



1



2



3



7



8



9



Guida ai panettoni gourmet

Come scegliere un buon panettone? Una caratteristica importante è la frutta, se candita in modo artigianale regala all'impasto la giusta umidità. Un consiglio? Compratelo (e prenotatelo) a ridosso del Natale, perché i panettoni artigianali vanno assaporati appena fatti. E portatelo in tavola leggermente tiepido. Ecco una selezione tra i più buoni d'Italia. di Camilla Rocca

1) Filippi e il gianduia salutistico

Difficile coniugare golosità e filosofia salutistica, ma il nuovo panettone al gianduia di Filippi riesce nell'intento. La crema gianduia, in collaborazione con i mastri cioccolatieri piemontesi Giraudi, è realizzata solo con nocciole gentili trilobate tostate, cacao pregiati, zucchero di canna, burro di cacao e latte di mucche piemontesi. Un impasto impreziosito da una pioggia di gocce di gianduia. Nella box anche una saccapocche al gianduia. www.pasticceriafilippi.it

2) Daniel Canzian e MI.O

Un impasto classico, caratterizzato da un'alveolatura che racchiude la pasta di arance arrosto dello chef, a base di arance e olio di mandorle, senza conservanti, realizzata con pochi zuccheri (non oltre il 10%), uno dei prodotti iconici dell'Emporio Daniel Canzian, che si trova anche al ristorante in Garibaldi, a Milano. MI.O rappresenta la filosofia dello chef: essenziale e classico, capace di raccontare l'Italia da Nord a Sud, unendo in una sola ricetta il profumo agrumato del Mediterraneo e la tradizione natalizia milanese. (www.danielcanzian.com)

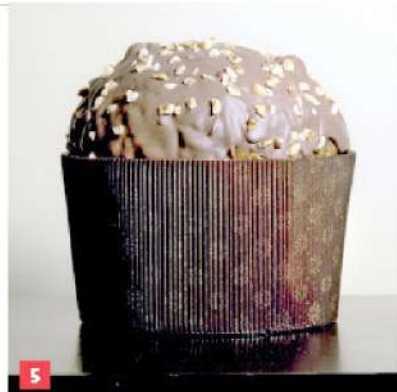
3) Gay Odin e la foresta con il segreto

Il Panettone Foresta dei maestri del cioccolato partenopei è nato dalla combinazione di due eccellenze italiane: l'impasto Offella, caratterizzato da una mollica alta e bene alveolata, profumata e soffice al palato, e dalla copertura con la ricetta segreta del Cioccolato Foresta: vaporose pieghe di cacao

al latte o fondente che, strette tra loro a mano, ricordano i rami di un albero. Una perfetta combinazione di contrasti: morbido dentro e croccante fuori. (www.gay-odin.it)

4) Il dolce-amaro di Ciacco

È un inedito il panettone Amaro di Stefano Guizzetti, mastro gelataio di Ciacco, due boutique a Parma e una a Milano, in via Spadari. Il Panettone Amaro prende spunto da uno dei gusti più amati della gelateria di Stefano Guizzetti: erbe, radici, mirtilli e pompelmo per un lievitato che rivela un amaro inatteso e sul finale regala gli aromi di genziana, rabarbaro e china, insieme alla dolcezza di mirtilli rossi e blu e l'asprezza del pompelmo candito. Anche quest'anno il Gambero Rosso ha premiato l'eccellenza di Ciacco assegnandogli tre con. Un riconoscimento che si basa su qualità e bontà, su ricerca e sostenibilità, sul rispetto per la materia prima e per la salute del consumatore. (ciaccolab.it)



5) Tortora e le sfumature del cioccolato

A 35 anni può vantare di essere stato il pasticcere in un ristorante tre stelle Michelin (al Rosa Alpina, con lo chef Norbert Niederkofler), di aver partecipato a numerosi programmi tv e di aver lavorato a Parigi e Singapore prima di aprire un suo laboratorio. Per quest'anno il nuovo panettone è dedicato alle sfumature del cioccolato: dal croccante guscio di gianduia al latte e nocciole. Protagonista dell'impasto leggero è, ovviamente, il cioccolato, declinato in tutte le sue forme. Il cacao a sublimare l'impasto lievitato, i tre cioccolati a impreziosirlo, ovvero il fondente, il cremoso gianduia del Piemonte e al latte con dolci note di caramello. (www.andreatortora.com)

6) IYO e il panettone giapponese

La pasticceria in Giappone non esiste come la conosciamo in Occidente. Ed è il magico equilibrio fra «umami» e una nota di dolcezza, lo «sweet umami», che rende la cucina giapponese così buona. Per la prima volta il pasticcere di IYO, Luca De Santi, realizza un panettone che rispecchia la cultura nipponica: «In

Giappone i dolci sono preparazioni a base di farina di riso, amido e fagioli azuki e si consumano con il tè». Quindi questo panettone giapponese ha un impasto molto soffice, in cui è stato ridotto il burro, per ridurre i grassi in generale e i latticini, poco presenti nella cucina giapponese. (www.iyo-experience.com)

7) I Dolci della Regina

A Garda non si trova il panettone, ma il Pan'Ottono. Un omaggio a Ottone I di Sassonia, secondo marito di Adelaide di Borgogna, «patrona» dello storico Hotel Regina Adelaide, che racchiude anche la pasticceria I Dolci della Regina. Classico ma a chilometro zero, su scelta ragionata del pasticcere Gianluca Moranduzzo: le uova sono «gardesane» a pasta gialla, il miele, bio, è autoctono e riconosciuto dall'Osservatorio Nazionale Miele con le Tre Gocce d'Oro che attestano a livello italiano la migliore qualità. (www.dolcidedella Regina.it)

8) La Sicilia di Vincente Delicacies

Il laboratorio di pasticceria di Bronte, alle pendici dell'Etna, compie 20 anni. Tutti i dolci vengono prodotti grazie a

un lievito madre il cui ceppo è quello della pasticceria storica, che risale al 1972. E per il Natale consigliamo Bouquet, panettone alla fragola candita, ricoperto da cioccolato extra fondente 72% e da pistacchi di Sicilia interi, specialità indiscussa del territorio di Bronte. (www.vincentedelicacies.com)

9) Sal De Riso con il panettone d'oro

Oro come il colore del Natale, assieme al rosso e al bianco. Il panettone dell'anno di Sal De Riso, presidente dell'Accademia maestri pasticceri italiani, è rivisitato con un tocco creativo, come la limited edition Oro Puro: uno scrigno dorato che racchiude un panettone dal sapore deciso, farcito con cioccolato fondente Sur del Lago Venezuela Domori 72% e decorato con foglie d'oro. (www.salderiso.it)

10) Loison e il museo del panettone

Dario Loison, quarta generazione di maestri artigiani che a oggi contano 83 ricette di proprietà della famiglia, ha creato un museo a Costabissara (Vi) che propone anche 110 piatti che offrono il panettone per tutto l'anno. E per questo Natale vi consigliamo il Regal Cioccolato, con gocce di cioccolato e crema di farcitura, proposto in un bauletto da riutilizzare come custodia. (www.loison.com)

11) Marchesi e il decoro fatto a mano

Re indiscusso delle feste meneghine, il panettone di Marchesi 1824 è da sempre sulle tavole dei milanesi. Frutto di quasi due secoli di ricerca e passione, viene proposto decorato a mano e personalizzabile con fini decorazioni che raccontano il Natale. (www.pasticceria-marchesi.com)

(@riproduzione e riscrivata)