



# L'insolito panettone...

Sopra  
Dario Loison

QUATTRO CHEF RINOMATI  
INCONTRANO IL DOLCE  
SIMBOLO DEL NATALE CON  
RISULTATI SORPRENDENTI...

**LOISON Pasticceri dal 1938**  
Costabissara (VI)  
Tel. 0444 557844  
www.loison.com

di Claudio Tessarolo

**P**arlare di panettone in febbraio è un po' come indossare lo smoking al mare: si può fare, ma è quanto meno insolito. Ma quello che stiamo per raccontarvi è davvero un panettone insolito, che si fa antipasto, primo o secondo piatto, per poi tornare a essere dessert, ma sempre trasfigurato in qualcosa di diverso, mai gustato prima. Quattro chef affermati a livello nazionale, quattro artisti della cucina segnalati dalle celebri stelle Michelin, hanno deciso di sperimentare, ciascuno a modo suo le potenzialità del dolce tipico del Natale fuori dal suo contesto consueto. In comune hanno un amico, Dario Loison, e la passione per il suo rinomato panettone, ormai ricercato in tutto il mondo per la qualità dei suoi ingredienti selezionati quasi in modo ossessivo, sempre freschissimi, spesso provenienti dai presidi Slow Food. All'antipasto provvede Emanuele Scarello, chef del ristorante "Agli Amici" di Udine, dove ha riscosso grande successo la sua ricotta calda con sfogliatine leggere di panettone al mandarino tardivo di Ciaculli: «In cucina non mi pongo nessun



A destra  
Millefoglie di panettone  
(Igles Corelli)

In basso  
Pralina di panettone  
(Herbert Hintner)



Per gustare l'insolito panettone:

**Locanda Della Tamerice**  
Ostellato (FE)  
Tel. 0533 680795  
www.locandadellatamerice.com

**Ristorante La Capinera**  
Taormina (ME)  
Tel. 0942 626247  
www.ristorantelacapinera.com

**Ristorante Agli Amici**  
Godia (UD)  
Tel. 0432 565411  
www.agliamici.it

**Zur Rose Restaurant**  
S. Michele - Appiano (BZ)  
Tel. 0471 662249  
www.zur-rose.com

vincolo - spiega - analizzo ogni ingrediente per quello che mi può servire, superando così anche la barriera tra il dolce e il salato, anche perché sono cresciuto con i sapori della tradizione friulana, dove sono sempre stati presenti in cucina l'elemento dolce e le spezie». A Taormina (ME), invece, Pietro D'Agostino nel suo ristorante "La Capinera" propone un tortino di panettone con polpa di ricci di mare, oppure un panettone tagliato a medaglione e tostato con burro e timo sul quale viene adagiata una mousse di ricotta e polpa di ricci di mare: «Sono convinto che il cliente oggi voglia provare nuovi sapori, nuove sensazioni - racconta D'Agostino - e da questa considerazione, con l'amico Dario, è nata l'idea di provare questi accostamenti, ma non si tratta di improvvisazioni: abbiamo fatto molte prove prima di raggiungere il risultato desiderato, sperimentando anche nuove varianti di panettone, senza uvetta o con profumi di vaniglia meno intensi, a seconda dell'accostamento voluto». Sempre di D'Agostino è anche la millefoglie di panettone - tostato con olio e rosmarino - con mantecato di cernia e salsa di finocchietto selvatico, mentre a Capodanno nel suo locale quest'anno andava per la maggiore il panettone con foie gras e marmellata di fichi d'India. Proprio l'accostamento tra il cosiddetto "fegato grasso" e il panettone sembra essere, incredibilmente, uno dei più prelibati, come può confermare Scarello: «Serviamo un purè di panettone Noel (con pere e cannella, ndr.) con scaloppa di foie gras e crema di pere martin-sec, con una corrispondenza perfetta tra il ricordo di aroma di questo particolare panettone e gli altri ingredienti impiegati».

Non meno insolito è l'utilizzo del panettone proposto da Igles Corelli, nella sua "Locanda della Tamerice" a Ostellato (FE), che sbriciola il panettone essiccato assieme al sesamo sui suoi rinomati tortelli di zucca. «Per me l'idea di considerare in modo più ampio il panettone deriva dai miei ricordi d'infanzia, quando nella mia famiglia si usava scaldare il panettone alla griglia e gustarlo anche a colazione con il latte. E così ho inserito il panettone in un libro sul barbecue, ma ho anche ideato la ricetta di una millefoglie di panettone, con fette grigliate tra le quali viene inserita una crema con soluzione di panna e caffè, circondata da schiuma di latte».

E sì, perché il panettone sa essere insolito anche quando viene servito come dolce, anche in Alto Adige, dove la tradizione del panettone non è poi così radicata, o forse proprio per questo, come racconta Herbert Hintner, che nel suo "Zur Rose Restaurant" di S. Michele - Appiano (BZ) propone dessert unici a base di panettone Loison: «Molto apprezzato è il tiramisù di panettone, ma anche la pralina o canederlo di panettone, il soufflé o la frittata».

Sono davvero tante, quindi le ricette, per l'insolito panettone, ma tutti gli chef concordano almeno su due cose: la prima è il requisito di base, ovvero la qualità del panettone, di cui Dario Loison è un maestro riconosciuto; la seconda sono le potenzialità, ancora largamente inesprese, del dolce tipico del Natale: «Naturalmente occorre un po' di applicazione per scorprime gli accostamenti più gustosi - sintetizza Corelli - ma potrebbe davvero essere utilizzato a 360 gradi in cucina. Si possono fare grandi cose con una fetta di panettone!». E se lo dicono loro...