



domenica Manette agli evasori, giro di vite sulle imprese
Piacenza e Incomoda Se perde anche disgiungere il sogno
lifestyle
Acqua pubblica, una Spa per il Sud aperta anche ai privati
Mes, resta la tensione nel Governo
Chopard

Il panettone

Artigianale, soffice, profumato, al Vermouth o al caffè: da Modena a Potenza, gli indirizzi dove andare a prenotare il dolce più amato delle feste di Natale

A ogni goloso la sua bella fetta

Federico De Cesare Viola

Sgombriamo il campo da eventuali equivoci: per noi il derby natalizio tra panettone e pandoro non andrebbe nemmeno giocato. È un secco tre a zero a tavola, anzi a tavola, a favore del primo (e chi dice il contrario è perché è stato cresciuto a prodotti industriali smarcando canditi di plastica). Un dolce che non a caso pare sia diventato quello italiano più venduto al mondo. Che ormai si consuma quasi tutto l'anno, anche se a noi piace in questa stagione specialmente. E che non è più solo il prodotto simbolo del Nord ma ha trovato straordinari interpreti anche al centro e al Sud Italia. Seguiteci allora in questo tour, alla scoperta dei migliori panettoni artigianali, tradizionali o meno. Alcuni indizi: l'alveolatura, prodotta dalla lievitazione naturale, deve essere omogenea, sono banditi preparati, miscele di polveri e aromi artificiali, il profumo deve essere fresco e riconoscibile, la struttura morbida e leggera. Ricordatevi che la qualità autentica si paga e soprattutto ha una scadenza breve, al massimo due mesi.

Dolce sempre, senza stagioni Sul nostro personale podio ha un gradino garantito la pasticceria del Giamberlano del maestro Valter Tagliacozzi, a Pavullo nel Frignano (Modena). Se gli chiedete il segreto del suo panettone "spaziale" lui fa facile: ingredienti di qualità e un lievito madre in forma perfetta. Ma al primo morso capirete che serve invece una sensibilità e una mano speciale per creare questo impasto etereo, dall'equilibrio assoluto. Tra le sue creazioni c'è anche un omaggio alla sua terra: non potendo usare ciccoli e mortadella - ci rassicura non senza un filo di rammarico - ha scelto di abbinare le celebri e preziose ciliegie di Vignola al cacao del Venezuela. Valter è un convinto sostenitore della stagionalizzazione del panettone. Tant'è che ogni 10 agosto, per la consueta charity walking dinner organizzata da Castello di Ama (cantina simbolo del Chianti Classico) crea una versione speciale senza burro e solo con l'olio extravergine della tenuta. Assaggiatelo prima di storcere il naso: è un capolavoro di gusto e leggerezza.

L'orgoglio di Milano Procediamo nella nostra selezione con una tappa obbligatoria a Milano, dove il panettin è nato: il nome classico in città, Marchesi 1824, oltre alla novità con marroni canditi, propone su ordinazione

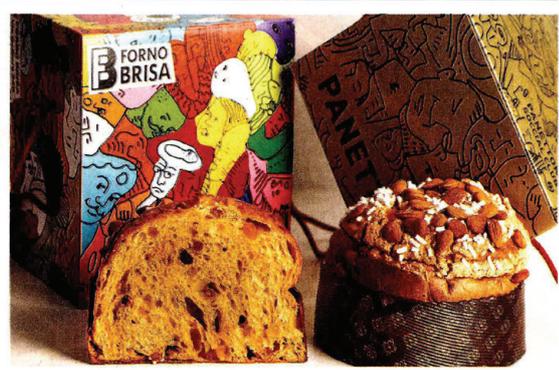
delle deliziose versioni decorate a mano in stile natalizio, tra cui quella con un trenino colmo di doni o quella londinese con la cabina telefonica rossa. Se non l'avete ancora fatto, correte anche all'hotel Mandarin per accaparrarvi uno dei panettoni di Nicola Di Leni, pastry chef del Seta, il ristorante due stelle Michelin di Antonio Guida: ovviamente è a lievitazione naturale, con ingredienti di alta qualità tra cui polpa di vaniglia purissima e scorza fresca di arancia e limone.

La versione degli chef Sono sempre di più gli chef che si cimentano ogni anno con un "signature": da Giuliano Baldessari di Aqua Crua a Barbarano Vicentino a Ciccio Sultano (ordinate, anche online, la sua versione con pistacchio, mela, limone e menta) del Duomo di Ragusa. Quella dello chef abruzzese Niko Romito nasce dalla ricerca sulle lievitazioni e gli impasti nel suo laboratorio Pane: richiede tre giorni di lavorazione e utilizza una preparazione a base di mandorla che sopprime all'apporto limitato di burro. Se non avete in programma un viaggio al Reale a Castel di Sangro, proprio da Peck a Milano trovate il suo panettone al cioccolato e pure il "Moro di Venezia" al cacao e marasche di Massimiliano Alajmo, altro chef con tre stelle Michelin.

Le proposte alcoliche Chi ama le versioni alcoliche può provare il panettone torinese di Cocchi al Vermouth: nell'impasto, le note di spezie, zenzero e cioccolato ne richiamano il profilo aromatico. Oppure c'è la versione al limoncello di Alfonso Pepe, maestro dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino (SA). E ancora il tradizionale con vino perpetuo di Sicilia "Vecchio Samperi" proposto da Fiasconaro, azienda di Castelbuono (PA), con un'inconfondibile veste firmata Dolce&Gabbana.

Con frutta e cioccolato Quello del Forno Brisa di Bologna si chiama Soccial Club (Social con due c per ammiccare al tipico intercalare locale) ed è un panettone dedicato alla sua prima campagna

Impasto magico Il Soccial Club del Forno Brisa di Bologna, sotto il panettone milanese di Marchesi 1824 decorato con un trenino carico di doni e, accanto, quello della pasticceria del Giamberlano a Pavullo nel Frignano (Modena). In basso lo chef tre stelle Michelin Massimiliano Alajmo con il "Moro di Venezia" al cacao e marasche



di equity crowdfunding. Il pack è stato dipinto dall'artista Collettivo FX e tra i diversi gusti si può esagerare con sacher, cioccolato fuso e albicocca. Se a Roma passate per via dei Chiavari sentirete già dalla strada il profumo del panettone pere e cioccolato, dall'ampia alveolatura, dello storico Forno Roscioli: un vero oggetto del desiderio da prenotare con largo anticipo.

Benvenuti al Sud Come detto, il panettone da tempo ha cittadinanza anche al Sud, dove racconta il territorio attraverso i suoi prodotti tipici: avete assaggiato, ad esempio, quelli golosissimi con albicocca pellicchiana oppure con cannella e mela annurca di Mennella, la storica pasticceria di Torre del Greco? Infine, per la serie "vale il viaggio", eccoci ad Acherenza (PZ): è in questo paesino di poco più di 2mila abitanti che nasce un altro dei migliori panettoni artigianali d'Italia, quello di Vincenzo Tiri, prodotto con una ricetta originale che prevede tre fasi di impasto e 72 ore di lievitazione che lo rendono soffice, aromatico e particolarmente digeribile. Tradizionale, cioccolato bianco e caffè oppure caramello salato: sbrigatevi a sceglierne perché va sempre sold out.

A cinque mani Longino & Cardenal, società di importazione e distribuzione di prodotti alimentari di alta qualità, ha usato il suo expertise per creare "Together", un panettone realizzato dal Maestro pasticciere Italo Vezzoli, già vincitore del

IL SOLE 24ORE Gruppo 24ore Tiratura: 232.000 copie

