



TU STYLE
Settimanale
 Arnaldo Mondadori Editore
 Tiratura: 125.400 copie

30 ottobre 2018

TREND GOLOSI



Curcuma e zenzero, ciliegie, mele annurche... La versione 3.0 del tipico dolce è un capolavoro. Dentro e fuori

IL PANETTONE HA FATTO L'UPGRADE

DI CINZIA CINQUE

La ricetta originaria è semplice: un impasto lievitato a base di acqua, farina, burro e uova, a cui aggiungere piccoli dadi di frutta candita e uva sultanina. Una bontà. Figuriamoci ora che la formula tradizionale, grazie alla fantasia di pasticceri e chef, si è arricchita di altri squisiti ingredienti. I puristi storceranno il naso, ma i comuni mortali che considerano il Natale anche una festa del palato, non potranno che apprezzare le versioni aggiornate del tipico dolce milanese, reinterpretato alla luce dei nuovi trend gastronomici. La rivoluzione parte dal look: dai disegni manga di Max Ferrigno di Galup alle scatole di latta di Cova che celebrano l'opera lirica, le confezioni sono un'allegria per gli occhi. Mentre tra i must eat più innovativi ci sono le spezie: il panettone Galup è alla curcuma, quello di Fior di Loto è vegan allo zenzero. Segue la frutta: ciliegie visciole, ananas o melagrano per Motta, mele annurche per Mennella, agrumi o pistacchio per il dolce griffato (nientemeno!) Dolce & Gabbana per Fiasconaro. Tra le proposte bio c'è quella al farro di Baule Volante, che si affianca alle versioni classiche con crema, cioccolato, liquori, tra cui il Cointreau di Bauli. Insomma, «manca solo il lardo di Colonnata e poi l'hanno fatto con tutto», scherza il blogger Pellescura in un suo tweet. Si sbaglia però, perché nel panettone gastronomico puoi trovarci pure il salume toscano. Ma questa è tutta un'altra saporitissima storia.

SQUISITZZE E DECORI D'AUTORE



DEDICATO A PUCCINI
 Madama Butterfly, Linea Ricordi, in confezione di latta, Giovanni Cova & C., € 25,60.



IN ONORE DEL VESUVIO
 Il Melannurca con cannella, farcito con filetti semi canditi della mela campana, pasticceriaimennella.it € 32.



COME UN'OPERA D'ARTE
 È firmata Max Ferrigno l'edizione ultratap di Galup, disponibile in quattro ritratti in stile manga. Da € 15,90.



APPUNTAMENTO CON LA DOLCENZA

Repanettone è l'evento dedicato al dolce milanese: a Milano il 17 e 18 novembre; a Napoli l'1 e il 2 dicembre. repanettone.it

