Panettone, le nuove tendenze: salato e abbinato al vermouth

Il **panettone** quest'anno si impone nella versione **salata**, almeno secondo artigiani, chef, e maestri pasticceri che dettano le nuove tendenze per il dolce lievitato del Natale.

C'è quello dall'animo ligure, con **olive taggiasche e chinotto candito**, proposto dallo chef **Marco Visciola** al ristorante Il Marin sul porto antico di Genova. "Un'idea - racconta il 34enne ligure doc di Bogliasco - che parte proprio dalla mia Liguria, una terra dai mille sapori che ho voluto omaggiare rivisitando una preparazione che racchiude nella sua storia anche un po' di questa bellissima regione".

In Calabria si impone invece il **panettone alla nduja**, ma ci sono anche quelli **alla mela annurca e ai fichi del Cilento**. C'è anche il **panettone al salame** nella gara a tema tra gli chef, promossa da **Il Gastronauta** che vede sul podio quello del **Ristorante Casa Perbellini** di Verona, seguito da **Gennaro Esposito (chef) e Carmine Di Donna (pastry chef)** del Ristorante Torre del Saracino di Vico Equense e dal **Ristorante Seta by Antonio Guida**, Hotel Mandarin Oriental Milano, con **Nicola Di Lena** pastry chef.

Ma c'è chi cerca la tipicità, il legame con la tradizione locale, con gli abbinamenti al calice. In Piemonte lo **Storico Vermouth di Torino** è protagonista di un panettone dai toni amaricanti, nato da una collaborazione tra **Giulio Cocchi e Albertengo**. La ricetta prevede l'utilizzo di lievito madre, una lievitazione di 48 ore dell'impasto, con scorze di limone e arancia candite al Vermouth e decorato con una glassa di Nocciola Piemonte Igp e mandorle.

Sempre nell'astigiano il Maestro **Luca Montersino** insegnerà a preparare lo **Sformatino di Panettone** con salsa agli agrumi, la torta Canelli e la torta Chic da abbinare all'Asti Docg "Acquesi", appena proclamato il miglior spumante aromatico del mondo.

E l'associazione delle **Donne del Vino** ha addirittura ampliato la gamma degli abbinamenti coi vini da dessert di ogni regione d'Italia. In tutto **72 abbinamenti** che vanno dal Fiori d'Arancio Colli Euganei Spumante, ottimo con il pandoro classico, al Gewurztraminer Passito Doc perfetto con il Panettone

albicocche e cioccolato, dal Moscato d'Asti abbinato al Panettone curcuma e zenzero all'Erbaluce di Caluso Passito per il Panettone glassato alle nocciole Igp fino ai Campi Flegrei Falanghina Passito Doc ma anche l'Aglianico Passito e il Lambrusco di Modena Spumante Rosato Extra Dry.