

I signori del panettone

Il lievito coccolato come un figlio, tre giorni di preparazione, l'impasto segreto e i canditi naturali: cinque indirizzi doc

L'ARTIGIANO	LE SPECIALITÀ
 <p>PASTICCERIA VENETO Sui dolci, Iginio Massari ha scritto un'enciclopedia: <i>Non solo zucchero</i> (Italian Gourmet, 2011). Indirizzo: via Salvo d'Acquisto, Brescia, tel. 030.39.25.86. Orari: 7.45-19.45 (chiuso lun.). C/credito: tutte. Spedizioni: no.</p>	<p>Un panettone tradizionale e ultrapremiato a livello internazionale. Alto, giallissimo, con tanti canditi. Ma ci sono anche versioni con altre farcie (al limone), glasse e amaretti. In negozio anche cornetti, bussolà, biscotti e torte creative. Panettone tradizionale 30 € al chilo.</p>
 <p>PASTICCERIA BESUSCHIO Forno storico. L'arte del panettone da cinque generazioni. Indirizzo: piazza Marconi 59, Abbiategrasso (MI), tel. 02.94.96.64.79, www.pasticceriabesuschio.it. Orari: 8-20 (chiuso mer.). C/credito: tutte. Spedizioni: sì.</p>	<p>Il panettone classico è alto, non glassato, aromatico ed equilibrato nei sapori. Ma c'è anche il lombardo pan meino, con farina di mais, zucchero e sambuco, biscotti, confetture e cioccolatini. Panettone tradizionale 30 € al chilo.</p>
 <p>PASTICCERIA CASTELNUOVO Il maestro di Lorenteggio, nella vecchia pasticceria. Indirizzo: via dei Tulpani 18, Milano, tel. 02.48.95.01.68, www.pasticceria Castelnuovo.it. Orari: 8-13, 16-20; dom. 8-20 (chiuso lun.). C/credito: tutte. Spedizioni: sì.</p>	<p>Dal 1945, torta Enrico con pere e cioccolato fondente, millefoglie con panna e crema, Zurigo con tanta crema e mele. Il panettone è puro milanese, con in evidenza le incisioni per aggiungere burro a metà cottura. Il panettone tradizionale si prezza "a pezzo".</p>
 <p>PASTICCERIA MARISA Luca Cantarin, guida della nazionale pasticceri. Indirizzo: via Roma 422, Arsego di S. Giorgio delle Pertiche (Pd), tel. 049.93.30.079, www.lemiscotti.com. Orari: 7.30-12.30, 15.30-20.30 (chiuso lun.). C/credito: tutte.</p>	<p>Il dolce di Natale lievita a freddo 72 ore. Un prodotto morbido, con cubi d'arancio candito e uvetta. C'è anche al gianduia, all'albicocca, al cioccolato e arancio. Gelati, biscotti e confetture. In packaging chic. Panettone tradizionale a 28 € al chilo.</p>
 <p>PASTICCERIA BIASETTO Bar dell'anno 2007, primo posto al mondiale pasticceri 1997. Indirizzo: via Faccioliati 12, Padova, tel. 049.80.24.428, www.pasticceria Biasetto.it. Orari: 7-19 (chiuso lun.). C/credito: tutte. Spedizioni: sì.</p>	<p>Tra gelati cremi creativi e la premiatissima Setteveli al cioccolato (42 €/kg), produce anche uno dei migliori panettoni d'Italia. Milanese classico (a 30 € al chilo), con uvetta o anche vaniglia, noci e caramello.</p>



1. **Francesco Castelnuovo** con i suoi panettoni milanesi (li fa anche alla crema o, su richiesta, per vegani, con la margarina), davanti ai cimeli della sua pasticceria, al **Lorenteggio**.
2. La famiglia **Perbellini** produce dall'800 il vero **pandoro veronese** e l'**offella**, più piccola e burrosa. 3. I panettoni di **Dario Loison**, maestro fornai di **Costabissara**, nel Vicentino; alti, con la fascietta, o bassi. Per essere buono, questo dolce non deve pesare **oltre tre chili**.



i migliori artigiani del lievito (www.repanettone.it). "E quest'anno avremo meno panettoni industriali con farciture o pralinature alternative. Meglio il doc, con soli canditi di uvetta, arancia e cedro. Anche se, prenotando, gli artigiani possono creare panettoni su misura. Salati o perfino per celiaci e vegetariani". Si dice che il "pan del Toni" sia nato alla corte di Ludovico il Moro, dall'intraprendenza di un garzone che, con un'invenzione a base d'avanzi di pasticceria, salvò un gran banchetto. Icona meneghina, oggi è il capolavoro di maestri fornai sparsi per tutto il Norditalia. Alto in Lombardia, grazie alla fascetta di carta introdotta da Angelo Motta, o basso, com'era in origine ed è tuttora in Piemonte. In ogni caso, per equilibrio aromatico e uniformità di cottura, dà il meglio in formati da uno a tre chili, e per godere un impasto morbido e profumato andrebbe servito a 24-25 gradi, messo, ancora confezionato, vicino, non sopra, a una fonte di calore. Ottimo con creme delicate (chantilly, inglese, mascarpone, al cioccolato) e un Moscato dolce.

Eccellente il panettone tradizionale di Iginio Massari, della **Pasticceria Veneto** di Brescia, che usa solo burro, canditi (italiani, morbidi, tagliati dopo la canditura) e uvetta australiana (la migliore). Fondamentale la farina, che cambia in resa durante le lievitazioni a seconda dei sali minerali contenuti. "Il panettone", spiega, "dev'essere nocciola fuori (non bruciato), con l'intaglio a croce che si fa in lievitazione". A Bagnolo Mella, **Sirani** (alias Nerio Beghi), è sempre fuori dagli schemi: consiglia di mangiare il suo panettone tradizionale con il gorgonzola, come il pan brioche. Più innovatore, Achille Zoia di **La Boutique del Dolce**, a Cologno Monzese. Trentacinque anni fa ruppe gli schemi con una pasta con molto più burro e zucchero, gocce di cioccolato e noci. Era il panettone Paradiso,



Sapore di Rete

App, siti, nuove catene. Il Web e la new economy avvicinano i consumatori e gli eroi delle eccellenze agroalimentari, del fatto a mano, e del mondo bio e solidale... I consigli di Dove.

GOLOSARIA.IT. Fondamentale l'App dei negozi, edizione 2014.

TACATI.IT. Nuovo. Tesori dalle botteghe alimentari della qualità locale. Si sceglie, si compra e il prodotto arriva a casa con l'ecologica cargo-bike: vini sfusi Doc, formaggi locali, verdura bio...

ZOLLE.IT. Frutta, verdura, formaggi e dolci tipici dall'agro Romano.

MAGNAPARMA.COM. Panettoni artigianali, zamponi e cotechini.

ILCANTONALE.IT. Dalle aziende agricole di tutta Italia. Tanti dolci tipici.

BIOEXPRESS.IT. Cassette di frutta e verdura bio, ma anche sughi, formaggi, pane, pasta. A Natale, occhio alla frutta secca e ai vini.

ALTROMERCATO.IT. Il marchio del fair trade presenta a Natale una linea di cioccolati, tè, mieli. In bottega panettoni equosolidali tradizionali o al cioccolato.

ILNATALEDILIBERA.IT. Dall'associazione antimafia che lavora nelle terre confiscate ai boss, panettone alla marmellata d'arancio, paste di mandorle, biscotti arancio e fave di cacao, vini, formaggi.

IDOLCIDIGIOTTO.IT. I dolci del laboratorio di pasticceria del carcere maschile di Padova non sono solo solidali, ma anche d'alta qualità: panettoni tradizionali, al moscato, al caffè...

oggi un cult. Fedele alla linea invece il milanese **Francesco Castelnuovo**: non ha mai voluto lasciare la vecchia pasticceria di Lorenteggio, piena di ricordi e tesori, dove oggi si spingono turisti americani che hanno appreso da Internet della sua millefoglie, la soffice torta Enrico di pasta frolla, pere e cioccolata e, soprattutto, del panettone. Mago del lievito madre, che innesca da solo con olio e miele (ora ne usa uno di 14 anni!), non deroga da uvetta, canditi e tanto burro nazionale. **Andrea Besuschio** viene da quattro generazioni di maestri dolciari. E nella storica sede di Abbiategrasso sforna da un forno antico (60 mila mattoni refrattari per scaldare in modo uniforme) il panettone tradizionale (burro di centrifuga belga, canditi e miele artigianali, lievito madre) e varianti al gianduia, alle noci pecan e albicocche, il craquelé con i marroni della Val di Susa, il pancannella. **Andrea Busnelli**, ad Arluno, il lievito madre lo rinfresca tre volte al giorno. Usa uova e frutta naturali, e vaniglia del Madagascar. E quando inforna non si dà orari. "Dipende come va la lievitazione, possono essere quattro ore, o molte di più". A Torino la storica **Pasticceria Pfatisch** (da