



Il panettone che non ti aspetti

Il più classico tra i dolci delle feste diventa l'ingrediente principe di creazioni insolite e sfiziose, dall'antipasto al dessert. Ecco le proposte di quattro prestigiosi chef vicentini

di GIANMARIA PITTON

Quando si tratta di scegliere il panettone, protagonista pressoché assoluto, insieme al pandoro, della conclusione di pranzi e cene del periodo natalizio, c'è sempre l'immane disputa fra i puristi della tradizione, per i quali non devono mancare i pezzetti di frutta candita (arancia e cedro) e l'uvetta, e chi invece lo preferisce senza nulla, o concedendo al massimo la

sultanina. Gli uni e gli altri, tuttavia, rimarrebbero sorpresi nello scoprire quante declinazioni inaspettate può avere nel menù quello che viene considerato soprattutto un dolce: abbinamenti con carciofi, caviale, alici, zucca, fegato e reni, per dirne solo alcuni, che non sono semplici invenzioni estemporanee destinate solo a stupire o provocare, ma originali reinterpretazioni che conciliano sapori tradizionali, spesso attinti dal

Nella foto
Come secondo Alberto Basso propone uno spaghetti grezzo con salsa di alici cantabriche e crostini di panettone classico

patrimonio gastronomico vicentino, e innovazione. Ne danno prova concreta nei piatti di loro creazione quattro rinomati chef vicentini, il cui talento emergente è certificato da varie segnalazioni nelle blasonate guide Espresso e Michelin. Grazie al loro estro, il panettone diviene protagonista di sperimentazioni culinarie fuori dall'ordinario, anche se sempre motivate, con sorprendenti combinazioni di sapore. Fonte di ispirazione sono le creazioni di Dario Loison, divenuto celebre nel mondo come artista del panettone di lusso made in Italy. Segni distintivi, dal 1938 ad oggi, sono una lavorazione lenta e naturale e l'attenta selezione degli ingredienti, molti dei quali presidi Slow Food, oltre naturalmente ad una passione tramandata da tre generazioni. «Il panettone è un prodotto lievitato molto complesso, date le sue varie sfaccettature di gusto. Molto dipende da chi lo fa», spiega Corrado Fasolato, che con all'attivo 2 stelle Michelin e 7 anni trascorsi al veneziano Hotel Metropole sempre sotto i riflettori, giunto al top delle classifiche italiane ha deciso quest'anno di tornare alla sua Schio, alla direzione dello Spine Chile Resort. «Un prodotto di alta qualità come quello di Loison può essere un ottimo ingrediente per piatti di pesce e carne e più in generale per antipasti, primi e secondi. Una volta queste sperimentazioni non venivano accettate per dei limiti puramente mentali. Oggi invece si è più propensi a valutare il prodotto in modo diverso, sviluppandone le sfumature di sapore per apprezzarne al meglio le caratteristiche», aggiunge Fasolato. Al fondo di un esperimento apparentemente ardito, si scoprono dei richiami alla tradizione: «Generalmente il panettone viene accostato a creme e vaniglia: credo che questi stessi sapori possano essere in sintonia con pietanze a base di carni rosse e selvaggina. E non si tratta nemmeno di una formula tanto inconsueta se si pensa ai piatti tipici della cucina trentina, che vedono in abbinamento il capriolo e il cervo con la confettura di mirtilli rossi». E chi l'avrebbe mai detto che il panettone potesse stare bene con carciofi e caviale? «Ho pensato di realizzare un flan di carciofi con crema di mandorle e una mimosa di panettone tutt'intorno - racconta Fasolato -. E come guarnizione uno scampo crudo in cima. Come antipasto propongo poi una salsa ottenuta con panettone frullato e diluito con un po' di latte, servita sopra ad un arrosto con tartara di cervo e caviale».

Predilige invece l'accostamento con la carne lo Chef Alessandro Dal Degan, classe 1981, che con il Ristorante La Tana di Asiago si propone di valorizzare i prodotti e la storia gastronomica della sua terra attraverso un percorso all'insegna della qualità: «Secondo le nozioni di base della cucina, anche nei piatti salati c'è sempre una componente dolce, quindi credo non sia da disdegnare l'impiego del panettone fuori dal contesto del dessert, con moltissime interpretazioni possibili. Basti pensare all'accostamento con la carne e più in particolare con fegato e reni, dotati di una componente gustativa amarognola, che viene bilanciata dal sapore del panettone. O ancora quest'ultimo si può accostare al riso e alla pasta, magari dopo averlo reso un po' croccante. Più in generale credo che in cucina non esistano abbinamenti fissi: tutto si può abbinare con

Alberto Basso, Chef del Ristorante 3 Quarti:
"Essendo piuttosto dolce e ricco di zucchero, penso che per contrasto il panettone si sposi bene con alimenti molto salati"



A fianco
Il piatto vincitore del primo contest "L'insolito Gelato" promosso da Dario Loison, foto www.insolitopanettone.com www.cookingplanner.it



Nella foto
Nel dessert proposto da Lorenzo Cogo il panettone è accostato a vaniglia, olio aromatizzato alle spezie e uvetta. Un esempio gustoso di un food style di alto livello anche nella presentazione della portata



Nella foto
Dario Loison, ormai famoso nel mondo per la creatività delle ricette dei suoi panettoni e pandori, impreziositi dalla raffinatezza dei packaging studiati da Sonia Design

tutto, a patto che si valutino attentamente le caratteristiche gustative dei diversi alimenti». Date queste premesse, Dal Degan propone dei rustici secondi piatti: «Per esaltare la qualità del panettone di Loison ho pensato di proporre dei piatti speciali, inediti, come ad esempio del fegato grasso di anatra con panettone all'albicocca e zenzero. Come secondo invece dei bigoli con sugo di fegato d'anatra, cipolla rossa e panettone classico tostato».

Rotti gli schemi consueti, il panettone si fa portavoce di una nuova cultura del cibo che lo vede come alimento da gustare 365 giorni l'anno: «Credo che il panettone si possa benissimo gustare non solo a Natale ma in ogni periodo, come d'altra parte già avviene in altri Paesi del mondo (ad es. in Cina e Australia)», afferma **Alberto Basso**, vulcanico **Chef cotitolare del Ristorante 3 Quarti di Grancona** con dalla sua un curriculum di prim'ordine, a dispetto della giovanissima età. «Essendo piuttosto dolce e ricco di zucchero - aggiunge - penso che per contrasto questo prodotto si sposi bene con alimenti molto salati. Ho pensato quindi di preparare uno spaghetti grezzo con salsa di alici cantabrighe e crostini di panettone classico aggiunti a fine cottura».

Se non è più solo un dolce da fine pasto, ciò non significa che il panettone non possa essere interpretato in modo diverso anche nella sua collocazione tradizionale, in qualità di dessert: «Accanto alle preparazioni salate, quest'anno ho deciso di proporre anche un dolce consistente in un tortino caldo di panettone Loison all'amarena, con un cuore caldo di amarena e

spuma al mandarino, accanto ad un semifreddo composto come una sorta di sandwich con del panettone allo zenzero e albicocca. In collaborazione con Dario Loison sto inoltre lavorando alla realizzazione di una sorta di snack a base di cubetti di panettone ai gusti amarena, mandarino e classico, caramellati con dello zucchero. Una novità assoluta, che trasforma il panettone in un goloso "spezza-fame"».

Sempre in chiave dolce anche le nuove creazioni ideate dal ventisettenne **Chef Lorenzo Cogo**, che neanche un anno e mezzo fa ha inaugurato il **Ristorante El Coq di Marano Vicentino** ed ha già collezionato la sua prima stella Michelin: «Sono molte le possibilità di proporre il prodotto, a seconda di quello che si vuole ottenere: un'ottima soluzione è quella di bilanciare il dolce con dei sapori acidi e salati. L'anno scorso ad esempio avevo proposto un piatto che prevedeva l'abbinamento del panettone con crema di zucca, fegato grasso e crostini di panettone. Ma, al contrario, si può anche scegliere di assecondare gli ingredienti di cui è composto e quindi le varie componenti di sapore che lo caratterizzano».

Quest'anno per il mio ristorante ho scelto quindi di utilizzare il panettone per creare un dessert diverso dal solito, che consenta di offrire qualcosa di più ricercato e lavorato, una preparazione che lo vede in abbinamento con vaniglia, olio aromatizzato alle spezie (come anice stellato, cannella...) e uvetta. Un modo insomma di deliziare il palato esaltando profumi e sensazioni legate al sapore autentico del Natale».



Sopra
Loison ha da poco inaugurato un canale youtube, <http://www.youtube.com/loisonpasticceri>, con tantissime nuove ricette come riso e panettone. Ulteriori aggiornamenti sono disponibili nella pagina facebook (www.facebook.com/loison, panettone) e twitter (twitter.com/loisonpanettone)

Corrado Fasolato
Chef e titolare
Spine Chile Resort
Contra Pacche, 1
36015 Tretto di Schio (VI)
Cell. 3485967554
www.spinechileresort.com

Alessandro Dal Degan
Chef e titolare
Ristorante La Tana
Piazzetta G. B. Pertile, 4
36012 - Asiago (VI)
Tel. 0424 462 521
www.latanaristorante.it

Alberto Basso
Chef e socio titolare
Ristorante 3 Quarti
Piazza del Donatore, 3/4
Spiazzo di Grancona (VI)
Tel./Fax 0444 889674
www.3quarti.com

Lorenzo Cogo
Chef e titolare
Ristorante "El Coq"
Via Canè, 2/C
36035 Marano Vicentino (VI)
Tel. 0445 1886367
Fax 0445 1886368
www.elcoq.com

Dario Loison
Loison Pasticceri dal 1938
36030 - Costabissara
Tel. 0444 557844
www.loison.com