

L'INSOLITO PANETTONE

L'ARTE DI TRASFORMARE LA TRADIZIONE IN QUALITÀ

Il panettone classico, reinventato da due grandi professionisti del panorama della ristorazione italiana attuale, per il tradizionale periodo di San Biagio. Ancora una volta partner perfetto e filo conduttore sono le creazioni di Dario Loison, divenuto celebre nel mondo come artista del panettone di lusso made in Italy. "Insolito perché si può gustare tutto l'anno, perché si plasma come creta nelle mani di un abile artigiano, perché è oggetto di accostamenti unici e irripetibili, anche audaci ma mai fuori luogo. Scoprite tutti i perché di un Insolito Panettone". *Dario Loison*

Andrea Fenoglio, patron del **Ristorante Sissi** di Merano, ci propone una ricetta fatta di ingredienti di massima qualità, che diano vita ad una ricetta moderna, rispettando la nostra storia e giocando un po'. Il "Suo" ristorante Sissi nacque nel 1991 in via Plankenstein in un piccolo edificio in stile Liberty che ospitava un negozio di alimentari e una sartoria, dal negozio è stata ricavata una sala da pranzo e dalla piccola sartoria è stata ricava-

vata la cucina. Nel 1998 il ristorante venne trasferito in via Galilei 44 in quello che era stato il ristorante "Andrea". Oggi il ristorante ha dieci tavoli più uno (il tavolo 11), una Stube, e una cucina non grande, ma che consente ad Andrea e al Suo staff di lavorare serenamente. La cucina e il servizio riescono ad appassionare i clienti per il giusto equilibrio tra evoluzione e rispetto delle regole fondamentali necessarie per dare Ospitalità.



PALLA DI NEVE DI PANETTONE LOISON CON AGRUMI DI RIBERA



Per la Palla: Mescolare 100 g. di meringa e 100 g. di panna montata, aggiungere 200 g. di panettone tagliato a cubi e mescolare delicatamente; formare una palla.

Per la salsa d'arance di Ribera: Succo d'arancia g. 1000; Zucchero g. 250; Agar Agar g. 7,5. Caramellare lo zucchero e aggiungere il resto, quindi raffreddare e frullare. Guarnire con pistacchi in granella.

Per la gelatina: Zucchero g. 10; Acqua g. 80; Alkermes g. 120; Fogli di gelatina n. 2.

"Il piatto è una interpretazione del Panettone e non è altro che il panettone tagliato a cubetti irregolari e mescolati a una parte di meringa e una parte di panna montata, si forma la palla, come si fa per fare una palla di neve, e si adagia sul piatto su una salsa di arance di Ribera, del cedro a cubetti alternati ai cubetti di Alkermes (liquore tanto usato in pasticceria, un po' retrò) e si decora con dei pistacchi grattugiati. Mangiandolo è immediatamente chiaro che il protagonista è il Panettone e gli agrumi sgrassano il piatto in maniera sorprendente."