

IL NATALE DEI GOLOSI



1. Anthers, Irpinia Aglianico Passito Doc, Mastroberardino, 24 euro (375 ml). 2. Piccola Arena, Pasticceria Davide Dall'Orto (Verona), da 14 euro. 3. Panettone Paradiso, La Boutique del Dolce, Colagno Monzese (Milano), 31 euro. 4. Panettone Sant'Ambroeus (Milano), 35 euro. 5. Torroni di Alicante, Pablo Garrigós Ibáñez, distr. Longino

& Cardenal, 24 euro (300 g). 6. Terminus, Gewürztraminer vendemmia tardiva, Cantina Tramin, 40 euro (375 ml). 7. Croccante Guirlache, Pablo Garrigós Ibáñez, 20 euro (300 g). 8. Mandorlato, Pasticceria Dell'Agnese (Torino), 25 euro. 9. Torroni Blu Noto e Mandorla di Noto al miele, Caffè Sicilia, Noto Siracusa), da 10 euro (200 g).

ARRIVANO SU UNA TAVOLA che fino a quel momento si è mantenuta integra, con piatti, posate e bicchieri ancora in buon ordine e, in un solo momento, la rivoluzionano completamente. In ogni luogo, più o meno formale che sia, i dolci del convivio natalizio non seguono altra regola se non quella della golosità. Ecco, dunque, che le paste lievitate, sapientemente tenute fino a quel momento in un ambiente tiepido, si abbinano a cioccolati, torroni, paste di mandorle, croccanti di mandorle, cioccolati e a frutta ricoperta, sotto spirito, glassata o secca. Ognuno allora può finalmente lasciarsi andare e decidere che cosa e quanto assaggiare, mischiando sapori, sconfinando in tradizioni lontane e perfino scartando quello che non piace, come accade troppo spesso con i nobili canditi di panettoni fragranti. Tutto ciò avviene in nome del **peccato di cui si deve peccare a Natale, la gola**. E dunque, se è vero che gli agnolotti piemontesi stonerebbero su una tavola del Sud, capita sempre più di

frequente che una cassata, regina dei dolci siciliani, si mostri in tutta la sua maestosità su una tavola lombarda o piemontese. Tra i simboli indiscussi del Natale, **brilla sua maestà il panettone**, il dolce meneghino per eccellenza che, grazie alla maestria dei pasticceri, è ormai diffuso in tutta Italiae anche nel mondo. Dai tempi degli Sforza, passando per Motta e Alemagna per arrivare a oggi, il panettone continua a mantenere il primato sulla tavola imbandita. Ma, da prodotto nazionale-popolare qual è stato fino a una decina d'anni fa, oggi quello di pasticceria è anche uno dei dolci più apprezzati dai buongustai. Sia quelli più conservatori, che a **Milano**, da **Sant'Ambroeus**, continuano a trovare un grande classico a lievitazione naturale, sia i gourmet che si spingono fino alla punta estrema d'Italia per trovare qualche chicca più originale. Come accade, per esempio, a Castelbuono, in provincia di **Palermo**. Qui **Nicola Fiasconaro**, dell'omonima pasticceria, racconta quasi con commozione che «la pasta acida

La DOLCE VITA

Indisusso padrone delle feste, il panettone vive un mese di autentica celebrità. Da Milano alla Sicilia, ecco i migliori pasticceri che lo preparano, affiancandogli il nobile pistacchio o la crema di gianduia. E, a fargli da contorno, marrons glacés, cioccolato e moltissime altre delizie

DI MARIANNA CORTE - FOTO DI RICCARDO MARCIALIS



ha 15 anni e da allora viene coccolata ogni giorno». Una cura che questo maestro conferma in tutti i quattro tipi di panettoni farciti che propone, denominati Oro, ognuno dei quali ha un ingrediente speciale come, per esempio, quello ai pistacchi. Particolarità di questo panettone è che l'impasto non ha canditi né uvetta e il dolce è venduto con una crema spalmabile, in questo caso al pistacchio, con la quale ciascuno può farcire la propria fetta. «Si tratta di un impasto ibrido», racconta Nicola Fiasconaro, «nato dalla sintesi di quelli del pandoro, della veneziana e del panettone, dove aggiungiamo burro di panna, uova da animali ruspanti siciliani e miele, anche questo di Sicilia». L'isola non può far rima se non con la pasta di mandorle, che si fa frutta di Martorana e diventa decoro per la tavola e delizia per il palato, come accade con altri dolci da riposto, cioè quelli realizzati «per poter essere riposti e custoditi a lungo in dispensa», come ricorda **Corrado Assenza** del **Caffè Sicilia di Noto**, che è riconosciuto dalla cri-

tica, oltre che dai buongustai, come il portabandiera della cultura gastronomica siciliana nel mondo. Fra i suoi torroni, spicca fieramente il **Blue Noto**, che deve il proprio nome al tipo di caffè utilizzato nell'impasto, e cioè quel Blu Mountain Jamaica della Tenuta Walfort, selezionato dal Caffè Doge Venezia dove Assenza si rifornisce. Del resto, nelle migliori pasticcerie d'Italia non mancano i profumi di cioccolato e cremino, di mandorle, torroni, di fichi secchi e degli amati marrons glacés, che bene si sposano, anche alla vista, con petali di violetta zuccherati. Tornando al panettone, ma nella sua versione farcita, si deve andare in provincia di **Salerno** per assaggiare quello ricoperto di cioccolato bianco e crema al limoncello di **Maestro Dolciere Pepe**, del pasticciere Alfonso Pepe, che da 25 anni gestisce il laboratorio di famiglia. A proposito di farciture, **Davide Comaschi**, maître pâtissier della **Pasticceria Martesana di Milano**, lo scorso 30 ottobre ha vinto il primo premio del World Chocolate Masters di Parigi



10. Panettone Oro Verde, Fiasconaro, Castelbuono (Palermo), 35 euro. 11. Panettone al cioccolato, Pasticceria Martesana (Milano), 55 euro. 12. Cremino classico, Maglio, Maglie (Lecce), 55 euro (1,1 kg). 13. Napolitains Cru assortiti, Amedei, Pontedera (Pisa), 29,50 euro (36 cioccolatini). 14. Recioto della Valpolicella, Zenato, fraz. S. Benedetto di

Lugana, Peschiera del Garda (Verona), 30 euro (500 ml). 15. Praline assortite, alchechengi, ciliegie al liquore e marroni ricoperti di cioccolato, Peck, Milano 110 euro al kg. 16. Bon Bon Planetarium, Enric Rovira (distr. Langino & Cardenal), 36,50 euro (105 gr). Per il centroavola, si ringrazia TEaK Flower Design, via Larga 6, Milano, teakartenatura.it

IL NATALE DEI GOLOSI

FICHI SECCHI E FRUTTA RICOPERTA
DI CIOCCOLATO, TORRONE
E MARRONS GLACÉS TRASFORMANO
IL DESSERT IN UN VIAGGIO DI SAPORI



e va orgoglioso del suo panettone classico, farcito di crema di gianduia e ricoperto di una crema ganache al cioccolato 60% e lamelle di cioccolato 55% decorate. Si rimane in Lombardia per trovare un altro esempio di dolce natalizio: il panettone Paradiso di **Achille Zoia**, uno dei maestri più celebri in Italia, «inventore» della lievitazione naturale, che nella sua **Boutique del Dolce**, a **Collegno Monzese** (Milano), sforna la prelibatezza che vanta, tra gli altri ingredienti, miele, noci, gocce di cioccolato e nessun candito. Per andare alla scoperta di altri due classici del Natale, da Milano ci si sposta a Torino per il mandorlato, e poi a Verona per il pandoro, che uno dei pasticceri di culto della città quest'anno ha rivisitato, in nome di una buona causa.

A **Torino**, dunque, si va alla **Pasticceria Dell'Agnese** per un mandorlato firmato da Giovanni Dell'Agnese: specializzato in paste lievitate e canditura, usa solo lievito naturale ricavato dal lievito madre, che per tutto l'anno viene rinfrescato due volte al

giorno e reimpastato quando serve. E poi mandorle intere di Bari, arancia candita in modo artigianale e uvetta sultanina. Il viaggio ideale termina dunque a **Verona**, dove **Davide Dall'Omo**, dell'omonima pasticceria, quest'anno ha reinventato il pandoro, uguale all'originale nell'impasto, ma diverso nella forma che, infatti, vuole ricordare quella dell'Arena, con tanto di buco centrale. «Il dolce, ricoperto di una glassa di finissimo mandorlato di Colonia Veneta», nelle intenzioni di Dall'Omo «dovrebbe diventare un simbolo della città ed essere venduto tutto l'anno. Parte del ricavato andrà in beneficenza all'Abeco, associazione che aiuta i piccoli pazienti di oncologia pediatrica».

almondeli.es, amedei.com, cantinatramin.it, donnafugata.it, enricrovira.com, fiasconaro.com, giovannigalli.com, laboutquedeldolce.it, longino.it, www.mastroberardino.com, pasticceria-pepe.it, cioccolatomaglio.it, piccolaarena.it, pasticceria-davidedallomo.it, dellagnesegiovanni.it, pablogarrigos.com, pasticceriamartesana.com, peck.it, prunotto.it, santambrosmilano.it, santomiele.it, zenato.it



1. Marrons glacés, Giovanni Galli, Milano, 65 euro (1 kg). 2. Fichi secchi, Santomiele, Prignano Cilento (Salerno), 12 euro. 3. Frutta al cioccolato, Maglio, da 45 euro (1 kg). 4. Panettone alla crema di limoncello, Maestra Dolciere Pepe, Sant'Egidio del Monte Albino (Salerno), 32 euro. 5. Ciliegie sciroppate, Prunotto Mariange-
la Azienda agricola, Alba (Cuneo), 8 euro (760 g). 6. Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata, 42 euro (750 ml). 7 e 10. Frutta di Martorana e fruttini da riposto, Caffè Sicilia, da 25 euro. 8. Cassata siciliana, Fiasconaro, Castelbuono (Palermo), 25 euro. 9. Mandorle Valenciana, Almondeli (distr. Longino & Cardenal), 6,40 euro (125 g).