

# A tavola

**I suggerimenti** Le eccellenze del gusto da proporre agli amici e ai parenti

# Dolci armonie

## I profumi di liquirizia e zafferano di Loison, le offelle di Titta Perbellini e i dolci di Giotto

**Verona è la patria del Pandoro con le produzioni industriali di Bauli, Paluani e Melegatti. Per le feste cresce la domanda dei panettoni preparati nei laboratori artigianali dai maestri pasticceri del Veneto**

**I**l Natale ha i sapori della liquirizia e dello zafferano, profuma di mandarino e ricorda la corposità dei vini siciliani. Sono tante le varianti che i maestri pasticceri adottano per regalarci un dolce sorriso per le feste. Il Veneto, e Verona in particolare, è la patria del pandoro, il dolce che deriva dal «nadalín» di medievale memoria. In terra scaligera troviamo aziende che stanno riempiendo gli scaffali dei supermercati con i loro prodotti. Bauli, Paluani, Melegatti anche quest'anno puntano sui dolci tradizionali e accostano ai prodotti classici alcune varianti per venire incontro alle esigenze delle famiglie. Così Bauli punta sui formati di piccola dimensione come il mini pandoro e il mini panettone o sulla linea «Due piace-

ri» che accosta il cioccolato a un secondo gusto come le nocciole o le mandorle. Accanto alla linea dei classici propone anche i dolci farciti come il Pandoro limoncé al limoncello, il Gran crema o Mr Chocolate. Anche Paluani sposa la linea dei dolci classici e arricchisce la gamma dei pandori farciti proponendo quello al pistacchio verde di Bronte Dop e quello al limone Costa d'Amalfi Igp. Per i più golosi ci sono i pandori al tiramisù e alla crema gianduia. Tra le specialità di Melegatti il pandoro cioccolato, quello tiramisù e chantilly mentre il panettone viene declinato al cioccolato, alla crema pasticceria, al Grand Marnier e alle Due delizie dove il panettone classico con uvetta (ma senza canditi) incontra il cacao.

Rimanendo in terra veronese, sulla strada che porta a Legnago incontriamo Bovolone e Isola Rizza. Sono i due soli punti vendita dove si possono trovare le offelle, i famosi dolci soffici veronesi firmati da Titta Perbellini. «Da metà ottobre — ci dice — ho terminato tutte le commesse per l'ingrosso. Produciamo centinaia di

### Treviso

Bettina, la manager che alla carriera in azienda ha preferito i biscotti

### Padova

Alla birra e al Kabir, ma il preferito rimane sempre il classico



pezzi al giorno ma ormai restano solo i dolci per il negozio. Con grande rammarico — aggiunge — ho dovuto dire di no a un gruppo di uomini d'affari arrivati dal Giappone che volevano partire dall'Italia con i miei prodotti per farlo conoscere ai connazionali». Se Titta Perbellini ogni anno informa centinaia di offelle secondo una ricetta che viene tramandata di padre in figlio, a Costabissara, nel Vicentino, Dario Loison introduce ogni anno qualche novità nei suoi panettoni. Per il 2013 i gusti scelti dal maestro pasticciere, nipote del fondatore dell'azienda Tranquillo Loison, sono quelli della liquirizia e dello zafferano. «Sono materie prime che faccio arrivare ai miei laboratori dai territori più rinomati. Lo zafferano arriva dagli altipiani dell'Iran e da un presidio Slow food in Marocco. Lo uso nell'impasto dove lascio più pezzetti di liquirizia, che utilizzo anche per dare un retrogusto amaro alla glassa tipica formata da nocciole, cereali e albume d'uovo». Il dolce viene proposto allo Zur Rose di Appiano (Bolzano) ed è stato premiato a Cult, il Salone europeo della cultura di Venezia. Tra i dolci molto apprezzati quest'anno ci sono i panettoni profumati alla frutta come il mandarino e l'amarena che vengono venduti in 40 Paesi in tutto il mondo. Loison, convinto sostenitore del panettone tutto l'anno, dopo il successo del gelato al panettone ha sperimentato allo Schio design festival il dolce multisensoriale con il

panettone liquido. E presto lancerà una polvere di panettone con cui sta affinando anche dei formaggi caprini.

Nel Padovano si trovano due eccellenze del gusto. A Rubano c'è il panettone all'olio firmato dal tristellato Massimiliano Alajmo, che per il 2013 propone anche dragées ed essenze spray. La pasticceria Giotto del carcere di Padova propone fra le novità il panettone alla birra e quello al Kabir, dolce artigianale all'uvetta e Moscato di Pantelleria. «Al nostro laboratorio lavorano 15 detenuti e due maestri pasticceri più sette, otto addetti al confezionamento e alla distribuzione. Produciamo 70mila panettoni, di cui 50mila in versione classica». A Treviso Bettina De Vittor, titolare della biscotteria Bettina, sta preparando la collezione natalizia. «Abbiamo realizzato dolci a forma di fiocco di neve, a stella o a renna da appendere all'albero. Poi ci sono i lecca lecca o i segnaposto per il tè. «Utilizzo molto il caramello e la cannella, per la glassa c'è la vaniglia classica. Poi abbiamo le crostate a forma di abete e di cuore e il Babbo Natale con la glassa». Bettina per anni ha ricoperto il ruolo di brand manager in grandi multinazionali. Poi un giorno ha deciso di fare una scommessa e ha abbandonato il tailleur per indossare il grembiule fra Treviso e Casier, a pochi passi dall'amato fiume Sile.

**Antonino Padovese**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# The PhilipMartin's News

Altavilla Vicentina, settembre 2013

www.philipmartins.it



## Philip Martin's Mission

L'azienda è stata fondata nel 1983 da Mauro Trimigliozzi e dopo un lungo percorso nel settore della cosmesi, prodotti per capelli e corpo, decise di dare una svolta e nel 2005 creò il brand e prodotti PHILIP MARTIN'S utilizzando i nomi dei suoi figli; Filippo, Martina e Tommaso per enfatizzare che sin dalla nascita qualsiasi persona abbia l'opportunità di poter utilizzare tali prodotti senza compromessi per la propria salute.

In esclusiva su **BAZAAR.com**

### MY LIST: VALENTINO

100 sets of china, 300+ Caraceni Suits, 6 pugs—the designer's life by the numbers.

**10:30 A.M.** I really love to sleep late. Now that I am working much less, I prefer to stay up at night, reading or watching TV, and get up later. I wear cotton pajama pants and a T-shirt to sleep. In the morning I put on a blue terry robe from Pratesi. I like to get up immediately and have my breakfast at a small folding table. My breakfast is rather simple, as are all other meals: berries and Greek yogurt and tea, and a cup of hot water with lemon. People believe I have huge, rich banquets all the time. It's just the opposite, as I hate rich food, and I follow a rather strict regime. My room in Wideville [outside Paris] is enormous, so walking to the different places in the room is already a good morning exercise. I hate baths; instead I just take a shower. I use L'Occitane bath oil and a mild shampoo, Maple Wash, from a small Italian company, Philip Martin's.

**10:45 A.M.** Getting ready is long. I start to get dressed, which takes more than one hour, but there are calls in the middle and playing with my dogs. I always wear Caraceni, my tailors in Rome, mostly jackets with light-colored pants. I own 300 suits from them, but I keep ordering again and again. Sometimes I wear Ralph Lauren. My shoes are Jo from the 1930s hn Lobb, Berluti, or alligator shoes made to measure in Naples. My cologne is Jo Malone's Dark Amber. My first telephone call is usually to .....

**Un grazie a Valentino per il suo apprezzamento**



- DUBAI
- POLAND
- LITHUANIA
- LATVIA
- NORWAY
- SWEDEN
- ESTONIA
- AUSTRALIA
- SPAIN
- UK
- CZECH REPUBLIC
- OMAN
- UKRAINE
- DENMARK
- NETHERLANDS
- SLOVENIA
- GERMANY
- ISRAEL
- TAIWAN
- BRAZIL
- USA
- MEXICO
- RUSSIA
- GREECE
- AUSTRIA
- SWITZERLAND
- ITALY
- MILAN
- VENEZIA
- NAPLES
- ROME
- FLORENCE

**NON** vogliamo piacere **UN PO'** a tutti **ma** **MOLTISSIMO** **A POCHI...**

www.philipmartins.it

Saremo presenti al

**COSMOPROF** | 4 - 7 APRILE 2014  
WORLDWIDE BOLOGNA

Puoi trovare in nostri prodotti....

**The Bauers Hotel - Venezia**  
www.bauerhotels.com

**Hotel Corte Valier - Lazise**  
www.cortevalier.com

**Hotel Resort SPA Lefay**  
www.lefayresorts.com

**Brera Garden Floor - Milano**  
http://www.garden-floor.com