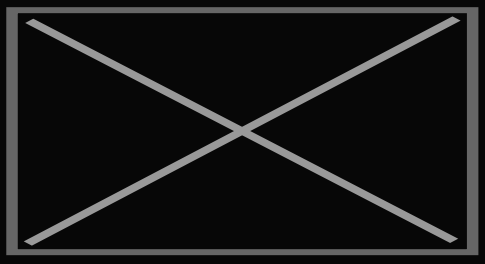
Panettone: buono tutto l’anno

panettone-tutto-lanno-01-235e0ef5

Guai a parlare di panettone senza citare Milano e, ancor meglio, senza legarlo alla storica tradizione che lo colloca, a giusta ragione, come uno dei prodotti di eccellenza della pasticceria artigianale meneghina. È sempre curioso e divertente parlarne ponendo la sua origine nel 1200, descrivendolo, secondo le fonti, come un ‘grosso pane’ con lievito e miele, oppure riconoscendone la paternità al garzone milanese Toni che, per amore della sua bella, inventò il ‘Pan di Toni’. Leggende e storia a parte, ciò che oggi sorprende è come questo dolce che, in Italia ha veste ancora quasi esclusivamente natalizia, negli altri Paesi abbia acquisito una sua fetta di mercato importante e rilevante, sdoganando anche il fatto che si possa trovare, acquistare e mangiare pure in un periodo che non sia legato al Natale. In Italia l’accoppiata panettone e dicembre, ha solide radici e fa fatica a svincolarsi ma, stando ai dati che giungono dall’estero, ora piace anche in estate o in altre occasioni, portando sotto i riflettori pure differenti argomentazioni: contraffazione, le campagne prezzo e di come il dolce del Natale italiano possa trovare un utilizzo alternativo nelle cucine degli chef.

ALL’ESTERO È SEMPRE NATALE

Di positività e d’incremento a doppia cifra parla il gruppo Borsari che ha segnalato nello scorso 2018 un +11,43% anche in seguito all’acquisizione del brand La Torinese. “Il successo di un brand passa dalla qualità di ciò che produce, la quale, a sua volta, è intrecciata a una serie di fattori che abbracciano tutta la filiera di produzione”. Spiega **Andrea Muzzi**, Amministratore Delegato di IDB Group. “Il panettone sta vivendo un periodo d’oro, soprattutto all’estero, ma il lavoro da svolgere per fare in modo che possa essere sempre presente e della miglior qualità è ancora lungo – continua l’AD – Serve trasmettere il valore del panettone, cosa rappresenta, quanto sia imprescindibile garantire il meglio”. Un percorso che deve mettere al primo posto l’uso di materie prime sempre al top e il lievito madre, un ingrediente che regala a ogni impasto caratteristiche proprie sia in fatto di gusto che di conservabilità. “Il nostro Gruppo è attento alle evoluzioni, ai cambiamenti e alle richieste del mercato, oltre alle mode che, senza ombra di dubbio, devono essere declinate in un prodotto simbolo come il panettone – conclude Muzzi – Ecco



perché abbiamo dato vita a **una linea dedicata ai 500 anni dalla morte del grande Leonardo da Vinci**… non potevamo non dare onore al genio del Rinascimento (**marchio Cova & C.**). Restando sempre sulle richieste che giungono dal mercato, abbiamo un settore che, anche se di nicchia, sta lavorando per migliorare e sviluppare tutto ciò che fa capo al mondo ecosostenibile. I nostri clienti sanno che siamo in continua evoluzione e il pay off 'Il nostro è differente' ci rispecchia pienamente anche in questo".

TUTTO MERITO DI MIO PADRE



"Sento il profumo dei lievitati e dei dolci da quando avevo 6 mesi... io e le mie sorelle siamo cresciuti in laboratorio, assieme ai nostri genitori. È mio padre il mio grande maestro". Così inizia a raccontare la sua professione **Francesco Bertolini** *(al centro nella foto)* vincitore del Panettone Day 2019 nella categoria Tradizionale, già sul podio nel 2013 e 2014 e nel 2016 nella sezione creativo con un mandorlato. "La soddisfazione è stata davvero tanta e su più fronti – continua il vincitore e titolare della Casa del Dolce di San Bonifacio in provincia di Verona – Come prima cosa ci siamo confrontati con grandi professionisti del settore, siamo stati valutati da esperti di calibro mondiale, come Iginio Massari, e ci siamo riconfermati nella nostra lavorazione di qualità". Dopo diversi anni, conquistare il primo premio significa aver intrapreso un percorso di ricerca costante, un qualcosa che va oltre l'abilità di fare un buon panettone artigianale. "Non abbiamo particolari segreti – prosegue Francesco – Cerchiamo sempre di fare un prodotto ricco, dove per ricco s'intende l'utilizzo di una materia prima di qualità, usare gli ingredienti giusti e fare un panettone sostanzioso, dai canditi al burro, dalle uova agli aromi giusti". E parlare di panettone anche al di fuori

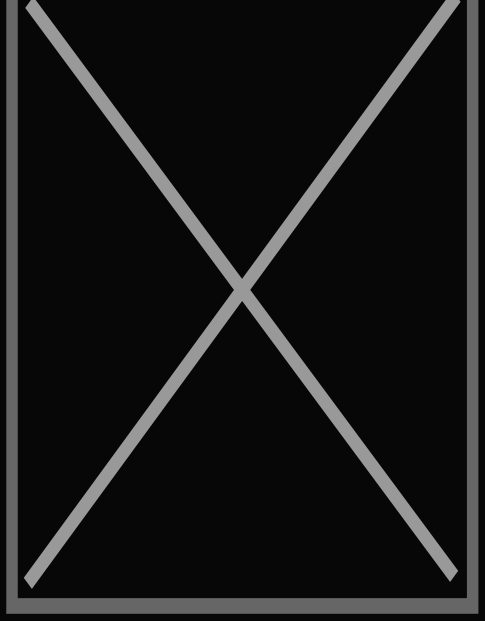
del periodo natalizio si può. Lo pensa pure il pasticcere di San Bonifacio: “Serve di certo la costanza perché, a prescindere dalla forma o dal nome che si vuole dare, l’impasto e il riposo del prodotto, prima di assaggiarlo e capire che è un’eccellenza, implica parecchie ore di lavoro; a questo va aggiunta la volontà di spiegare ai clienti come conservare e consumare un dolce di questo genere nei periodi più caldi, non solo in inverno”.

DAL DOLCE AL SALATO

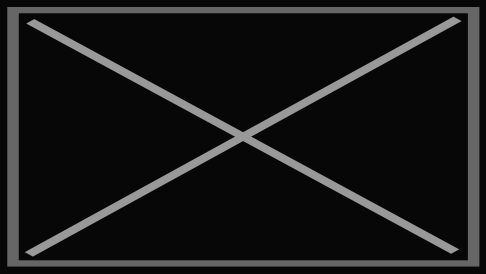


Quando i grandi professionisti come il gruppo Albertengo si legano alla bravura di uno chef come **Daniel Canzian**, ne possono uscire solo dei capolavori. È il caso del panettone che contempla, al suo interno, una specie d’ingrediente segreto, una pasta di arance arrosto, montata con olio di mandorle e con un basso contenuto di zuccheri, una preparazione nata per la cucina salata ma perfettamente utilizzabile anche in pasticceria. “Un panettone davvero unico, l’ho chiamato MI.O, in onore di Milano e perché c’è un ingrediente che ho realizzato – racconta lo chef Canzian – È soffice e morbido, ha una consistenza simile a quella di un pandoro, questo perché non ha la frutta candita, solo uvette, e quell’aroma dato dalla pasta di arance che lascia un gusto unico senza appesantire il prodotto finito”. E se il panettone è il re del fine pasto delle festività, Daniel Canzian lo rivisita anche in versione salata, basta mettere una base di briciole o tocchetti del prodotto nel fondo del piatto e posizionarci sopra un uovo strapazzato servito nel suo guscio... creatività di un grande chef.

LA TUTELA DEL PANETTONE



Dalle tavole comuni, a quelle delle istituzioni e delle star internazionali, senza tralasciare quella del Santo Padre. È quanto offre **Nicola Fiasconaro** e la sua storica pasticceria, da anni attiva a Castelbuono (Pa). “Sono grandi soddisfazioni e il nostro successo ci inorgoglisce – racconta il maestro Nicola – ma ciò che sicuramente ci ha contraddistinto è sempre stata la volontà di uscire dai confine regionali, proponendo un panettone di qualità. Partecipiamo a fiere ed eventi, ci siamo fatti conoscere da tutti mettendo al primo posto la nostra professionalità”. Esperienza e capacità di azzardare… anche con dolci creazioni in grado di stupire. “Ho iniziato portando in giro un panettone fatto con una resina alimentare ricavata dal frassino delle Madonie, un omaggio alla mia terra, ma immaginate lo stupore – continua Fiasconaro – Un siciliano che si mette in gioco nella realizzazione di un dolce simbolo del Natale, da sempre eccellenza del Nord Italia”. Bravura e voglia di osare, ma Nicola Fiasconaro sottolinea un argomento fondamentale, ossia la tutela del panettone in tutto il mondo, affinché non venga ‘oltraggiato’ e ‘danneggiato’ svilendone non solo le componenti qualitative ma pure la storia e la tradizione. “Dal 2005 c’è un disciplinare che, finalmente, mette nero su bianco le caratteristiche che deve avere un dolce delle ricorrenze, come il panettone e la colomba pasquale – spiega il pasticcere siciliano – Specifiche in fatto d’ingredienti e quantitativi validi, però, solo per l’Italia; quindi se una piccola media industria o un laboratorio artigianale ricevono ordini dall’estero, possono tranquillamente non rispettare più quanto indicato nel disciplinare. Va da sé che questo sistema penalizza il panettone, il suo valore economico e il made in Italy!”. Una questione da risolvere, affinché la regolamentazione che si applica in Italia possa essere allargata a livello comunitario e perché no, anche a livello planetario. È un argomento critico pure in considerazione del fatto che all’estero si



può produrre un qualcosa che assomigli vagamente al dolce natalizio tipico del Belpaese, chiamandolo, in modo errato e deviante, panettone! “Pensare che il più grande stabilimento al mondo di produzione di panettone non è in Italia ma a San Paolo del Brasile – conclude Nicola Fiasconaro – Hanno avuto la possibilità di registrare il marchio panettone, colomba e altri nomi delle nostre eccellenze dolciarie. Una faccenda che va approfondita e risolta!”.