

# Viaggi La Dolce vita


**VOTA SU CORRIERE.IT**

Il più votato la scorsa settimana: U Giancu, Rapallo

Scorrubande

di Roberto Perrone



Le pasticcerie celebri per il dolce milanese di Natale: farina, burro, canditi, uvetta e scorza d'arancio

## Quel panettone (naturale) dell'ex ragazzo di Calabria

In questo periodo, ogni anno, torno a sfogliare un piccolo grande libro: «Il panettone-Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale» di Stanislao Porzio (Guido Tommasi Editore). Mi piace seguire le diverse traiettorie, dall'origine ai giorni nostri, dal dolce più tradizionale del Natale italiano (e non solo, visto che i nostri migliori pasticceri lo esportano ormai in tutto il mondo e in Francia lo hanno eletto miglior abbinamento con il foie gras) per arrivare fino a noi, sulle tavole della Grande Festa. Sia esso nato da un ciocco di legno, oppure da Toni (pan de Toni) per salvare il collo del suo padrone e/o per ammaliare una bella fanciulla (quella che preferisco), o dalle varie vicende di Suor Ughetta (l'uva passa in dialetto), tutte le strade del panettone, alla fine, portano a Milano. Lo fanno bene anche altrove (penso al mitico Dario Loison di Vicenza) ma il panettone è milanese. E alla vigilia del Santo Natale, non c'è niente di meglio che una scorribanda tra i profumi dei forni e delle pasticcerie in cui nasce il miglior panettone milanese.

Dieci indirizzi centrali e periferici, a cominciare a Rocco Princi, ex ragazzo di Calabria dalle grandi idee e dai grandi numeri (25 mila panettoni già venduti, da Londra a Hong Kong e oltre) perché persegue una grande qualità. Un panettone con le farine, il burro, i canditi, l'uvetta, la scorza d'arancio migliori. Tutto a lievitazione naturale. I segreti di un

### La ricetta

### La formula secondo Princi

di Rocco Princi\*

**Ingredienti:** 400 g farina panettone; 200 g zucchero; 200 g tuorli; 250 g burro; 350 g uvetta sultanina; 200 g scorza arancio calabrese; 200 g scorza cedro calabrese; aromi q.b.

**Preparazione:** mischiare gli ingredienti con macchina tuffante; girare per 20 minuti fino a quando l'impasto non risulti liscio. Far riposare per 14 ore nei mastelli in un posto caldo che non superi i 24°. Aggiungere farina, tuorli un po' alla volta affinché vengano assorbiti, come per il burro e lo zucchero. Canditi e uvetta per ultimi, dopo che l'impasto è risultato liscio e asciutto. Fare riposare in mastelli ancora per 2 ore e iniziare la pezzatura. Lasciare riposare ancora 30 minuti e mettere negli stampi (pirotti), lasciare lievitare a 24 gradi per 6 ore. Infornare a 170° per un'ora. Agganciare i panettoni a stecche capovolgendoli, lasciandoli raffreddare per 12 ore. Il segreto del panettone Princi: farli asciugare nel forno a legna per 2 ore.

\* Princi Bakery, Milano



grande panettone sono bontà e fatica. Esistono luoghi classici a Milano e tra questi cito Marchesi perché è stata la prima pasticceria milanese che ho frequentato: in un palazzo del '700, dal 1824 profuma di dolce. Un pezzo di storia mai demodé. La Martesana è sempre una garanzia, Ernst Knam non si discute. Da Pasta Madre mi dicono che il panettone è già esaurito, ma segnalo il posto per l'anno prossimo (e comunque c'è il re-

sto, da provare). Tra le pasticcerie «trasversali» (cioè non sono solo pasticcerie) segnalo Pavé. Due indirizzi del cuore. La pasticceria Mozzanica di Michelangelo Schepis, siciliano, bravissimo con le mani in pasta (esperto di canditi) alla milanese in zona Città Studi (piazza Ferravilla) e l'Arte del Dolce, in viale Umbria, angolo via Colletta, una scoperta recente: gentilezza, simpatia, un posto caldo, insomma splendidamente

dolce e rilassante.

Infine una gita fuori porta. Imprescindibile arrivare fino da Besuschio ad Abbiategrasso, sempre una garanzia. Non solo per il panettone, ma per tutto il resto, cioccolato in testa (e nel cuore). E, last but not the least, il variegato Cristian Magri di Settimo, ristorante, pasticceria, caffetteria. Un mondo colorato, come questo che ci circonda. Buon Natale (goloso) a tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### La nostra scelta

**1) Princi**

 Piazza 25 Aprile, 5  
Milano

Tel. 02-29060832

**2) Martesana**

 Via Cagliero, 14  
Milano

Tel. 02.66986634

**3) Marchesi**

 Via Santa Maria  
alla Porta, 11  
Milano

Tel. 02-876730

**4) Pasta Madre**

 Via Bernardino Corio, 8  
Milano

Tel. 02-55190020

**5) Mozzanica di Schepis**

 Piazza  
Ferravilla Edoardo, 3  
Milano

Tel. 02-730300

**6) Pavé**

 Via Felice Casati, 27  
Milano

Tel. 02-94392259

**7) Ernst Knam**

 Via A. Anfossi, 10  
Milano

Tel. 02-55194448

**8) Arte del Dolce**

 Viale Umbria, 15  
20135 Milano

Tel. 02-55010611

**9) Cristian Magri**

 Via Meriggia, 3  
(Villaggio Cavour)  
Settimo Milanese (Mi)

Tel. 02-33599042

**10) Besuschio**

 Piazza Marconi, 59  
Abbategrasso (Mi)

Tel. 02-94050697