



14 dicembre 2017

pag 1 di 4



Giallo Natale

Da dolce regionale a prodotto mass market, a pura delizia da gourmet, tutta da riscoprire.

Guida ragionata alla degustazione del tradizionale **panettone milanese**.

Con i consigli per capire se è veramente doc, anche nelle sue fantasiose (e squisite) varianti made in Sud.

di Fiammetta Fadda

Eccolo il monumento dei dolci natalizi in tutto lo splendore delle sue umili, ma non per questo meno elette, origini. Gli alveoli grandi e allungati parlano di farine macinate a pietra, di tre fasi d'impasto e di tre lievitazioni protratte fino a 80 ore, di lievito madre vecchio decenni, rinfrescato ogni mattina all'alba dal «lievitista». Il color oro dell'interno, non troppo giallo, racconta di uova di galline allevate a terra e nutrite senza mangimi addizionati di coloranti, la cupola alta a coronare il classico cilindro è puda, senza glassa, appena spruzzata di zucchero. Sobria, come i milanesi che fecero derivare il dolce del giorno più festoso dell'anno dal grosso pane di frumento, allora un lusso, che il capofamiglia distribuiva ai familiari alla tavola natalizia conservandone una fetta per l'anno successivo in segno di continuità.

PANORAMA
Settimanale
Gruppo Mondadori
Tiratura: 190.000 copie



Giallo Natale

Da dolce regionale a prodotto mass market, a pura delizia da gourmet, tutta da riscoprire. Guida ragionata alla degustazione del tradizionale **panettone milanese**. Con i consigli per capire se è veramente doc, anche nelle sue fantasiose (e squisite) varianti made in Sud.

di Fiammetta Fadda

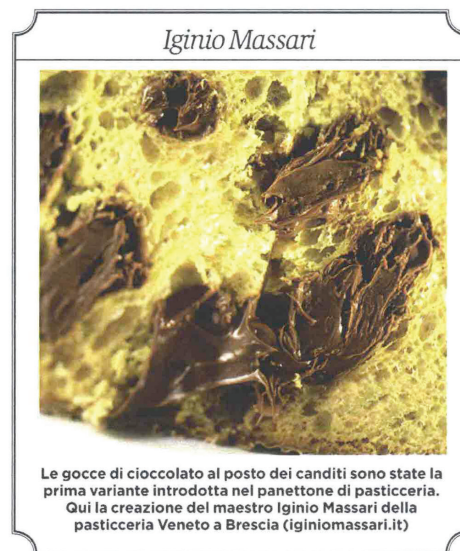
Eccolo il monumento dei dolci natalizi in tutto lo splendore delle sue umili, ma non per questo meno elette, origini. Gli alveoli grandi e allungati parlano di farine macinate a pietra, di tre fasi d'impasto e di tre lievitazioni protratte fino a 80 ore, di lievito madre vecchio decenni, rinfrescato ogni mattina all'alba dal «lievitista». Il color oro dell'interno, non troppo giallo, racconta di uova di galline allevate a terra e nutrite senza mangimi addizionati di coloranti, la cupola alta a coronare il classico cilindro è puda, senza glassa, appena spruzzata di zucchero. Sobria, come i milanesi che fecero derivare il dolce del giorno più festoso dell'anno dal grosso pane di frumento, allora un lusso, che il capofamiglia distribuiva ai familiari alla tavola natalizia conservandone una fetta per l'anno successivo in segno di continuità.

14 dicembre 2017 | Panorama | 103

rassegna stampa a cura di

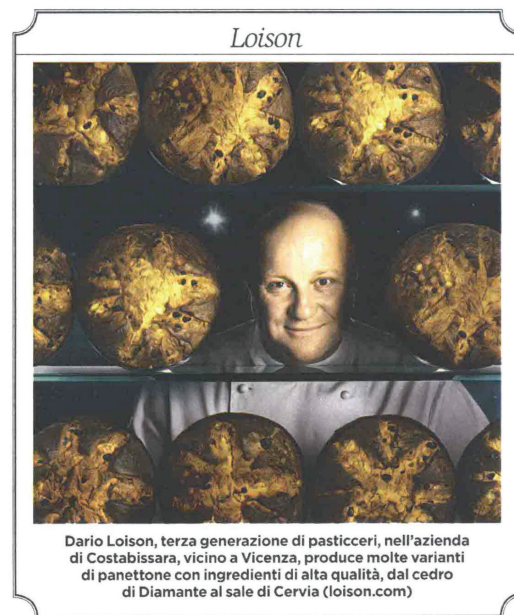
dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi

LINK_FOOD/1



Al taglio, si diffonde il profumo soave e cremoso del burro di panna pregiato e compare l'arredo di uvette e canditi che la tradizione vuole in giusta quantità e proporzione. Adesso tocca al palato dire se la promessa è mantenuta da una pasta soffice, né troppo umida né troppo asciutta, né stucchevole né avara di dolcezza, che invita a rinnovare il morso stuzzicato dall'elasticità dei cubetti di cedro e arancia. Questo è il panettone milanese classico al suo meglio, dal 2005 tutelato con Decreto ministeriale come «dolce specifico italiano» di cui sono stabiliti ingredienti e misure, alto come se lo inventò Angelo Motta negli anni Cinquanta, o basso, che è poi la stessa cosa ma con la pasta accolta in un pirottino di pochi centimetri anziché stretta da una fascia alta che ne promuove lo slancio. Da mangiare, avvertono i puristi, alla temperatura di 25/30 gradi perché possa sprigionare tutti i suoi aromi. Per buono che sia, il panettone non sarebbe riuscito a produrre un valore di mercato globale che sfiora i 3 miliardi di euro se non avesse la straordinaria capacità di reinventarsi. Le idee nuove sono arrivate dal Sud dove, proprio perché non circondato dalla rispettosa venerazione che gli si tributa a Nord, è stato trattato con la disinvoltura di un dolce di fantasia. Come ha fatto, con un percorso inverso, la pizza.

Difatti la novità più sfiziosa presentata alla manifestazione Re Panettone a Milano è stata «l'incrocio tra



LINK FOOD/1

Cova



Il panettone che piace ai più piccoli è quello decorato, bello come un giocattolo, specialità della pasticceria Cova di Milano. Nella foto quello a forma di Babbo Natale (covamilano.com).

Mauro Morandin



«Paperino sciatore» presentato alla manifestazione milanese «Re Panettone», è un'opera d'arte gastronomica del pasticcere Mauro Morandin di Saint Vincent (Aosta).

Mourad Balli / Touati (2)

panettone e altri dolci», dice Stanislao Porzio che dieci anni fa si è inventato questo evento. «Per esempio il Pan-sfogliatella, di De Vivo a Pompei (www.lapasticceria-devivo.it), o il Panettone Bocelli con mousse di cioccolato bianco, vaniglia e frutti di bosco che la marchigiana Picchio di Loreto (pasticceriapicchio.com) ha mutuato dalla torta creata per il matrimonio del cantante lirico».

La novità più seria, però, è la certificazione del dipartimento Defens (www.defens.unimi.it) dell'Università degli studi di Milano che garantisce che i panettoni presentati non contengono mono e digliceridi né ingredienti di sintesi, cosa necessaria ai lievitati industriali che devono coprire una durata di sei mesi, ma che spesso si ritrova anche in quelli artigianali.

Che al Sud la fantasia non manchi, si sa. Ma anche la sindaca Chiara Appendino, nel coronare i vincitori in occasione della sesta edizione del concorso «Una Mole di panettoni» a Torino, sarà stata a dir poco sorpresa dal fatto che il primo premio della categoria «tradizionale Torino» (basso con glassa croccante di nocciola Piemonte inventato da Monsù Ferrua, fornitore della Real Casa e fondatore della premiata ditta Galup), sia andato ad Alessandro Spagnoletti di La Gioia di Taranto (099.7365956). E quello per il miglior panettone milanese (alto) al panificio Ascolese, in provincia di Salerno (panificioascolese.it).

Marchesi



Gioca a evocare una corona regale, una crinolina o una torta di nozze la copertura di glassa candida della pasticceria Marchesi a Milano decorata con medaglioni settecenteschi (www.pasticceriamarchesi.com)

LINK_FOOD/1

Oldani per Galup



Per i 95 anni di Galup, Davide Oldani ha creato il Milano Pop, farcito con paletta di fico d'India candita. La gamma comprende anche le varianti ai 5 cereali, integrale e benessere.

Exploit che fanno alzare il sopracciglio ai cultori dei lieviti storici: il gran maestro Iginio Massari, creatore del panettone «bresciano», glassato in superficie (iginio-massari.it); Giancarlo Perbellini, di Bovolone, Verona, con il Panettone Antica Ricetta con burro belga, vaniglia Bourbon in bacche, uvetta australiana (perbellini.com); Achille Zoia della Boutique del Dolce a Cologno Monzese (laboutiquedeldolce.it) autore del Panettone Paradiso, il primo con gocce di cioccolato.

A fronte dei virtuosismi artigianali va però detto che è nelle migliori aziende specializzate che si trova l'incontro più accattivante tra la varietà delle farine, la creatività delle farce, la qualità degli ingredienti, il numero dei formati e la novità delle confezioni. A prezzi desiderabili. Tant'è vero che i Maculan, vignaioli in Breganze, per creare l'abbinamento perfetto tra la dolcezza del loro Torcolato e il panettone, ne hanno affidato la fattura alla Loison, dove le uvette sono state immerse in una bagna speciale a base del pregiato vino dolce, per preservarne i profumi. Muzzi confetteria dal 1795, oggi un gruppo strutturato, lavora con burro del Nord Europa e canditi del Sud Italia, con una gamma di formati che va dai 50 grammi di una merenda ai 10 chili di un monumento di dolcezza. Con cosa abbinarlo? Ormai bisogna dire «dipende». Ma potrebbe addirittura essere, come suggerisce Galup, un calicetto di Vermouth Cocchi, a base di erbe aromatiche, benvenuto aiutino a una felice digestione. A ciascuno il suo. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fernando Natale

Panettone in crosta di «pasticciotto» arricchito da fichi secchi, mandorle di Toritto con arance e limoni. È stato presentato a «Re Panettone» di Milano dalla pasticceria Natale di Lecce.



E POI C'È QUELLO GASTRONOMICO

Erano gli anni Ottanta quando le salumerie più fornite cominciarono a mettere in vetrina il panettone gastronomico. Una torre fatta di pan brioche o pane a cassetta, tagliato in sei, otto, dieci piani di triangoli farciti a strati, ognuno un sapore diverso. Il fornitore di fiducia lo recapitava a casa poche ore prima dell'invito, con gli strati tappezzati di ghiotte sorprese: in basso le carni, sopra i pesci affumicati, sopra le verdure, sminuzzati e tenuti insieme da varie salse cremose. Un lavorone. Ma semplificabile, perché si ottiene un bell'effetto a casa in una manciata di minuti con focacce, strati di salumi, tartare, formaggi morbidi. Dal che si capisce perché il panettone gastronomico sia tornato di moda, anche in versione vegana, con germogli, funghi, sottaceti. Nuovissima invece la tendenza del panettone dolce-salato, con meno zucchero nell'impasto, arricchito da pomodorini, olive, acciughe. Tra tutti, quello con barbabietole rosse e pepe bianco di Antonio Cera del Forno Sammarco, vicino a Foggia (fornosammarco.com), o quello con farcia di pecorino romano, origano e pomodoro secco di Attilio Servi di Pomezia (attilioservipasticceria.com). «Ma», dichiara il super esperto Stanislao Porzio, «a Re Panettone io lo facevo farcire al momento».