Se il panettone incontra le tagliatelle

MENU INSOLITI Gli chef rivisitano il più tipico dolce natalizio in piatti audaci. Con il risotto alla milanese. E perfino col foie gras e il pollo. di Ettore Pettinaroli

«Bisogna metterlo a centro tavola e prenderlo a pizzicotti». **Davide Oldani** non ha dubbi, il panettone va mangiato con le mani, «c'è più goduria». Messaggio ricevuto. Per onorare degnamente il dolce del mese bisogna dimenticare l'etichetta.

Ma nell'affermazione, festosa quanto perentoria, del padre della cucina pop si scorge un altro messaggio: l'addio alla gloriosa fetta di panettone. Non è uno scherzo. Il tradizionale Pan de Toni dei milanesi ormai si mangia tutto l'anno e in decine di modi diversi. Lo stesso Oldani ha recentemente presentato il piatto «Zafferano, panettone e riso alla milanese» che diventerà l'ambasciatore dei sapori meneghini in vista di Expo 2015. Inoltre nel suo recente libro *Panettone a due voci* (ed. Giunti), scritto con **Carlo Cracco**, Oldani presenta una decina di variazioni sul tema tra cui una crema bruciata di panettone, una sfera di panettone con ricotta, zenzero candito, paprika e crema di cioccolato con salvia; e un panettone dorato con fricassea di mandorla, rosa cristallizzata, prugna e salsa mou.

Che non si tratti di una forzatura di chef troppo fantasioni lo dimostra il successo di www.insolitopanettone.com, il sito inaugurato in novembre da **Dario Loison**, il pasticciere di Costabissara (Vicenza) a cui è toccato l'onore di realizzare il panettone Milano, voluto dall'amministrazione del capoluogo lombardo per rafforzare il marchio della città. «Appena lo abbiamo messo online è scoppiato il finimondo» confida Loison. «Tutti volevano veder pubblicata la loro ricetta, dolce o salata che fosse». In realtà Loison ha operato scelte che hanno portato alla messa in rete solo di piatti di sicuro valore. Come «l'insolita pralina» di **Herbert Hintner**, chef stellato dello Zur Rose di Appiano (Bz), che mescola il panettone con cioccolato bianco e arancio; o i «gnocchetti di patate arrostiti con purea di mele, pancetta croccante e panettone» del milanese **Danilo Angè**. «Li preparo anch'io a casa» conferma Loison. «Per dare riconoscibilità all'insieme basta aggiungere all'impasto una piccola percentuale di panettone sbriciolato passato al forno. Ma consiglio l'uso dello sbriciolato anche sul pesce al forno o sulla pasta di sarde al posto del formaggio».

Dall'esperienza di Loison è nato *Mille e un panettone* (Trenta Editore), una raccolta di ricette sul tema realizzate da **Fabrizio Ferrari**, altro chef stellato Michelin, che non dimentica di inserirle nel menu del suo Roof Garden di Bergamo. Se non fossero figlie di cotanti genitori ci sarebbe da storcere il naso di fronte a millefoglie di panettone e foie gras, minimuffin di panettone e salsiccia, tagliatelle di panettone con ragù bianco di vitello, suprema di pollo farcita di panettone e Marsala, tasca di branzino farcita con spinaci e panettone. Invece è tutto vero. E buono. La cara, antica, fetta natalizia trema.

Dario Loison, che ha scritto con Barbara Carbone il libro *Mille e un panettone.*

Tutte le variazioni alla tradizione

SENZA GLUTINE
Il panettone di **Farmo** è senza glutine, ma con le gocce di cioccolato.

ALL'OLIO D'OLIVA
Il panettone di **Fratelli Carli** è fatto soltanto con olio d'oliva leggerissimo.

SENZA CANDITI E UVETTA
Senza canditi e uvetta il **Tre Marie** di Davide Oldani.