

Data: 01.12.2022 Pag.: 48,49
 Size: 1047 cm2 AVE: € 235575.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



L'appuntamento Nel capoluogo lombardo un weekend di «riscoperta»: 15 maestri in gara

Il «passaporto» di Milano un'eccellenza anche del Sud

Il panettone tra leggende, regole auree e creatività di ogni regione: perché resta protagonista

di **Lorenza Cerbini**

Tra le leggende sull'origine del panettone una incuriosisce. Il dolce più natalizio sarebbe nato da una pennichella che causò la bruciatura dei dessert per la corte di Ludovico Maria Sforza. Colpa di Toni, apprendista dodicenne. Per rimediare, il capocuoco servì le ciambelle destinate alla servitù, aggiungendo uvetta, canditi, burro e uova. Nacque così il «Pan del Toni». Era il 1495 e, da allora, il panettone è diventato un prodotto da esportazione proposto in mille declinazioni: con o senza canditi, farcito, ricoperto di cioccolato e persino salato. Questione di gusti, ma per i puristi «c'è un unico lievito: il Milano», dice il maestro pasticciere Andrea Tortora (At Pâtissier, Mantova), proposto «nella versione alta, come ha voluto la rivoluzione della forma introdotta da Motta, con arance della Sicilia, cedro diamante e uvetta polposa; un impasto costellato di vaniglia, dal profumo di burro, la cui cupola imbrunita si scaglia gloriosa».

Il 4 dicembre, Tortora sarà tra i protagonisti di Artisti del Panettone, manifestazione meneghina per una sfida all'ultimo candito tra 15 pasticceri chef tra cui l'iridato Salvatore De Riso (Costa D'Amalfi). Proprio un anno fa, la Campania fece da padrona nel mondiale dedicato, sbancando il podio: secondo Aniello di Caprio (Lombardi, Caserta), terzo Giuseppe Mascolo (El Sombrero, Napoli). Pura eresia in un contesto regionale capovolto? «Nessuna competizione, ognuno è creativo a suo modo», dice Tortora, autore del volume *Panettone. I segreti di un dolce per tutte le feste* curato con Carla Icardi (edizioni Interlinea). «Possiamo trovare grandi lieviti in tutta Italia e spesso a trionfare nelle classifiche sono proprio quelli del Sud», dice. Questione di business. «Con Alfonso Pepe siamo stati i primi a credere nelle potenzialità del panettone e trenta anni fa ci siamo recati a Milano per imparare — spiega De Riso —. Evento dopo evento, siamo riusciti a far capire al pubblico

che il vero panettone è quello artigianale, senza conservanti e prodotto entro tre mesi dal Natale». Per De Riso il D-Day è «sempre e solo il primo novembre», giorno in cui il lievito madre incontra farina e canditi per essere impastato e infornato, seguendo regole ferree. «L'impasto riposa in frigo prima di entrare in forno. Quindi, il panettone, con la sua crosticina dorata, viene messo a raffreddare con la cupola verso il basso».

Il primo a produrre il panettone su vasta scala fu Angelo Motta (1919) seguito, due anni più tardi, dallo storico avversario Gioacchino Alemagna. Se il primo lo propose «dalla cupola dorata e ottenuto dalle tre lievitazioni canoniche», il secondo lo legò a Milano (1937) proponendo sulla scatola «il Duomo stilizzato creato dall'artista Giangiacomo Merli», scrive Icardi. Oggi, vengono proposte anche limited edition annuali. De Riso ha pensato a «Passione Napoletana, con albicocche del Vesuvio e fichi bianchi del Cilento» e Tortora un panettone al cioccolato con «co-

pertura di morbido gianduia, resa sorprendente al palato da scaglie di wafer».

Identikit

- Secondo il decreto governativo del 22 luglio 2005, il panettone è un prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e di struttura soffice
- Tra gli ingredienti, uova, farina di frumento, zucchero, burro, uvetta, scorze di agrumi canditi, sale

Data: 01.12.2022 Pag.: 48,49
Size: 1047 cm2 AVE: € 235575.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



L'attesa
Alcuni momenti
della
lavorazione
del panettone

alla Pasticceria
Martesana
Milano, presente
ad Artisti
del Panettone
con Vincenzo

Santori
fotoservizio
Alessandro
Bremec/
Lapresse

Data: 01.12.2022 Pag.: 48,49
Size: 1047 cm2 AVE: € 235575.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



Il 3 e il 4 dicembre

«Happy Natale Happy Panettone» a Palazzo Castiglioni

Giunto alla quarta edizione, **Happy Natale Happy Panettone** si svolge a Milano il 3 e il 4 dicembre a **Palazzo Castiglioni** (corso Venezia, 47), sede di Confcommercio che organizza la manifestazione. All'interno dell'evento si svolge la quinta edizione della competizione **Artisti del Panettone**, organizzata da Food Media Factory e MNcomm in partnership con **La Gazzetta dello Sport**. Domenica 4 dicembre, dopo la proclamazione del vincitore alle 12, a partire dalle 14.30 ci saranno le degustazioni dei panettoni dei concorrenti. Sempre alle 12 di domenica viene annunciato il vincitore del **premio speciale under 35**, novità di quest'anno, aperto a tutti. Artisti del Panettone diventa anche **format televisivo** con quattro speciali natalizi, dal 19 al 22 dicembre su Sky Uno e in streaming su Now. www.artistidelpanettone.it



Andrea
Besuschio



Francesco
Borioli



Lucca
Cantarin



Sal
De Riso



Santi
Palazzolo



Giuseppe
Pepe



Mattia
Premoli



Roberto
Rinaldini



Paolo
Sacchetti



Vincenzo
Santoro



Vincenzo
Tiri



Andrea
Tortora



Carmen
Vecchione



Andrea
Zino