

## I PANETTONI PIÙ BUONI DEL NATALE CON DARIO LOISON E IGINIO MASSARI

18 dic 2012 — [Giuditta Avellina](#)

**Se solitamente associate il buon panettone alla tradizione milanese del Natale, noi abbiamo scoperto altri due maestri pasticceri che hanno fatto della tradizione e della qualità il loro punto di forza. Abbiamo intervistato Dario Loison di Vicenza e Iginio Massari di Brescia e da loro ci siamo fatti segnalare alcuni abbinamenti insoliti da provare durante le festività**



Se solitamente associate il buon panettone alla tradizione milanese del Natale, noi abbiamo scoperto altri due maestri pasticceri che hanno fatto della tradizione e della qualità il loro punto di forza. Abbiamo intervistato il meglio della tradizione pasticceria italiana, sentendo **Dario Loison di Vicenza** e **Iginio Massari di Brescia**: da loro ci siamo fatti segnalare alcuni abbinamenti insoliti da provare durante le festività. In loro abbiamo trovato il connubio perfetto tra **tradizione e sperimentazione**. Se per Massari infatti il panettone è il classico con canditi, per Loison accanto alla tradizione -iniziata da **nonno Tranquillo Loison** che negli anni 30 aprì un forno a **Costabissara** c'è spazio per la sperimentazione gourmet, che si avvale di ingredienti insoliti quali il Torcolato di Breganze di Maculan, la vaniglia di Manara del Madagascar e fuvetta sultanina della Turchia

### DARIO LOISON - SPERIMENTAZIONE DA VICENZA AL MONDO

Per lui il panettone non è solo un dolce natalizio ma una vera forma d'arte. Lievitato per almeno 72 ore, realizzato con pasta madre, acqua, farina come base, non è soltanto un complemento per il fine pasto ma un prezioso quanto inaspettato ingrediente da aggiungere alla pietanza. Sua l'idea infatti di creare un sito, [insolitopanettone.com](http://insolitopanettone.com), dove imparare a recuperare il dolce anche dopo le feste per realizzare piatti sfiziosi da cuoco stellato. Ma quello che forse non sapele è che il panettone si sposa alla perfezione anche con piatti salati, come spiega lo stesso Loison che da decenni ormai sforna panettoni che commercia con successo in 50 paesi in giro per il mondo, in particolare nei mercati anglosassoni, francesi e canadesti e nei 7 stelle di Dubai.

*"Accompagnare il panettone - spiega Loison- a una tartare di salmone profumata alle erbe e con sale nero affumicato delle Hawaii, come facciamo quando vengono a trovarci i nostri clienti. Ma nelle nostre cene a tema lo accompagniamo anche con una zuppa di baccalà cucinata da chef stellati. Quanto al beverage sceglierei un vino del nostro territorio vicentino: un Recioto classico o un Moscato vendemmia tardiva o ancora un Torcolato di Breganze con cui realizziamo anche i nostri panettoni. Ma in termini più ampi possiamo scegliere un Prosecco extra dry, molto gettonato all'estero. Oppure un delicato e profumato Gewurtztraminer o un Riesling aromatico da abbinare ai panettoni albicocca e zenzero o infine un panettone all'amarena da abbinare a un Brachetto. E dopo le feste il panettone è ancora un ingrediente fondamentale per piatti estrosi, ad esempio sbriciolato su seppia o branzino o aggiunto a una crema di piselli. La bontà degli ingredienti lo rende eccezionale dappertutto"*

### IGINIO MASSARI - TRADIZIONE E UN'UNICA RICETTA

Iginio Massari, della Pasticceria Veneto di Brescia, è uno dei maggiori pasticceri italiani e per lui il dolce natalizio fa rima unicamente con tradizione. Poco spazio alla sperimentazione e una ricetta consolidata che tutt'al più spazia verso il panettone al cioccolato "ma -precisa- di cui in questo periodo abbiamo sospeso la produzione perchè non riusciamo a gestire la mole di richieste"

La produzione è incalzante ma alle richieste di panettone di grandi dimensioni, spesso risponde ridimensionando le aspettative: "Per noi il vero panettone è quello di formato classico, nonostante a volte i clienti richiedano anche formati da cinque o dieci chili. Io sono contro queste misure gigantesche -spiega Massari- che non riescono a dare godibilità al dolce perchè, essendo a base di amidi, burro, grassi e tuorli, una cottura eccessiva li rovina. Consiglio di abbinare il panettone al foie gras, Italia-Francia è un binomio di classe: in particolare suggerisco una leggera tostatura del dolce affinché possa sposarsi bene con il grasso acidulo del fegato. Alla pietanza abbinerei un Moscato d'Asti mosso, leggermente dolce. E poi, perchè non provare anche una buona aragosta e panettone? Accentuando leggermente l'aroma delle scorze d'arancia è un piatto natalizio insolito ed esclusivo".