

IL DOLCE DELLA TRADIZIONE Riabilitato e mai così di moda

Chef contro chef da Nord a Sud È la sfida del panettone d'autore

*I cuochi «stellati» se lo fanno in casa per usarlo anche come ingrediente
E i pasticciieri meridionali scalano la classifica delle produzioni artigianale*

NAZIONALE

Il panettone è ormai il dolce natalizio nazionale. Le produzioni artigianali di alta qualità non si trovano più solo a Milano, la città dove nel XV secolo fu inventato, per salvare un banchetto andato in fumo, il «pane di Toni» [Tips]



no, nel Napoletano, un po' il padre dell'autodefinitasi scuola napoletana del panettone; e quello capitolino di Marco Rinella, pasticcere e patròn di Cristalli di Zucchero, strepitosa boutique-

aux-dessert. E se anche a Roma sanno fare un grande panettone, allora l'è dura. Ma i tradizionalisti a oltranza non temano: queste realtà convivono con gli storici marchi artigianali del Nord, che tengo-

no botta col pasticciere più famoso d'Italia, quell'Iginio Massari che da decenni addolcisce i cuori in quel di Brescia, e con tanti altri nomi dal Veneto (Perbellini, Biasetto, Loison) al Piemonte (Converso, Bisco). Unico nome milanese, Besuschio da Abbiategrasso, a cui si potrebbe aggiungere Achille Zoia. Brillano invece per la loro assenza storiche pasticcerie ambrosiane come Cova, Gattullo e Bastianello. Prodotti ottimi i loro, sia chiaro, ma che forse pagano qualcosa in termini di innovazione e ricerca.

E che il panettone stia conoscendo una seconda giovinezza (o una terza? O una quarta?) lo dimostra l'attenzione sempre meno distratta che gli riservano gli

I fuoriclasse



Massimo Bottura

Lo chef più amato dai critici lo fa in soufflé: frullato con cioccolato bianco, burro, tuorlo, albumi montato a neve e zucchero



Giancarlo Perbellini

Edizione limitata da 2 kg con l'aggiunta di arance, aroma di rosa e bergamotto. Sulla confezione, un gioco dell'oca old style



Francesco Apreda

Un panettone con frutti di bosco liofilizzati (lamponi, mirtilli, ribes, fragoline) al posto dei canditi, che non tutti amano

LA TOP TEN

- 1 Alfonso Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Salerno)
- 2 Iginio Massari Pasticceria Veneto (Brescia)
- 3 F.lli Fiasconaro (Castelbuono - Palermo)
- 4 Bisco (Costigliole d'Asti - Asti)
- 5 Biasetto (Padova)
- 6 Besuschio (Abbategrasso - Milano)



chefdivaglia, quelli stellati evariamenti premiati. Alcuni di loro il panettone lo producono in proprio, come lo stellato Francesco Apreda di Imàgo, all'hotel Hassler di Roma, che quest'anno ne ha fatto uno con i frutti di bosco liofilizzati al posto dei canditi; e come Giancarlo Perbellini, chef bistellato erede di una storica pasticceria di famiglia a Bovolone. Per qualcun altro invece, come Davide Oldani, Carlo Cracco e Massimo Bottura, il panettone è un ingrediente cometanti altri, da lavorare, frullare, rielaborare, ridurre in crema, ingelato, addirittura salato. È proprio vero: non c'è nulla di più sorprendente di quello che abbiamo da sempre sotto gli occhi. E sotto i denti.