



Tutti pazzi per il panettone (anche gli chef)

A cura di Identità Golose



Soufflé di panettone con salsa al nocino: è il dolce previsto per l'attesa cena firmata Massimo Bottura, in programma il prossimo 19 dicembre a *Eataly Torino*. Ripareremo di questo evento; ma che proprio il panettone ne sia una componente importante, pur in forma e texture certo diversi dalla tradizione, dimostra la versatilità di questo classico dolce natalizio, oggi "adottato" anche dalla cucina d'autore.

Mai come in questo ultimo decennio, infatti, il panettone è riuscito a trovare nuove forme e percorsi per continuare una storia che si può far risalire persino all'età pagana: in occasione del solstizio d'inverno, nella notte più lunga dell'anno, si preparava un pane ricco di arcaici e benauguranti simboli di prosperità, come miele e frutta secca (gli arabi vi avrebbero aggiunto scorze d'arancia e di cedro). Rituale poi ereditate dal Natale cristiano. Inevitabile che tale lungo percorso influenzasse l'Italia policentrica, tanto da disseminare l'Italia di tanti pan dolci diversi, pur apparentati. Saranno poi vicende più recenti a imporre il panettone ambrosiano, soprattutto grazie all'intraprendenza di due buoni pasticceri, poi divenuti famosi industriali, come **Gioacchino Alemagna** e **Angelo Motta**: si deve a quest'ultimo, tra l'altro, il passaggio dal panettone basso, come era realizzato precedentemente, a quello più alto che conosciamo oggi.

La storia contemporanea vede invece, come abbiamo accennato, la "scoperta" del panettone come prodotto sempre più eclettico _ viene realizzato in mille combinazioni diverse da quella classica. Ed è entrato in cucina _ e destagionalizzato: «Ne ho realizzati 35 il giorno di Ferragosto_ sorride il pasticciere **Marco Avidano**, dell'omonima pasticceria di Chieri (To) - Venduti tutti in poche ore!». Anche *Eataly* propone ai suoi clienti un insolito panettone di Ferragosto che riscuote un successo sempre maggiore anno dopo anno.

Se volessimo sintetizzare schematicamente in due date questa svolta recente, dovremmo citare certo l'anno 2010, quando *Giunti editore* ha dato alle stampe *Panettone a due voci*, bel testo firmato da **Carlo Cracco** e **Davide Oldani**, col primo impegnato a proporlo in impensabili (qualche anno fa) combinazioni salate, da "panettone gastronomico": farcito con insalata russa, orchidee, rose bianche e colatura di alici, oppure in versione millefoglie, con salmone marinato al cacao e grani di senape... Certo non classiche le preparazioni dolci del secondo, spicca una rivisitazione di un suo piatto classico: *Panettone, zafferano, uvetta e riso*.

Ma risalendo di qualche anno, la data fatidica per la seconda giovinezza di questo dolce è certo il 2004: ossia quando il marchio "*Insolito panettone*" _ ora anche un sito con tutto quello che occorre sapere _ venne registrato da un imprenditore intraprendente e fantasioso come **Dario Loison**, oggi alla guida di un marchio che produce circa un milione di panettoni all'anno per un fatturato di oltre 4,5 milioni di euro, in quel di Costabissara (Vi), puntando su qualità e creatività. Sua l'idea di commercializzare anche versioni del panettone già pronte per l'alta cucina: in fette, per bruschette diverse. O per tante preparazioni gourmand che si possono fare anche a casa: in cubetti tostati per arricchire vellutate di verdura, ad esempio una crema di asparagi con colatura di alici o una tartare di tonno o di carne speziata. O ancora, con paté, burrata, cubetti di pancetta e cucunci. Sua ultima trovata, una "polvere di panettone" per fare ad esempio originali macaron. Spiega Loison, orgoglioso: «Quando siamo partiti, eravamo i soli a pensare il panettone e forme e utilizzi diversi». Ora lo fanno in tanti, un'importante aiuto è arrivato dal gastronomo **Davide Paolini**, che ha subito capito le potenzialità di questo percorso.



Ormai molti grandi chef preparano la loro versione del panettone, altrettanti _ se non di più _ ne presentano composizioni originali nel piatto. Tra i primi, impossibile non citare tristellati come **Niko Romito**, che ne produce una versione tradizionale a tiratura limitata, con quattro lievitazioni, o i fratelli **Cerea** del *Da Vittorio* di *Brusaporto* con il loro gianduaia e cioccolato. **Massimiliano Alajmo** sostituisce l'olio al burro e propone di questa nuova ricetta anche versioni creative: con zafferano, liquirizia e albicocca o con patate, olive, capperi, peperoncino (tutti canditi) e origano. Più scontato aggiungere a quest'elenco alcuni dei maggiori pizzaioli gourmand, dunque maghi dei lievitati già in origine: **Renato Bosco**, **Simone Padoan** o **Riccardo Antoniolo**, tanto per citarne alcuni, tutti e tre veneti. Ma merito di *Insolito Panettone* è stato soprattutto quello di stimolare i masterchef a usare il dolce come componente delle loro preparazioni, così da poterne creare interi menu, dall'antipasto al dessert. **Enrico Bartolini** del *Devero* di Cavenago (Mi) l'ha abbinato a tamarindo e sale, oppure - nella versione all'amarena - agli asparagi e una salsa di capperi. Suo anche il delizioso *Burro, acciuga, nocciola e panettone Loison al mandarino tardivo* di *Ciaculli*. **Franco Favaretto** del *Baccalàdivino* a Mestre (Ve) ha invece pensato a una *Zuppa di baccalà e la sua bottarga con crostini di panettone*. E poi ancora: **Fulvio Pierangelini**, **Peter Brunel**, **Fabrizio Ferrari**, **Herbert Hintner**, **Andrea Alfieri**, **Andrea Fenoglio**, **Matteo Losio**, **Franco Madama** (suoi gli *Gnocchi di panettone*, anno 2006), **Fulvio Siccardi** e tanti altri... Il già citato **Bottura** si è cimentato anche ne *L'Emilia in testa a Milano*, ossia panettone, peperoncino, testina sgrassata e rafano.



E persino un pasticciere "puro" come l'ottimo **Avidano**, che ha tenuto in queste settimane corsi sul panettone in molti *Eataly* italiani (l'ultimo a Roma proprio lo scorso fine settimana, altri appuntamenti con cioccolato, lievitati & C. nei prossimi mesi) lo prepara "classico" ma poi lo cucina "creativo". Come in una sua realizzazione da triplo gnam, un semifreddo all'arancia con mousse di cioccolato che poggia su una base di panettone Milano agli agrumi...


Carlo Passera

Foto copertina: *Simone Padoan prepara i suoi panettoni - credits Aromicreativi*

RECENTI

POPOLARI

CASUALE

 **Tutti pazzi per il panettone (anche gli chef)**
leggi tutto »

 **Cipolle gratinate al Castelmagno**
leggi tutto »

 **Alciati: l'alta cucina secondo Eataly**
leggi tutto »

 **Il panettone di Luca Montersino**
leggi tutto »

 **Crostini di polenta con lenticchie e salsiccia**
leggi tutto »

 **Grissini Ritorti**
leggi tutto »

LAVORA CON NOI

DIVENTA PARTE DEL MONDO EATALY

SEGUICI SU



SEGUI I TWEET DI OSCAR

MANGI MEGLIO, VIVI MEGLIO... ANCHE ONLINE!

SPESA ONLINE

Mangiare
Bere
La Dispensa di Eataly
Idee Regalo
Per te e la tua casa
Eatinerari
Per le aziende

NEGOZI

Torino Lingotto
Milano Smeraldo
Roma
Piacenza
Firenze
Genova
Bari
Torino Lagrange
Bologna
Monticello d'Alba
Pinerolo
Tutti i negozi

EVENTI

Torino Lingotto
Milano Smeraldo
Roma
Firenze
Bari
Torino Lagrange
Bologna

CHI SIAMO

Eataly è
Manifesto
Lavora con Noi
Diventa fornitore

INFORMAZIONI

FAQ - Domande frequenti
Contatti
Eataly su Mobile
Condizioni d'acquisto
Politica di privacy
Note legali

METODI DI PAGAMENTO



Sempre benvenuti in Eataly

SICUREZZA CERTIFICATA



Informazioni sui certificati SSL

