

---

**Il menu  
per un  
Natale  
classico**

---

**Antipasto**

*Rotolo di panettone  
ai fichi e prosciutto*

**Primo**

*Risotto al panettone*

**Secondo**

*Baccalà gratinato  
al panettone*

**Dolce**

*Pralina di panettone  
con cioccolato bianco*

---



# Il mio panettone di ogni tavola è il re

Il pasticcere Dario Loison collabora con grandi chef per trasformare il dolce natalizio nell'ingrediente principale del menu che leggerete in queste pagine

**D**a piccolo viveva sopra il laboratorio di pasticceria della famiglia, tra i profumi dei dolci e delle focacce preparati dal papà e dagli zii. A trent'anni Dario Loison prende in mano le redini dell'azienda e la guida al successo internazionale, puntando soprattutto sul panettone, il più tradizionale dei dolci natalizi. E grazie alla collaborazione con chef stellati, il suo panettone classico, e le altre mille versioni in cui lo propone, diventa l'ingrediente principe di ogni menu, dall'antipasto al dolce.

**La sua è una famiglia di pasticceri da più generazioni. Quali sono i primi ricordi di questo mondo?**

Appena sveglio la mattina sentivo subito i profumi invitanti del laboratorio. Quando tornavo da scuola, andavo a dare una mano, a pulire gli stampini, a fare i vol-au-vent e altre piccole cose. Così ho preso confidenza con quest'arte. Dopo gli studi universitari in Economia (non finiti), sono andato per 8 anni in giro per il mondo. A Londra ho lavorato in una pizzeria industriale. Poi, una volta a casa, mi sono impegnato a sviluppare la nostra attività.

**Nel 1992 ha acquistato l'azienda da suo padre. Qual è l'impronta personale che le ha dato?**

Ho deciso di focalizzarmi sul panettone ed è stato subito un successo in tutto il mondo. Oggi sforniamo circa 20.000 pezzi alla settimana. Le richieste sono arrivate a superare la nostra capacità produttiva, che rimane, nonostante i 4.000 metri quadrati e una ventina di impiegati, quello di un laboratorio artigianale.

**Come definirebbe lo stile dei suoi prodotti?**

Sono tutti fatti con la stessa attenzione di quelli di pasticceria e seguono un processo di lievitazione naturale di 72 ore. Uso solo ingredienti di qualità eccellente e certificata, sia per la ricetta classica sia per quelle più creative, come per esempio il mandarino tardivo di Ciaculli, il pistacchio di Bronte, il chinotto di Savona e la vaniglia Mananara del Madagascar, che sono tutti presidi Slow Food.



**Quando è avvenuto l'incontro tra i suoi panettoni e l'alta cucina?**

Dal 2003 è iniziata la collaborazione con alcuni chef come Herbert Hintner del Zur Rose di San Michele Appiano (Bolzano), di Peter Brunel, da pochi mesi al Caffè dell'Oro di Firenze, di Franco Madama dell'Inkiostro di Parma, e di Danilo Angè. Grazie al loro contributo il mio panettone ha varcato i confini di pietanza dolce ed è diventato anche antipasto, primo e secondo piatto. Sono

nate così le ricette del libro "Mille e un... Panettone" e al portale insolitopanettone.com.

**Che rapporto ha con questi grandi chef?**

Direi che è una relazione biunivoca. Da un lato, i miei prodotti ispirano le ricette di questi chef, dall'altro, il loro lavoro è per me uno stimolo continuo a creare prodotti innovativi, per esempio quelli a base di spezie, come la cannella, i chiodi di garofano, il cardamomo, la curcuma, lo zafferano, ecc.

**Natale e panettone sono un binomio davvero classico?**

Non per me. Io ho sdoganato il suo utilizzo per tutto l'anno, pur senza fargli perdere la sua identità di dolce natalizio. Il panettone può essere una presenza quotidiana nella cucina delle famiglie. Si può manipolare e trasformare per creare abbinamenti unici, anche audaci, ma mai fuori luogo.

**Quali sono gli alimenti che il suo panettone può sposare in cucina?**

Moltissimi. Per fare qualche esempio, quello con albicocche e zenzero è ottimo con il foie gras, mentre il panettone ai fichi si abbina al prosciutto crudo. E, perché no, si può anche preparare del pesce con panatura a base di panettone sbriciolato. <>

**Elena Erlicher**

**Il dolce innovativo**

**Stupite con liquirizia e zafferano**

"Nel 2013, in occasione del 75° anniversario dell'azienda", racconta Dario Loison, "ho creato quello che, a mio avviso, è il panettone più innovativo che ho fatto finora: il 'Liquirizia e zafferano'. Si tratta di un prodotto che è stato ispirato dalla mia collaborazione con gli chef stellati. La liquirizia, infatti, ha fatto la sua comparsa nei loro menu 5 o 6 anni fa. Poi, dopo un viaggio in Abruzzo, dove ho assaggiato dei prodotti aromatizzati con questa radice, mi sono convinto a farne uno anch'io e ho pensato a un abbinamento con lo zafferano. Così, ho selezionato



due straordinari ingredienti: la liquirizia Dop di Sibari, in Calabria, proveniente dalla pianta di *Glycyrrhiza glabra* (nota anche come Cordara), e i pistilli di zafferano iraniani". La prima è rinomata anche per le sue proprietà digestive e antinfiammatorie; è utile per curare tosse, mal di gola e acidità, ed è ottima per le diete perché ha effetto saziante e dissetante. Lo zafferano è ricco di vitamine e minerali e ha anche effetto antidepressivo. Questo panettone innovativo fa parte della linea Excellence, che comprende altri due prodotti particolari: il panettone al fico di Calabria, un frutto dal sapore zuccherino, con polpa morbida e semi piccolissimi, e quello all'albicocca e zenzero candito.

# Rotolo di panettone ai fichi e prosciutto

Un'entrée originale apre questo menu, che è un omaggio al re del Natale



6 PERSONE



DIFFICOLTÀ FACILE

PREPARAZIONE 20 MIN  
COTTURA 10 MIN

COSTO BASSO



## INGREDIENTI

PANETTONE 3 fette

PROSCIUTTO CRUDO

TOSCANO 9 fette

GORGONZOLA

O ROQUEFORT 150 g

MANDORLE SFILATE

TOSTATE 75 g

FICHI SECCHI 75 g

PEPE GIAMAICANO 1 pizzico

PANNA

BURRO SALATO

**PROSCIUTTO  
CRUDO  
TOSCANO**  
9 FETTE



**A**DAGIATE il panettone e tagliate le fette centrali, quelle più larghe, alte almeno 1 cm, poi "stiratele" aiutandovi con un mattarello per appiattirle e renderle elastiche. Spalmate ogni fetta con un velo di burro salato e copritela con tre fettine di prosciutto crudo toscano. Ripetete l'operazione con le altre fette. Quindi, arrotolatele su se stesse, in modo da ottenere tre cilindri, e riducete ogni cilindro in 4-5 tocchi. In un pentolino, sciogliete il formaggio con pochi cucchiaini di panna e insaporite con il pepe, quindi mescolate fino a ottenere una crema morbida. Versate la crema di formaggio su un piatto, adagiatevi sopra i rotoli di panettone e poi spennellateli con un velo della crema rimasta, infine spolverizzate con le mandorle tostate e i fichi secchi tritati. Servite a temperatura ambiente o dopo un breve passaggio in forno. Se vi piace, potete sostituire il prosciutto crudo con un salame, tipo soppressa veneta, o con arrosto di tacchino a fette sottilissime. Mentre la panna si può sostituire con latte o burro a piacere.

# Risotto al panettone omaggio alla tradizione

Il talentuoso chef di origine pavese, Fabrizio Ferrari, unisce da par suo due grandi classici della cucina meneghina. Il risultato non mancherà di stupire i vostri ospiti

 <b>6 PERSONE</b>	 <b>DIFFICOLTÀ FACILE</b>	 <b>PREPARAZIONE 10 MIN</b> <b>COTTURA 18 MIN</b>	 <b>COSTO BASSO</b>	
--	--	---	--	---

## INGREDIENTI

**RISO CARNAROLI 420 g**

**BURRO 150 g**

**GRANA PADANO 150 g**

**PANETTONE 150 g**

BRODO

SALE, PEPE



**BURRO**  
150 g



**RISO CARNAROLI**  
420 g



**GRANA PADANO**  
150 g



**PANETTONE**  
150 g

**F**ATE sciogliere 40 g di burro in una pentola piuttosto grande, quindi aggiungete il riso e lasciatelo tostare mescolando con un cucchiaio di legno. Non appena il riso è diventato lucido, e ha assorbito il grasso di cottura, aggiungete il panettone tagliato a cubetti e proseguite nella preparazione versando un mestolo di brodo alla volta e aspettando che venga completamente assorbito, proseguite così fino alla completa cottura del riso, ci vorranno circa 15 minuti. Quindi, regolate di sale e pepe a piacere. Infine, togliete la pentola dal fuoco, aggiungete il burro restante (110 g) e poi il Grana Padano grattugiato mescolando con cura per amalgamare bene i condimenti al risotto. Servite subito ben caldo.

## Il consiglio di *Cotto e mangiato*

### CHIANTI CLASSICO DOCG RUFFINO RISERVA DUCALE ORO

#### LO ABBIAMO SCELTO PERCHÉ

L'annata 2010 si caratterizza per l'eleganza e la finezza dei profumi.

#### UVE

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%.

#### COLORE

Rosso rubino.



#### PROFUMO

Speziato, su note fruttate di ciliegia e prugna.

#### GUSTO

Corposo e persistente.

#### COME SERVIRLO

Temperatura 16-18°C.

[www.ruffino.com](http://www.ruffino.com)

# Baccalà gratinato al panettone

Chef e giornalista, Danilo Angè propone una rivisitazione natalizia di una tradizionale ricetta di pesce, qui sorprendentemente accostato a un salume. Da provare



## INGREDIENTI

BACCALÀ DISSALATO 6 filetti

PANETTONE 200 g

FINOCCHIETTO 1 mazzetto

PORRI 100 g

ALLORO 2 foglie

VERZA 300 g

PATATE 100 g

SALAMINI VERZINI 200 g

SEMOLA DI GRANO DURO 70 g

ARANCIA 1, la scorza

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SALE, PEPE



**F**RULLATE il panettone e il finocchietto con il mixer. Tagliate i porri a cubetti e fateli stufare in una casseruola con l'olio e l'alloro, quindi unite le patate sbucciate e tagliate a cubetti, bagnate con il brodo vegetale e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo, aggiungete le verze, mondate, lavate e tagliate a listarelle, quindi regolate di sale e pepe. Quando le verdure sono cotte, frullatele con il mixer a immersione. Quindi, cuocete i verzini in una pentola coperti dal brodo vegetale e lasciateli raffreddare. Intanto, tagliate la scorza dell'arancia a striscioline sottilissime e immergetele per un minuto in acqua bollente appena zuccherata, ripetete l'operazione per 2 volte.

Togliete le spine al baccalà, passatelo nella semola e mettetelo in padella con l'olio, quando è dorato sui due lati, toglietelo dal fuoco e poi scolatelo sulla carta assorbente. Infine, disponetelo su una teglia, copritelo con il panettone sbriciolato e terminate la cottura in forno a 190° C per circa 6-7 minuti. Nel frattempo, tagliate a metà i verzini e fateli rosolare in una padella antiaderente senza condimento.

Per servire, versate la salsa di verza nel piatto, adagiatevi sopra il pesce e i verzini, quindi guarnite con le scorzette d'arancia.

Per chi ha poco tempo



## Prova quello già bagnato

Il baccalà è merluzzo conservato sotto sale e poi essiccato. È un alimento ricco di proteine e a elevato valore nutrizionale, ma con poche calorie. Che lo preferiate al vapore, in padella o impanato e fritto, prima di cucinarlo, però, bisogna ammolloarlo e privarlo del sale. Si tratta di un procedimento lungo che può richiedere da uno a cinque giorni, a seconda della varietà di merluzzo. Per risparmiare tempo si può comprare quello già ammolto e dissalato. Riunione Industrie Alimentari, tra le tante prelibatezze dai mari del mondo, propone il Baccalà bagnato, pronto da cuocere, che arriva dalle acque del Nord Europa, nelle isole Faroe.



# Pralina di panettone con cioccolato bianco

Con pochi, semplici elementi, lo chef altoatesino Herbert Hintner inventa un dessert sofisticato ed elegante. Facilissimo da preparare anche in casa



## INGREDIENTI

PANETTONE 500 g  
 SUCCO DI ARANCIA 100 ml  
 CIOCCOLATO BIANCO 100 g  
 FECOLA DI PATATE 10 g  
 ZUCCHERO A VELO 50 g  
 CIOCCOLATO BIANCO GRATTUGIATO 100 g  
 ARANCE 4, la scorza

FECOLA DI PATATE  
10 g



ARANCE  
4, LA SCORZA

**TAGLIATE** il panettone a dadini piuttosto piccoli. Quindi, preparate il bagnomaria mettendo un pentolino dentro una pentola più grande piena di acqua bollente, e fate sciogliere 100 g di cioccolato bianco (l'ideale sarebbe misurare la temperatura con un termometro da cucina e portarla a 32°C). Quando il cioccolato è sciolto, trasferitelo in una ciotola con il panettone sbriciolato, lo zucchero a velo, la fecola e il succo di arancia, quindi impastate fino a formare un composto liscio e omogeneo. Poi, sigillate l'impasto con la pellicola da cucina e lasciatelo riposare per un'ora. Nel frattempo, pelate le arance al vivo e poi tagliate la scorza a cubetti molto piccoli, quindi grattugiate 100 g di cioccolato bianco e mescolate il tutto con cura. Prendete l'impasto di panettone, formate delle piccole praline e passatele nel trito di cioccolato e scorza d'arancia. Servite le praline con qualche spicchio di arancia e guarnite con una cimetta di menta fresca.

## Occhio agli additivi



## In cucina la scorza è bio

L'inverno è la propria la stagione ideale per gustare gli agrumi, e le arance in particolare, che infatti sono protagoniste di moltissime ricette. Per esempio nei dolci, dove si utilizza il succo, ma soprattutto la buccia, grattugiata o intera, per aromatizzare. Attenzione, però, per usare la scorza nelle ricette di cucina è necessario che il frutto provenga da coltivazione biologica certificata.

Sì, perché la maggior parte degli agrumi in commercio è trattata sulla superficie con additivi alimentari (come l'E 230 e l'E 233), nello specifico si tratta di sostanze antimuffa, che rendono le bucce non commestibili.