

RHO DECLINATO IN MILLE MODI E SERVITO IN OGNI PORTATA

Sinfonia di sapori inediti: protagonista re panettone

Tre grandi chef si sfidano reinventando un classico

di ALBERTO MAZZUCA

— RHO —

METTI INSIEME Dario Loison, l'imprenditore vicentino noto per il suo panettone del lusso made in Italy, e tre ottimi chef come Danilo Angè, Enrico Bartolini, Andrea Alfieri. Ed ecco una nuova degustazione d'eccellenza in un fuori fiera a Rho: tre chef per tre piatti in cui compare sempre il panettone. Il più classico tra i dolci natalizi diventa cioè l'ingrediente di ricette insolite, a volte provocatorie, persino audaci ma sempre capaci di stupire. Perché il panettone si trasforma in un antipasto, in un primo o in un secondo e poi alla fine anche in un dolce. Una sfida incredibile per chi sta davanti ai fornelli.



IMPRESA AI FORNELLI Dario Loison insieme ai tre chef: da sinistra Danilo Angè, Enrico Bartolini e Andrea Alfieri

DANILO ANGÈ ha proposto questi tre piatti: crema di riso allo zafferano, canederlo di panettone alle amarene e salsa di alici; quindi con croccanti al sesamo, crema di baccalà all'essenza di panettone al mandarino; infine uovo a 62°C, crema di borragine e spuma di parmigiano e panettone classico. Andrea Alfieri ha invece suggerito una crema di cavolfiori alla vaniglia con tartare di trota salmonata al miele, uova di trota e polvere di panettone al mandarino e schiuma di lime; quindi carne salada, formaggio di capra, cipolle ai lamponi e croccantini di panettone alle amarene; infine risotto con asparagi, panettone albicocche e zenzero, fegato grasso di salmerino e riduzione di birra. Meno complicate le suggestioni di Enrico Bartolini: fragranza di tamarindo, sale e panettone classico; quindi acciuga, burro, nocchio

la e panettone al mandarino; infine asparagi, panettone all'amarena e salsa di capperi. Il tutto abbinato ai vini giusti.

«**AMIAMO IL GUSTO** e lo facciamo con gusto», dice Loison, cinquantunenne e terza generazione di pasticceri nati nel 1938, fisico da giocatore di rugby ma spirito d'artista al punto da voler ripetere questa iniziativa dal 2003, quando per la prima volta il panettone è stato sperimentato in modo insolito da un gruppetto di chef. Loison continua anche a volere una produzione rigorosamente artigianale (più o meno seimila pezzi al giorno) in modo da garantire la qualità del panettone che ormai viene esportato per il 45% in una quarantina di paesi del mondo.

Una qualità che si sposa costantemente con l'innovazione, dal panettone al chinotto al panettone

all'amarena e persino alla liquirizia e zafferano. Si tratta di un abbinamento che ha portato l'impresa dolciaria di Costabissara (Vicenza) ad essere pluripremiata (l'ultimo riconoscimento è di un mesetto fa, il Golosario 2013 per la colomba al mandarino tardivo di Ciaculli), essere inserita nella nicchia di alta gamma nel segmento «luxury», essere inclusa nelle varie guide gourmet, essere studiata come caso nelle università.

La Loison è infatti annoverata tra gli «artigiani tecnologici», i piccoli imprenditori che sono riusciti a rivitalizzare attorno a un'idea aziende artigiane destinate altrimenti a mercati molto più piccoli se non all'estinzione. Tante microrealtà operanti nei settori più diversi che fanno dire come il fattore competitivo vero di questo paese sia la riscoperta della manifattura.



PROGETTO Le opere dei ragazzi del biennio e dell'indirizzo figurativo saranno in mostra all'ospedale San Carlo di Milano

ARESE ESPONGONO GLI STUDENTI DEL FONTANA

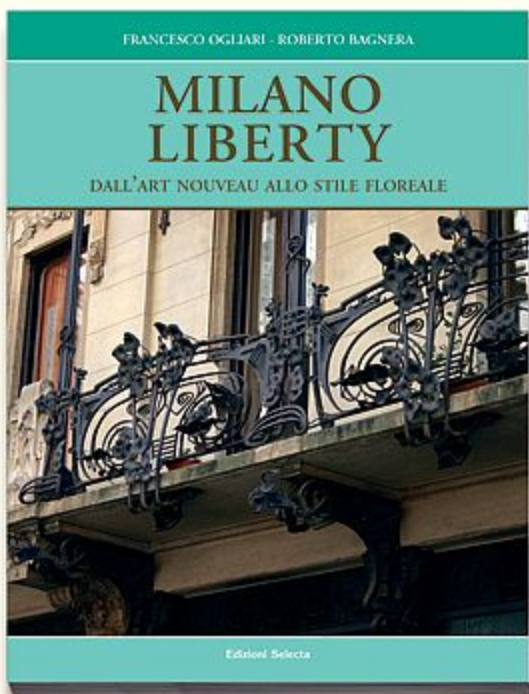
Un viaggio artistico dal dolore al colore

— ARESE —

«**DAL DOLORE al colore**». A illustrare questo tema non certo facile è stato chiamato un gruppo di studenti del liceo artistico «Lucio Fontana». L'iniziativa rientra nella XII Giornata nazionale del Sollievo e la mostra verrà allestita nel nuovo atrio dell'ospedale San Carlo di Milano. Sulla parola «sollievo» hanno lavorato gli studenti del Fontana seguiti dagli insegnanti Gabriele Poli, Bianca Visentin e Nadia Brivio. Un percorso fatto durante l'anno scolastico agli sgoccioli, nel quale è stata anche dedicata una giornata alla presentazione e alla riflessione sul dolore e sul sollievo con medici ed esperti dell'ospedale.

COINVOLTE nel progetto le classi del biennio e dell'indirizzo figurativo. Per quanto riguarda gli alunni di Gabriele Poli l'argomento è stato affrontato proponendo agli studenti un lavoro di gruppo con la rielaborazione di opere appartenenti alla classicità ellenica (il Laocoonte) e rinascimentale, con i Prigioni di Michelangelo. Opere che in virtù di una loro particolare forza espressiva si imprimono nella memoria e permangono come paradigmi di quella tormentata combinazione di energia e bellezza che nell'arte diviene riscatto dal dolore e dalla disperazione. Gli allievi del corso figurativo di Bianca Visentin e Nadia Brivio hanno invece interpretato il tema attraverso opere individuali ispirate dalla riflessione sui differenti momenti e passaggi del «percorso della sofferenza». I lavori saranno esposti anche in occasione dell'apertura del centro di terapia del dolore dell'ospedale.

Giulio Dotto



MILANO CAPITALE DEL LIBERTY

Il libro aiuta a scoprire strada per strada, su palazzi, fontane e balconi tutto il bello dello stile floreale di Milano, capitale italiana del Liberty. Francesco Ogliari e Roberto Bagnera raccontano e descrivono in modo avvincente e appassionante storie e particolari architettonici di una Milano tutta da godere.

IN EDICOLA A 9,90 € IN PIÙ



Fotografa la Milano Liberty che conosci e mandaci la foto all'indirizzo redazione.internet@ilgiorno.net specificando nell'oggetto "Fotografa il Liberty". Sarà pubblicata nel sito www.ilgiorno.it.