

## Fare festa

Il dolce



**Global**  
Il nuovo panettone di Marchesi: uvetta australiana, vaniglia del Madagascar, cedri e arance italiani



**Citazioni**  
Lo sfornato di panettone inventato da Gualtiero Marchesi 30 anni fa: un omaggio alla sua Milano e al suo dolce



## Biografia

Marchesi è nato nel 1930. Nel 1986, primo in Italia, ricevette le tre stelle Michelin. Ma è stato anche protagonista di una storia di Topolino

Mille modi per farlo bene, anche con il forno di casa. La ricetta classica, gli esperimenti più arditi. E una vera guida d'eccezione: Gualtiero Marchesi

# Sua Maestà il panettone

## Senza segreti

di Alessandro Macciò

**L**a ricetta è nota: impasto lievitato a base di acqua, burro, farina e uova con frutta candita, scorzette e uvetta. Ma chi l'ha detto che per fare il panettone non si possa uscire dagli schemi? Da Nord a Sud, sono molti i forni che hanno aggiornato gli ingredienti per conferire un tocco personale al dolce natalizio più amato. A Milano, la patria del panettone, Gualtiero Marchesi ha prolungato le fasi di lievitazione e triplicato quelle di rimpasto. Il suo, in vendita al ristorante Marchesi di piazza della Scala per 40 euro al chilo, abbinava le uvette dall'Australia e le bacche di vaniglia dal Madagascar con cedri e arance italiane: «Il vero panettone — spiega il maestro — non deve essere troppo alto ma basso il giusto per rimanere consistente ed equilibrato nel gusto. Per utilizzando ingredienti senza conservanti, garantiamo una scadenza di quaranta giorni».

Roberto Rossi, chef con una stella del ristorante «Il Sileno» di Seggiano (Grosseto), ha aggiunto le castagne: «Non volevo replicare il panettone milanese in Toscana — spiega —. Il mio laboratorio è vicino a un castagneto, con questo ingrediente si ottiene un risultato più intimo e legato al territorio. Per preparare il panettone rinfresco la panna acida tre volte a distanza di 6-8 ore e faccio lievitare l'impasto due volte: dopo la prima aggiungo

le castagne, dopo la seconda metto tutto in forno a 160 gradi per 40-45 minuti. Il risultato è un panettone molto digeribile, da servire con un po' di salsa inglese alla salvia». Ogni giorno, in media, Rossi sforna 24 dolci da spedire in tutto il mondo a 25 euro ciascuno: «I panettoni devono partire entro poche ore, perché la scadenza è di 25 giorni e ogni giorno che passa è un giorno di goduria in meno. La produzione va oltre l'onda emotiva del Natale, tant'è vero che sia-

mo sempre operativi». Al Forno Brisa di Bologna, l'impasto mescola ingredienti esotici e italiani come lo zucchero di canna dal Costa Rica, il miele d'arancia da Thun (Trentino) e la confettura di mandarino tardivo da Ciaculli (Palermo). La differenza la fanno le uova biologiche sgusciate a mano dell'azienda agricola Cerutti di Burana (Ferrara): «Il nostro panettone — spiega il titolare Pasquale Polito — ha un colore scuro, meno arancio e più marroncini».



Gualtiero Marchesi con il suo panettone fotografato per Extra nel Marchesi alla Scala, il ristorante aperto a Milano nel cuore del teatro dove il grande maestro della cucina italiana presenta al meglio i suoi grandi classici

no, perché usiamo i tuorli freschi. Per la glassatura invece usiamo albumi che non avevamo messo nell'impasto, con zucchero biologico e farina di mandorle». Oltre al panettone classico, Brisa propone tre varianti al cioccolato (26-30 euro al chilo): la prima con pere candite e cioccolato fondente 70% Trinidad; la seconda con infuso di caffè, cioccolato bianco, cacao e caffè tostato in polvere; la terza ai frutti di bosco con ribes biologici essiccati e cioccolato fondente 70% Cuba.

A Ragusa, la Pasticceria Di Pasquale ha aggiunto le note più caratteristiche della torta Savoia: il risultato è il panettone Savoia, che costa 24 euro al chilo ed è indicato soprattutto per chi apprezza le sfumature aromatiche del cioccolato: infarcito di gianduja, il dolce si conclude con una copertura di cioccolato al 56%. L'altra specialità della casa è il panettone al pistacchio (28 euro al chilo) e nasce dal connubio di due ingredienti siciliani doc: da un lato le gocce di arancia immerse nella pasta, dall'altro la copertura con pistacchi di Bronte interi e glassa di zucchero. Anche a Rubano e Selvazzano



**Verde**  
Alajmo, Rubano e Selvazzano (Pd)



**Al pistacchio**  
Forno Brisa, Bologna



**Alle castagne**  
Il Sileno, Seggiano (Gr)

LIVING, IL MENSILE DI INTERIORS DESIGN E LIFESTYLE

WWW.LIVING.CORRIERE.IT



€5  
SPECIAL  
PRICE  
€3,90  
ENGLISH  
TEXT

offerta abbonamento

CARTA + DIGITALE = € 24,99\*

PREZZO INTERO €56,00 / RISPARMIO € 31,01

www.abbonamentircs.it



## Lezioni

Quello vero non deve essere troppo alto ma basso il giusto per rimanere consistente ed equilibrato nel gusto

(Padova) i ristoranti del gruppo Alajmo propongono un panettone verde, con olio extravergine di oliva e marasche oltre al pistacchio. Il menu di Alajmo comprende altri panettoni da 750 grammi, tutti a 30 euro: il cacao e panforte (o spezie gialle) con burro, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato, zenzero, canditi, pepe e cannella; il giallo oro con extravergine, ananas, cocco e fava di tonka; il marrone tostato con extravergine, noccioline tostate, orzo tostato e cioccolato.

Al ristorante «Val Pomaro» di Arquà Petrarca (Padova) c'è l'imbarazzo della scelta: «Oltre al panettone classico — spiega Andrea Cesarone, il titolare — abbiamo quello con marasche e cioccolato e quello con albicocca e cioccolato bianco o fiori di lavanda, tutti a 24 euro al chilo. D'estate li serviamo con gelato o frutta di stagione. E per l'abbinamento consigliamo una birra speziata con cannella». Per chi vuole cimentarsi con il panettone fai-da-te, Di Pasquale ricorda che la farina «non deve essere troppo forte» e che «l'impasto va lavorato fino allo sfinitimento», mentre Brisa consiglia di usare «una piccola impastatrice domestica e di sfruttare il forno come camera di lievitazione».