

PANORAMA

Data: 26.11.2025 Pag.: 76,77,78...
 Size: 1999 cm2 AVE: € 199900.00
 Tiratura: 113946
 Diffusione: 121012
 Lettori:



MARCHESI 1824 Il classico ed elegantissimo panettone dipinto e decorato a mano con ghiaccia reale. È in vetrina alla pasticceria Marchesi 1824, nella Galleria Vittorio Emanuele II, salotto di Milano, città sede del noto brand.



Data: 26.11.2025 Pag.: 76,77,78...
 Size: 1999 cm2 AVE: € 199900.00
 Tiratura: 113946
 Diffusione: 121012
 Lettori:

**PIACERI DA GUSTARE**

NON IL SOLITO PANETTONE

di Antonio Bozzo

Di classico rimane il nome, troppo indicativo per cambiarlo (ma non si sa mai, il mondo dolciario corre più della fantasia dei futuristi).

Per il resto, il re delle feste di Natale è piuttosto - fosse un essere umano - birichino: si profuma di erbe aromatiche, flirta con il ginepro, s'innamora della liquirizia, fa follie con le acciughe, si tinge d'oro con lo zafferano di Sicilia, si mette in ghingheri come una dama al ballo di gala. Gli artigiani lo rivoltano a mo' di calzino: lo farciscono di pesche, inebriano di aceto balsamico, trasformano in versione salata.

Il panettone gioca, sperimenta, talvolta esagera. Va detto che il mercato premia soprattutto i panettoni più quieti, quelli per cui l'unica follia è con canditi o senza. Ma è bello scoprire i «panettoni pazzi», insoliti, d'avanguardia. Magari dando prima una sfogliata a un piccolo libro che si può definire la Bibbia del panettofilo: *Fatto a fette*, scritto da Anna Pran-

Il dolce simbolo del Natale, fra tradizione e avanguardia, si veste di nuovi sapori e sogni gourmet: dal mare al gin, dallo zafferano al ginepro fino alle confezioni di design, ecco le reinterpretazioni più innovative.

doni (Cinquesensi Editore, 160 pagine, 15 euro). Dentro c'è tutto, è riccamente farcito: la storia del panettone, la sua evoluzione da dolce milanese a mondiale, i festival dedicati, i consigli per degustarlo e valutarlo, le voci dei protagonisti (raccolte da Cristina Viggè). Regalarlo, assieme a un panettone, non è una cattiva idea.

Torniamo ai lievitati più curiosi. Il panettone che sa di mare è firmato da Nazareno Fontana, chef del ristorante Il



RINALDINI La latta blu, con illustrazioni ispirate alle fiabe classiche, che contiene il panettone del romagnolo Roberto Rinaldini. La Christmas Collection 2025 del marchio ha il suggestivo nome «Il frutto incantato».

26 novembre 2025 | Panorama 77

Data: 26.11.2025 Pag.: 76,77,78...
 Size: 1999 cm2 AVE: € 199900.00
 Tiratura: 113946
 Diffusione: 121012
 Lettori:



LA «BIBBIA»

La copertina del libro **Fatto a fette** (Cinquesensi Editore, 160 pagine, 15 euro), in cui Anna Prandoni svela tutti i segreti del panettone.



Caminetto di Terracina. Viene servito con alici marinate in loco e venduto nel cofanetto di legno, con un vasetto delle suddette alici. Il panettone più alto d'Italia, invece, nasce in Val Formazza, con mele, fieno, fragoline, frutti canditi al respiro di montagna, gin. È merito dell'inventiva di Matteo Sormani, chef della Locanda Walser Schtuba a Riale (Vb), che nutre il proprio lievito madre fin dal 2011.

Bisogna scendere a Milano per imbattersi, con occhi sgranati, nel panettone più elegante, quello decorato di Pasticceria Marchesi 1824, attrazione golosa nella Galleria Vittorio Emanuele II. Illustrato con fiabe classiche e raccolto in latte da collezione, ecco il panettone del romagnolo Roberto Rinaldini,

DALLE ALICI AL TOCCO ORIENTALE

1) A TERRACINA

Il panettone marittimo di Nazareno Fontana al Caminetto di Terracina, con le alici marinate.

2) CASACHELLA

Con frutta candita della pasticceria Delizia di Bolognetta, nel Palermitano: il Sud fa scuola.

3) DI MONTAGNA

Il più alto d'Italia, di Matteo Sormani, chef della Locanda Walser Schtuba a Riale, in Val Formazza (Piemonte).

4) IL VIOLA

Della pasticceria romana Gruè: omaggia la farina integrale e il cioccolato di cui è ricoperto.

5) DUBAI STYLE

Dalla pasticceria Scarpatto di Verona, il panettone che celebra lo stile cioccolatiero più di moda.

6) GRAFFIANTE

Con il Vermouth Rosso Vandalo, energico anche nella confezione: è proposto da Glep Beverages.

il «creatore di sogni» (dolci). Cinque le linee, dalla classica al caffè e limone.

Mettiamo nel nostro ideale cesto natalizio anche il Casachella, della pasticceria Delizia di Bolognetta (Pa), ricordando ai tradizionalisti che ormai da anni il panettone ha proprio al sud i migliori interpreti e rinnovatori: da Sal De Riso a Nicola Fiasconaro (ci mise la manna), da Corrado Assenza a Nicola Giotti. Il Casachella è con amarene, albicocche e mandorle della famiglia Lo Faso, proprietari della pasticceria.

Il panettone della romana Pasticceria Gruè, di Marta Boccanegra e Felice Venanzi, si chiama Viola, nome che rimanda a una farina integrale di Molino Dallagiovanna e

al colore del cioccolato che lo ricopre.

Graffianti pure nella confezione i panettoni al Vermouth Rosso Vandalo, in edizione limitata, creati dalla piemontese Glep Beverages. Tentatore il panettone Dubai Style Chocolat della Pasticceria Scarpatto di Verona: celebra un cioccolato di gran moda, dal tocco orientale.

A Castelfranco Veneto c'è la pasticceria Fraccaro, che con i panettoni ha conquistato mezzo mondo. Prodotti con lievito madre nutrito fin dagli anni Trenta, sposano il radicchio rosso di Treviso, la zucca, le ciliegie di Marostica Igp, i mirtili, il pistacchio e, perché no, il Prosecco. Sempre dal Veneto, Loison, nella sua ampia gamma dal packaging artistico, propone

Data: 26.11.2025 Pag.: 76,77,78...
 Size: 1999 cm2 AVE: € 199900.00
 Tiratura: 113946
 Diffusione: 121012
 Lettori:

**PIACERI DA GUSTARE**

il PeachMary, con pesca e rosmarino.

A Milano, non più capitale indiscussa del panettone (in città c'è però ancora una vera fabbrica che li fa: Vergani), è difficile star dietro ai lievitati proposti dai grandi nomi della ristorazione. Fanno a gara per ingolosire, stupire, festeggiare con i clienti. Langosteria lo firma in collaborazione con Romanengo 1780; quello dei Cerea, rinomatissimo, si trova al Da Vittorio Café Louis Vuitton in via Monte Napoleone; quello di Cova nella pasticceria del brand da poco aperta in Centrale, piano binari, regia del pastry chef della casa Andrea Tortora; al Four Seasons il pasticcere Stefano Troisi lo sforna con mango e albicoc-



ca. La famiglia Gavazzoni produce panettoni dal 1962, in zona San Siro, lontana dalle più blasonate pasticcerie meneghine. Prima il padre, oggi il figlio Alberto, fanno della tradizione il punto di forza. Non mancano però sperimentazioni: una su tutte il panettone glassato al caramello salato con all'interno pezzi di marron glacé. «Il caffè delle fantasie» non lascia niente al caso.

Sempre a Milano, si possono assaggiare quelli da tutta Italia, nella kermesse *Re Panettone*, ideata da Stanislaw Porzio (28-30 novembre, Parco di Novegno).

Pazzi o meno, alla fine tagliare un panettone restituisce, immutata, la magia del Natale. Ed è ciò che conta. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

26 novembre 2025 | Panorama 79