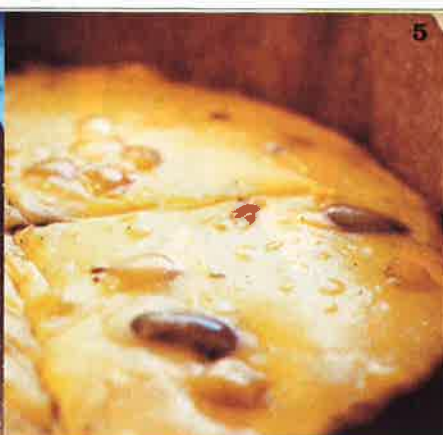
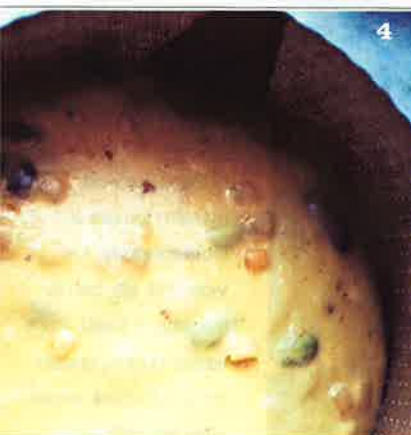




nato dello stinco. Si mangiano con mostarda parmigiana di frutta. Tra i migliori cotechini d'Italia, secondo fonti autorevoli, c'è quello di **Ambrogio Saronni**, artigianale dal 1936. Nel laboratorio di Castelvetro Piacentino Ambrogio miscela in parti uguali magro, grasso e cotenne, usa budello di vescica di vitello e una speziatura delicata di pepe, cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, macis e anice stellato. E, per chi lo prende pronto, sottovuoto, cuoce il tutto in pergamena vegetale. Ottimo consiglio per cucinarlo in casa. Il cotechino crudo va lavato, avvolto in carta vegetale, trapassato con uno stecco di legno e cotto a fiamma bassissima (deve sobbollire a 85 gradi) per circa un'ora e mezzo. Lo zampone va a bagno in acqua fredda, dove bollirà circa sei ore. Poi, trafitto e cotto, va cucinato altrettanto piano, per almeno tre ore. Alcuni, dopo un'ora, cambiano l'acqua e aggiungono vino bianco, sedano, carote, cipolla.

Panettone: parole di burro

“A Natale vince la tradizione: esagerazioni vegane e ossessioni light possono attendere”, assicura Stanislao Porzio, che promuove a Milano, il 30 novembre e 1 dicembre, la kermesse **Re Panettone**, selezionando



Il segreto nel lievito

1. **Gli ingredienti.** Per Iginio Massari, della Pasticceria Veneto di Brescia, “la pasta è il sole, l'uvetta il denaro, l'arancia l'amore, il cedro l'eternità”. 2-4. **L'impasto.** Francesco Castelnuovo, a Milano, rinfresca il lievito al mattino due giorni prima del forno. E quando è pronto, l'impasto riposa dieci ore. Per Luigi Biasetto, a Padova, è cruciale l'occhio del fornaio, perché mille fattori rendono ogni volta diversa la farina. 5. **La cottura.** Per Andrea Busnelli “alla fine la pasta deve avere alveoli grandi e regolari ed essere di un giallo pallido”. Biasetto abbassa il forno tre volte per mantenere di più l'umidità all'interno.

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
	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.	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.
	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.	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.
	PASTICCERIA CASTELNUOVO Il maestro di Lorenteggio, nella vecchia pasticceria. Indirizzo: via dei Tulipani 18, Milano , tel. 02.48.95.01.68, www.pasticceriacastelnuovo.it . Orari: 8-13, 16-20; dom. 8-20 (chiuso lun.). C/credito: tutte. Spedizioni: sì.	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".
	PASTICCERIA MARISA Lucca Cantarin, guida della nazionale pasticceri. Indirizzo: via Roma 422, Arsego di S. Giorgio delle Pertiche (Pd) , tel. 049.93.30.079, www.lembiscotti.com . Orari: 7.30-12.30, 15.30-20.30 (chiuso lun.). C/credito: tutte.	Il dolce di Natale lievita a freddo 72 ore. Un prodotto morbido, con cubi d'arancio candito e uvetta . C'è anche al gianduaia , all' albicocca , al cioccolato e arancio . Gelati, biscotti e confetture. In packaging chic. Panettone tradizionale a 28 € al chilo.
	PASTICCERIA BIASETTO Bar dell'anno 2007, primo posto al mondiale pasticceri 1997. Indirizzo: via Facciolati 12, Padova , tel. 049.80.24.428, www.pasticceriabiasetto.it . Orari: 7-19 (chiuso lun.). C/credito: tutte. Spedizione: sì.	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 .



1. **Francesco Castelnovo** 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 fornaio di **Costabissara**, nel Vicentino; alti, con la fascietta, o bassi. Per essere buono, questo dolce non deve pesare **oltre tre chili**.



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...

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,

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



Ravioli e salumi

Pasta fresca

Raviolificio Colnaghi

Tagliatelle, trofie, gnocchi. Tortellini di carne, agnolotti di magro, alla borragine. Storico.
Indirizzo: via Teodosio 5, Milano, **tel.** 02.70.63.05.64. **Orari:** 8.30-13, 15.30-19.30; lun. 8.30-13 (chiuso dom.). **Spedizioni:** no. **Prezzi:** tortellini 23 €/kg. **C/credito:** Mc, Visa.

Emiliana Tortellini

Dall'Emilia al centro di Milano. Con tavoli per mangiare. Cappellacci verdi ai carciofi, tortelli ai gamberi con zucchine e pistacchi, ravioli di ricotta e spinaci, ravioli di di zucca...
Indirizzo: v. Ariberto 17, Milano, **tel.** 02.58.10.97.07. **Orari:** 9.30-19.30 (sab.-dom. chiuso). **C/credito:** no. **Prezzi:** cappelletti 29 €/kg (meglio prenotare). **Spedizioni:** no.

Pastificio Poggioli

Paste artigianali, fresche, ingredienti d'alta qualità dall'antipasto al dolce, tipici piemontesi.
Indirizzo: via Nizza 93, Torino, **tel.** 011.66.99.825. **Orari:** 8.30-13.30, 16-19.30 (chiuso dom. e lun.). **Spedizioni:** no. **Prezzi:** agnolotto del plin 25 €/kg. **C/credito:** no.

Paolo Atti e Figli

Tortellini, ravioli, passatelli. Pane e certosino in



una bottega di 130 anni. E la Pinza, pasta dura con mostarda di frutta, a Natale.

Indirizzo: via Caprarie 7, Bologna, **tel.** 051.22.04.25, www.paoloatti.com. **Orari:** 7.30-19.30, (dom. chiuso). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** tortellini 36,90 €/kg. **C/credito:** Mc, Visa.

Pastificio Artusi

Gnocchi, tagliatelle, pasta ripiena tradizionale o creativa. Nuova gestione per un cult padovano.
Indirizzo: Galleria Sotto il Salone 26, Padova, **tel.** 049.87.56.770, www.pastificioartusi.com. **Orari:** 8-13, 16-19.30; mer. 8-13 (chiuso dom.). **Spedizioni:** no. **Prezzi:** tortellini 35 €/kg. **C/credito:** tutte.

Cotechini e zamponi

La Cascina in Città

Zamponi e cotechino dell'Azienda Agricola Cirenaiaca, nel Parco del Ticino, a ciclo chiuso con metodi ecosostenibili.
Indirizzo: via delle Forze Armate 61, Milano, **cell.** 338.99.99.397; via Solari 43, Milano, **cell.** 348.30.17.034; via Albani 55, Milano, **cell.** 347.84.10.233. www.lacascinaincitta.it. **Orari:** 9.30-13, 15.30-20; lun. 15.30-20 (chiuso dom.). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** cotechino 12,50 €/kg. **C/credito:** tutte.

Il Salame del Nonno

Dal 1963 i salumi campioni di Emilio Bolciaghi.
Indirizzo: via Espinasse 14, Magenta (Mi), **tel.** 02.97.29.72.16, www.ilsalamedelnonno.it. **Orari:** il punto vendita di Magenta è in ristrutturazione. **Spedizioni:** no (per le feste il figlio Carlo ha un banco in corso Vittorio Emanuele a Milano con la novità "polenta alla spina"). **Prezzi:** su richiesta. **C/credito:** no.

Azienda Agricola San Francesco

Angela Papetti e i figli allevano i maiali con i loro cereali. Zamponi e cotechini artigianali venduti in cascina e nei mercati di Coldiretti.
Indirizzo: SP 17, Cerro al Lambro (Mi), **tel.** 02.98.23.07.10. **Orari:** 9-12.30, 16.19 (chiuso dom.-mer.). **Spedizioni:** no (ma si trova nei principali mercati rionali).

Prezzi: cotechino 8,50 €/kg. **C/credito:** tutte.

Corte dell'Oca

Cotechini e zamponi tradizionali. Oche libere al pascolo nella cascina della Lomellina, per salami cotti e collo ripieno, pâté e marbré.
Indirizzo: via Sforza 27, Mortara (Pv), **tel.** 0384.98.397, www.cortedelloca.com. **Orari:** 8-12.30, 14.30-19.30 (sempre aperto a dicembre). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** cotechino 10,50 €/kg. **C/credito:** Mc, Visa.

La Bottega della Rocca

Polli, faraone, fagiani, oche al pascolo con alimentazione naturale. Pâté di oca e fagiano, coscia affumicata. Cappone per il brodo.
Indirizzo: v. Rocca Brivio 10, S. Giuliano Milanese (Mi), **cell.** 333.21.89.435. **Orari:** 9.30-12, 15-19 (chiuso dom.-mer.). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** cappone nostrano 13 €/kg, livornese 15 €/kg. **C/credito:** tutte.

Sergio Avaro

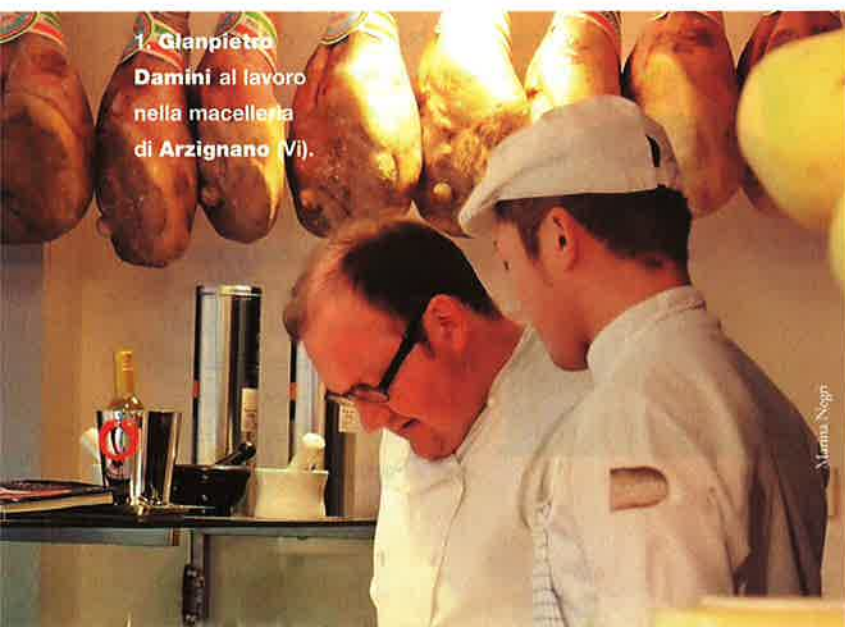
Tra le migliori macellerie di Torino, seleziona agrisalumerie per cotechini e zamponi bio.
Indirizzo: corso Gabetti 1, Torino, **tel.** 011.81.96.075. **Orari:** 8.30-13, 16-19.30; lun. 16-19.30 (chiuso dom.). **Spedizioni:** no. **Prezzi:** cotechino 15 €/kg. **C/credito:** tutte.

Salumificio Chiapella

Salumificio langarolo da tre generazioni. Per Natale: cotechino, zampone, cappello del prete, salame cotto. E pasta fresca locale.
Indirizzo: corso Olcese 6, Clavesana (Cn); punto vendita: via Mazzini 1, Carrù (Cn), **tel.** 0173.73.20.01, www.chiapellasalumi.it. **Orari:** 8.30-13, 15.30-19.30; lun. e gio. 8.30-13 (chiuso dom.). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** cotechino 13 €/kg. **C/credito:** tutte.

Michele Littamé

Uno dei migliori allevamenti di oche d'Italia e azienda agricola modello. Oche, polli, faraone, tacchini, anatre sono brade, nutrite a latte e miele. Carne cruda, arrostiti, farciti,



1. Gianpietro Damini al lavoro nella macelleria di Arzignano (Vi).

provare i mignon salati!) sforna a Natale panettoni, veneziane alle albicocche e cioccolato o pere e cioccolato, mentre la **Pasticceria Ghigo** offre, su prenotazione, la Nuvola, morbido pandoro con spessa glassa al burro e zucchero a velo: una ricetta del secolo scorso. Il Veneto, terra di pandoro, ha nell'offella (dal latino *offa*, focaccia) di **Perbellini**, nel Veronese, un'eccellenza e un'anomalia insieme. Il bisnonno, che brevettò il Pandoro con Melegatti, lasciando l'azienda si impegnò a non far concorrenza all'ex socio: nacque così questo dolce basso e largo, ricco di burro e con le mandorle sul fondo. Poco oltre, nel Vicentino, **Dario Loison** lavora con un lievito madre di 72 anni, uvetta turca, burro e panna fresca, sale dolce di Cervia. Il suo panettone è basso e dedicato ai Gonzaga. Loison colleziona antichi libri di cucina, ma in altri dolci guarda a gusti nuovi: mandarino, amarena, chinotto, fico, e, novità 2013, liquiri-

salumi, zamponi cotechini... Tutti artigianali.
Indirizzo: via Dosso 2, Sant'Urbano (Pd), cell. 338.61.61.094, www.michelelittame.it.
Orari: 8-12, 14-19 (mai chiuso). **Spedizioni:** sì.
Prezzi: cotechino 8 €/kg. **C/credito:** no.

Damini Macelleria & Affini

Pasta ripiena, cotechini e zamponi selezionati.
Indirizzo: v. Cadorna 31, Arzignano (Vi), tel. 0444.45.29.14, www.damini-affini.com.
Orari: 8-23 (chiuso dom.). **Spedizioni:** sì.
Prezzi: cotechino 11 €/kg, tortellini 23 €/kg.
C/credito: tutte.

Premiata Salumeria Giusti

La più antica d'Europa, ora osteria creativa:



zamponi, cotechini, tortellini, guancialini.
Indirizzo: via Farini 75, Modena, tel. 059.22.25.33, www.hosteriagiusti.it. **Orari:** 9.30-13, 17.15-19.30 (sempre a dicembre).
Spedizioni: sì. **Prezzi:** cotechino 20 €/kg, tortellini 44 €/kg. **C/credito:** tutte.

Macelleria Scaglia

Cotechini e zamponi senza chimica e leggeri. Bovini di razza piemontese e capponi allevati da loro per il brodo dei tortellini.
Indirizzo: v. Artigianelli 71/7, Rivoli Cascine Vica (To), tel. 011.95.73.808. **Orari:** 8.30-12.30, 15.30-19.30 (chiuso dom.-mar.). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** zamponi 14,50 €/kg.
C/credito: tutte.

Panettone & Co.

Pasticceria Sirani

Geniale e originale. Per un Natale spiritoso.

Indirizzo: via Gramsci 5, Bagnolo Mella (Bs), tel. 030.68.21.179, www.sirani.com.
Orari: 8-20 (chiuso lun.). **Prezzi:** panettone tradizionale 35 €/kg. **Spedizioni:** no.
C/credito: tutte.

La Boutique del Dolce

Achille Zoia ha creato il panettone Paradiso.
Indirizzo: via Mazzini 12, Cologno Monzese, tel. 02.25.46.534; via De Giorgi 2, Concorezzo (Mi), tel. 039.60.49.251, www.laboutiquedel dolce.it. **Orari:** Cologno 8-13, 15.30-20 (chiuso lun.); Concorezzo 8.30-12.30, 13.30-19.30 (chiuso lun.). **Spedizioni:** sì.
Prezzi: panettone tradizionale 33 €/kg.
C/credito: tutte.

Pasticceria Busnelli

Tre generazioni di pasticceri.
Indirizzo: piazza Cavour 3, Arluno (Mi), tel. 02.901.76.90. **Orari:** 7.30-13, 15.30-19.30; lun. 7.30-13. **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** panettone tradizionale 27 €/kg. **C/credito:** tutte.

Pasticceria Pfatisch

Locale storico nel centro di Torino, famoso per i lievitati, il cioccolato, il mignon salato.
Indirizzo: via Sacchi 42, Torino, tel. 011.56.83.962, www.pfatisch.com. **Orari:** 8.30-13, 15.30-19.30 (chiuso lun.). **Spedizioni:** sì.
Prezzi: panettone 28 €/kg. **C/credito:** tutte.

Pasticceria Ghigo

Pandoro Nuvola: crema al burro, zucchero a velo.
Indirizzo: via Po 52, Torino, tel. 011.88.70.17 www.pasticceriaghigo.it. **Orari:** 8-20.
Spedizioni: sì. **Prezzi:** Nuvola 32 €/kg.
C/credito: tutte.

Pasticceria Perbellini

Nell'800 un Perbellini inventò l'Offella d'Oro, un altro la Millefoglie Strachin. E Giancarlo ha un ristorante con 2 stelle Michelin.
Indirizzo: v. V. Veneto 46, Bovolone (Vr), tel. 045.71.00.599; v. Muselle 130, Isola Rizza (Vr), tel. 045.71.35.899, www.perbellini.com.



Orari: 8-12.30, 15.30-19.30 (chiuso lun.).
Spedizioni: sì. **Prezzi:** offella 850 g 19 €.
C/credito: no.

Loison

Dal minilaboratorio all'azienda. Ma la qualità di dolci e focacce resta eccezionale.
Indirizzo: SS Pasubio 6, Costabissara (Vi), tel. 0444.55.78.44, loison.com. **Orari:** 8.30-13, 14.30-19.30, sab. 8.30-13, 14-18 (dom. chiuso). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** panettone tradizionale circa 20 €/kg (sul sito, i punti vendita in Italia). **C/credito:** tutte.

Caffè Commercio

La miglior pasticceria sul Brenta. Pasticcini, panettoni, focacce e pandori da prendere con la vaschetta di crema al mascarpone.
Indirizzo: via Mazzini 56, Dolo (Ve), tel. 041.24.34.736. **Orari:** 7-21 (chiuso lun.).
Spedizioni: sì. **Prezzi:** panettone tradizionale 28 €/kg. **C/credito:** no.

Pasticceria Gino Fabbri

Panettone alto o basso e i dolci bolognesi delle feste: certosino e panone.
Indirizzo: via Cadriano 27/2, Bologna, tel. 051.50.50.74, www.ginofabbri.com. **Orari:** 7-19 (chiuso dom.). **Prezzi:** panettone tradizionale 30 €/kg. **Spedizioni:** no.
C/credito: tutte.

Antica Pasticceria San Biagio

Panettone abalsamico e Torta delle Rose al Rosolio lombarda a forma di albero di Natale.
Indirizzo: via Emilia Centro 77, Modena, tel. 059.21.72.84, www.pasticceriasanbiagio.it.
Orari: 8-13, 16-20 (mai chiuso). **Spedizioni:** sì. **Prezzi:** panettone alla crema di aceto balsamico 750 g a 18 €. **C/credito:** tutte.

zia e zafferano. La provincia di Padova sforna campioni: **Luigi Biasetto**, titolo mondiale di maestro pasticciere, lavora sugli aromi. Usa burro italiano d'affioramento (da Asiago) per avere la texture più morbida e miele d'edera toscano con proprietà antibiotiche. E dice che il lievito madre è un animale domestico: maltrattato, diventa acido, e non "spinge" più. Lucca Cantarin della **Pasticceria Marisa**, ad Arsego di San Giorgio delle Pertiche (Pd), terzo nel 2013 ai mondiali per pasticceri, è da anni un cult in Veneto. "Difficile emozionare con un prodotto tanto noto", dice, "così lavoro sulla tecnica. Faccio la lievitazione a freddo, perché il lievito, non stressato, lavora meglio, anche se i tempi, 72 ore, sono più lunghi". Anche Samuel Zara, al **Caffè Commercio** di Dolo (Ve), cura la sua pasta madre di settant'anni e lievita a freddo. Con bur-

ro francese, nel panettone come nel pandoro, che ne contiene il 40 per cento, e nel Nadalin, ancora più burroso e con granella di mandorle. Quello del bolognese **Gino Fabbri** è invece riconosciuto come miglior panettone tradizionale dell'Emilia Romagna: alto, alla milanese, o basso e glassato, come il piemontese, tipo Galup, in perfetto equilibrio aromatico. Di sapore più intenso i suoi dolci natalizi tipici: il panone delle campagne, morbido, con canditi e liquore, e il certosino, con il cioccolato e le spezie della mortadella. A poca distanza, all'**Antica Pasticceria San Biagio** di Modena, a Natale si vende la spongata, speziata, e il panettone con la crema di mosto cotto d'uva e aceto balsamico.

Inviati da Dove, Elena Bianco e il fotografo Paolo Picciotto. Ha collaborato Maurizio Bertera. A cura di Gianfranco Raffaelli