tun», quel pane di frumento che solo a Natale i fornai milanesi erano autorizzati a cuocere per tutti, alle agiate tavole meneghine degli Anni Cinquanta, fino alla trionfale discesa a Sud grazie ad Angelo Motta, industriale e pasticcere, e all'approdo alle centinaia di gusti fantasia di oggi.

Se ne sono accorti, anche a Sud, ricco di artigiani eccellenti, presenti in forza a Milano a Re Panettone, il maxi-evento dedicato al tipico dolce meneghino, dove sono state vendute e assaggiate 15 tonnellate di panettoni artigianali.

Festoso

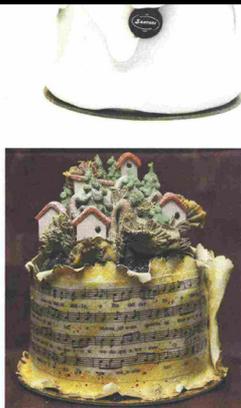
La pasticceria dei fratelli Imer è una delle migliori del Sud tra i soggetti festosi e infantili. Natale appena sceso dal cam. Telefono 0934 586875



giolo San Vito, in provincia di Mantova, o di Picchio, indirizzo di riferimento per quanti, a Loreto, hanno il dente dolce, che innescano una lotta tra la gola e il dispiacere di rovinare il piccolo capolavoro.

Ma le nuove leve sono più eclettiche. A Milano, alla pasticceria Martesana, dove dal 1966 il panettone si fa con la ricetta originale, Alessandro Comaschi, 33 anni, fratello di Davide, recente vincitore del World chocolate master, non ha complessi. Perché, «anche se mai coprirli una torta con due centimetri di pasta sostenuta da fili di ferro, riconosco che il cake design ha portato molta freschezza di idee». Così dai 700 metri quadrati del laboratorio, escono anche creazioni che fanno alzare il sopracciglio a qualche vecchia zia. Come nel caso del Babbo Natale rock creato per Funorama.

Meno facile immaginare una specialista del décor come Anna Sartori, laureata in agraria, naturopata, e studiosa dei principi di alimentazione cinese. I dolci della pasticceria di famiglia a Saronno, devono rispettare il «rapporto di scambio energetico col cibo, che è insieme fisico, emotivo, intellettuale e spirituale». Chi per esempio scegliesse il panettone Christmas Emo-



Giocoso

Tra poco compirà quarant'anni la Pasticceria Picchio, luogo di bontà a tutto tondo a Loreto (An), che ha come missione la «creazione di sensazioni». Questo giocoso panettone riporta note e parole di «tu scendi dalle stelle». pasticceria@picchio.com

tion, sappia che in ogni fetta sperimenterà l'incrocio mistico di tre impasti differenti: cuore di cacao, pan speciale, copertura di veneziana, sormontati da una folla di personaggi incantati.

Se ne vendono pochi, ma la forza economica del richiamo fiabesco è enorme.

Se ne sono accorti, anche a Sud, ricco di artigiani eccellenti, presenti in forza a Milano a Re Panettone, il maxi-evento dedicato al tipico dolce meneghino,

14 dicembre 2016 | Panorama 117

LINK_GOLOSITÀ

Geometrico

Iginio Massari, il maestro pasticcere che a Brescia ha fatto per l'arte del dolce quello che Gualtiero Marchesi ha fatto per la cucina, è l'autore della delicatissima decorazione geometrica. iginio@massari.it / pasticceria-veneto



rivaleggiare anche da lontano con il ritorno fulmineo alla felicità dei Natali dell'infanzia procurato da un panettone sormontato da Babbo Natale in slittino trinato da renne di pasta di cioccolato, oppure da re magi di glassa spruzzata d'oro fino, o da villaggi sotto nevicate di zucchero a velo.

Un'emozione riservata a momenti speciali perché la decorazione è la branca più alta dell'arte del dolce. Ci vogliono propensione naturale per il disegno e la scultura, conoscenza tecnica impeccabile, mani da chirurgo, fantasia. Tutto ciò, per secoli, appannaggio esclusivo della Francia.

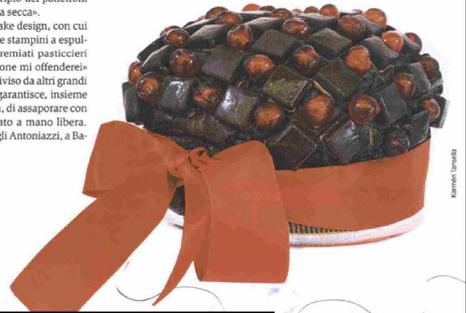
Da noi, provengono da quella scuola i super specialisti, costosissimi, degli hotel di lusso e delle pasticcerie in grado di permetterseli. Fino a cinquant'anni fa, non c'era ricca famiglia meneghina che non fosse disposta a spendere una piccola fortuna dal milanese Sant'Ambrogio per il primo panettone decorato con Babbo Natale creato da Luciano Vismara.

«Più è passato di moda» dice Iginio Massari, allenatore della squadra italiana che ha vinto la recente coppa del mondo di pasticceria, sublime «lievitista» e virtuoso delle decorazioni rigorose e impeccabili che escono dalla sua pasticceria Veneto, a Brescia. Ma non gli dispiace poi tanto perché «sono dei mangiatempo esclusivi della Francia».

Fino all'arrivo dagli Usa del cake design, con cui manovrando sugar gun, ball tool e stampini a espulsione, tutti si possono sentire premiati pasticceri decoratori. «Se io fossi un panettone mi offenderei: taglia corto Massari. Sdegno condiviso da altri grandi cultori dello «stile italiano», che garantisce, insieme alla pasta perfettamente alveolata, di assaporare con delizia l'intero addobbo modellato a mano libera. Come succede con le creazioni degli Antoniazzi, a Ba-

Istituzionale

Nonna Carla, la più celebrata creatrice di panettoni decorati di Roma, spesso richiesti dal Quirinale, predilige coperture eleganti come questa in cioccolato fondente pregiato e ciliegie candite. web@iscali.it / nonnacara



14 dicembre 2016 | Panorama 115

STORIE DI VINI

di Bruno Vespa

UN AMARONE SCATENATO

Molto sottovalutata dalle principali guide enologiche, l'azienda agricola

Monte Zovo ci ha sorpreso per la eccellente qualità dei suoi vini rossi. La Casa è vecchia di quasi un secolo, ma come accade spesso in Italia il passaggio delle generazioni (in questo caso nella famiglia Cottini fino a Diego e ai suoi figli Michele e Mattia) l'ha portata a progressivi miglioramenti fino all'eccellenza dei prodotti principali. S'intende: Monte Zovo ha 140 ettari vitati e produce un milione di bottiglie, ma evidentemente riesce a coniugare quantità e qualità. Abbiamo assaggiato in anteprima tre vini che saranno messi in vendita a partire dal prossimo gennaio. Abbiamo assaggiato per due volte l'Amarone del 2012: bevvibile, signorile, quasi giocoso per come può esserlo un vino di grande corpo. Abbiamo attinto alla seconda bottiglia quattro giorni dopo l'apertura e, sembra incredibile, è qui che l'Amarone ha dato il meglio di sé: come una danza di folletti che scatenata nella quiete di una casa dormiente mentre tutto tace. Sorprendente il Valpolicella raffinatissimo, uno dei migliori Valpolicella di base mai assaggiati per equilibrio e signorilità. Più austero e autoritativo è Valpolicella Ripasso. Info@montezovo.it



PREZZI INDICATIVI
Monte Zovo Amarone della Valpolicella 2012 € 50/60
Monte Zovo Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2014 € 20/25
Monte Zovo Valpolicella 2014 € 15/18



Elegante

La seconda generazione dei maestri pasticceri Antoniazzi, a Bagnolo San Vito, Mantova, coltiva la passione per la decorazione elegante. Come in questo panettone con copertura classica. antoniazzi.biz

dove sono state vendute e assaggiate 15 tonnellate di panettoni artigianali. «I milanesi hanno apprezzato molto il panettone torrone», se la ride Giovanna Imera, della Caffetteria che porta il suo nome a San Cataldo. «Guarda un po' dove siamo arrivati, dicevano: è più buono il vostro». Lui, che ha seguito i corsi di decorazione nelle scuole specialistiche, di soggetti super-guarriti ne fa solo una ventina. Ma se degli altri ne vende più di tremila, è a quelli che attribuisce il merito.

Tutti superprofessionisti. E tra loro una fuoriclasse, una battitrice libera che ha deciso di non avere neppure più il negozio, ma quando la regina Elisabetta è venuta in visita in Italia, il Quirinale, il dolce, lo ha chiesto a lei. Come fanno celebrità di ogni tipo, da cinquant'anni a questa parte. A Roma Paola Santillo, alias Nonna Carla, è una sorta di nome in codice quando si vuole regalare uno di quei panettoni bassi, infocchettati di rosso, fatti soli col buono più buono, decorati con marron glacé, cioccolatini e quanto suggerisce liberamente la fantasia di una donna colta, senza spocchia, con le mani di fata, rubata al ricamo sui capi di alta moda. Naturalmente, chi ne ha il coraggio, il panettone può decorarlo in casa: per esempio seguendo il tutorial di Mikiko, cake design di Bologna. Sono solo ottanta passaggi. Auguri. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

118 | Panorama | 14 dicembre 2016