



LA VITA
È NUTRIMENTO

Il panettone è tutelato da un disciplinare che specifica gli ingredienti e le quantità minime per poter essere definito tale

Guida all'acquisto del prodotto artigianale: la crosta esterna non deve essere bruciata né troppo chiara. L'elasticità è un buon segno, una leggera sensazione acidula rivela l'utilizzo di un ottimo lievito madre



Più panettone per tutti

IL DOLCE

C'era un tempo in cui compravi la confezione azzurra col profilo stilizzato del Duomo di Milano e andavi sul sicuro. Da 100 anni - era il 1919 quando Angelo Motta fondò l'azienda col suo nome - quella marca era quasi sinonimo del Natale. Ora non c'è però panettiere, chef, anche solo scaldapentole, che non proponga il suo personale panettone. Ma come capire se siamo di fronte a un capolavoro del gusto o piuttosto preda dell'ennesima fregatura (visto che i costi sono tutt'altro che economici, da 25-30 euro al chilo in su, invece dei 4-5 degli industriali)? A uso e consumo di chi cerca il prodotto artigianale, ecco quindi un mini corso di panettologia essenziale.

Partiamo dalla fine, dalla degustazione, facendoci guidare da Dario Loison, produttore a Costabissara, in Veneto, dove ha persino creato il primo Museo italiano del panettone.

LE TONALITÀ

«Per prima cosa - suggerisce - vanno esaminati i colori esterni e interni, l'omogeneità dell'alveolatura e la conformità della forma e dell'impasto». La crosta esterna non deve essere bruciata o troppo chiara; l'interno giallo color miele tendente alla nocciola. Gli alveoli rivelano la qualità della lievitazione che nel panettone «è una vera e propria opera di ingegneria dolciaria, capace di trasformare in una nuvola aerea un impasto ad altissimo peso specifico». Parole quest'ultime di Antonella De Santis del Gambero Rosso, che prosegue: «Gli alveoli non devono essere caver-

nosi, dovrebbero spingere verso l'alto, e custodire una struttura filamentosa». Mangiato con gli occhi il panettone, passiamo alle sensazioni olfattive. «Le più complesse - afferma Loison - poiché sono molti gli elementi da esaminare: la fragranza aromatica e la sua molteplicità; l'intensità del burro, del lievito, della frutta candita e della vaniglia. Il tutto valutando persistenza e profondità». Importante nel giudizio è il tatto. Va valutata la resistenza durante il taglio, la sofficità, la

consistenza e l'umidità. L'elasticità è sintomo di un buon prodotto: provate a schiacciarne un pezzettino, la pasta deve tendere a tornare come prima. Il giudizio del gusto, in bocca, è il più difficile, perché il più personale, il meno oggettivo.

«In questa fase - per Loison - va analizzata la complessità della struttura e la sua dolcezza; l'intensità e la piacevolezza dell'aroma del burro, del lievito naturale, del cedro e dell'arancia canditi, dell'uvetta e di altra frutta se presente; la consistenza e l'amabilità della farcitura, se c'è. Al termine valutate l'equilibrio dei gusti, la loro persistenza e il retrogusto». Una leggerissima sensazione finale acidula è per esempio segno dell'uso di un buon lievito madre.

SI CONSIGLIA DI SERVIRLO TIEPIDO PERCHÉ IL CALORE PERMETTE A TUTTI GLI AROMI DI OFFRIRE IL MEGLIO

L'UMIDITÀ

Un punto di forza degli artigiani è che producono anche dimensioni grandi e si sa che il volume maggiore trattiene più umidità favorendo una migliore lievitazione. Un limite è che durano meno giorni (30) perché altrimenti vorrebbe dire che sono stati usati conservanti o enzimi che rallentano il deterioramento. Quando lo si consuma, bisogna evitare che sia freddo, va gustato leggermente tiepido «perché il calore favorisce l'emanazione di tutti gli aromi» raccomanda Loison. Che conclude con un ultimo valutazione. «C'è un elemento che esula tutti gli altri, ma è altrettanto importante e aggiunge piacere: è la ritualità».

Carlo Ottaviano
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SCAGLIE DI PANETTONE
Ingredienti per 4: 320 g riso Carnaroli, 40 g vino bianco secco, 900 g brodo di pollo, 60 g burro, 40 g parmigiano grat., 60 g burro acido, 1,5 g di zafferano, 1 fetta di panettone. Tostare il riso col burro, salandolo leggermente. Sfumare col vino, far evaporare, bagnare col brodo bollente. Aggiungere zafferano e portare a cottura. Sminuzzare il panettone in

pagliuzze da tostate poi con un pizzico di sale. Allontanare la pentola dal fuoco, unire l'altro burro e il parmigiano: coprire con un panno e far riposare per qualche minuto. Mantecare energicamente con il mestolo, aggiungere pochissimo brodo per dare la classica consistenza "all'onda", quindi correggere di sale. Stendere a velo e decorare con le pagliuzze di panettone.

Daniel Canzian



IN VINO
VERITAS

A cura di
Franco M. Ricci

PIEMONTE MONGIOIA

Il Moscato che profuma di rose gialle

Mongioia può essere definita azienda monovitigno, poiché produce, con la massima specializzazione, uve e vino solo da uve Moscato. Riccardo Bianco, proprietario, enologo e agronomo aziendale, orgoglioso e consapevole di questo patrimonio e delle sue potenzialità, continua a sfornare anno dopo anno i suoi splendidi Moscato, delle vere delizie che fanno dell'eleganza la loro cifra stilistica. Considerato tra i migliori dieci vini dell'anno, Lamoscata è tra i più particolari dell'intera tipologia, grazie anche

alla fermentazione avvenuta in anfore di terracotta. Color oro brillante, profuma di rose gialle, glicine, pesche nectarine e agrumi dolci, su un elegante fondo che ricorda la cipria. Pacatamente dolce, delizia il palato con ondate alternate tra freschezza agrumata e sapidità minerale, in un quadro pennellato da tinte raffinate. Mai come in questo periodo dire Moscato equivale a dire panettone, per il più classico degli abbinamenti.



Mongioia
Santo Stefano
Belbo CN
Moscato d'Asti
Lamoscata
2018
Prezzo 23 euro
5 Grappoli:
L'Eccellenza di
Bibenda

VENETO ZENATO

Il Recioto dai tannini vellutati

Avviata da Sergio Zenato nel 1960 sulla sponda veneta del Lago di Garda, l'azienda si conferma come una delle più apprezzate del Paese. Ne seguono le orme nel percorso dell'eccellenza, i figli Nadia e Alberto. Nei vigneti, dislocati tra la zona Classica della Valpolicella e quella del Lugana, si coltivano le varietà tipiche, mentre si mettono in campo sperimentazioni e selezioni clonali, che spesso si concretizzano in risultati eccezionali. Ne è uno splendido esempio questo Recioto, di un bel rosso rubino scuro e compatto.

Sprigiona intensi profumi di confettura di ciliegie, violette candite, cacao e cannella. Al sorso è dolce, appagante, con tannini vellutati e una piacevolissima vena fresca ad equilibrare l'assaggio, lungo e fruttato. Per i suoi caldi sentori e la struttura, morbida ma sostenuta, sarà in grado di sostenere ed enfatizzare dolci particolarmente ricchi e strutturati, come il panettone con glassa e farcitura al cioccolato e cherry.



Zenato
Peschiera del Garda
Recioto della
Valpolicella
Classico 2013
Prezzo 33 euro 4
Grappoli: La Grande
Qualità di Bibenda

Iristoranti



CERNOBBIO (COMO)

Una fetta di Mataloc farcita di frutta secca

Non ancora trentenne e già stellato, è stato definito «chef rivoluzionario» dal critico del New York Times. Formazione classica, specializzazione da Renè Redzepi, continui rimandi alla cucina della nonna e alla sostenibilità ambientale sono i punti fermi con cui Davide Caranchini mescola tecniche e tradizioni, ingredienti, acidità e colori per stupire l'ospite. Iniziate con l'insalata di cavolo rosso, midollo affumicato, caviale e latte di mandorla amara e finite con l'interpretazione moderna del Mataloc, il panettone locale ricchissimo di frutta secca che sfamava i pescatori del Lago di Como.



Materia - Via Cinque Giornate 32
Cernobbio (Como) 031 207554
Costo medio: 80 euro. Chiuso: lunedì e martedì a pranzo



ROMA

La liquirizia spunta tra i sapori di Natale

Segnalazione, per una volta, per una pizzeria e addirittura pizzeria al taglio. Ma il suo panettone lo merita. Classico o al cioccolato, con yuzu o alla liquirizia, resterete meravigliati. Del resto Francesco Arnesano (che ha solo 25 anni) con questo locale all'Eur s'è appena laureato «pizzaiolo emergente 2020» per il Gambero Rosso. Prima del panettone, allora, provate i suoi tagli di Panzanella e baccalà, oppure i fritti o il supplì alle ortiche e provola.



C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lievito Pizza Pane - Viale Europa 339
Roma 06 6936 3592 Aperto 10,30-22. Pizza Margherita da 14,50 al kg
Chiuso: domenica

Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► Per avere un tocco delicato di aglio, senza però mangiarlo, strofinatene metà spicchio sul fondo del contenitore del cibo che state per usare.

► Le uova non andrebbero conservate nei contenitori sulla porta del frigo. Quando si apre, la temperatura aumenta e si possono creare microfessure del guscio. Quindi durano meno. Usate la parte più interna dei ripiani normali.

► «Ho scoperto che c'è della poesia nel cibo, mentre è scomparsa da qualsiasi altra cosa. E finché la digestione me lo permetterà io seguirò la poesia» (Ernest Hemingway)