

Andrea Cuomo

■ C'era una volta il Pan de Toni, il dolce di pasta lievitata, uvetta e canditi che la leggenda vuole inventato dallo sguattero Toni per salvare uno sfarzoso banchetto natalizio alla corte quattrocentesca degli Sforza: il dolce nel menù era bruciato, il duca Ludovico nervosetto anzichè. Seguì trionfo. Era nato il simbolo della pasticceria natalizia italiana. Sì, italiana. E non milanese. Oggi il panettone è infatti una rara icona dell'unità nazionale, prodotto com'è al Nord e al Sud in versioni spesso d'autore.

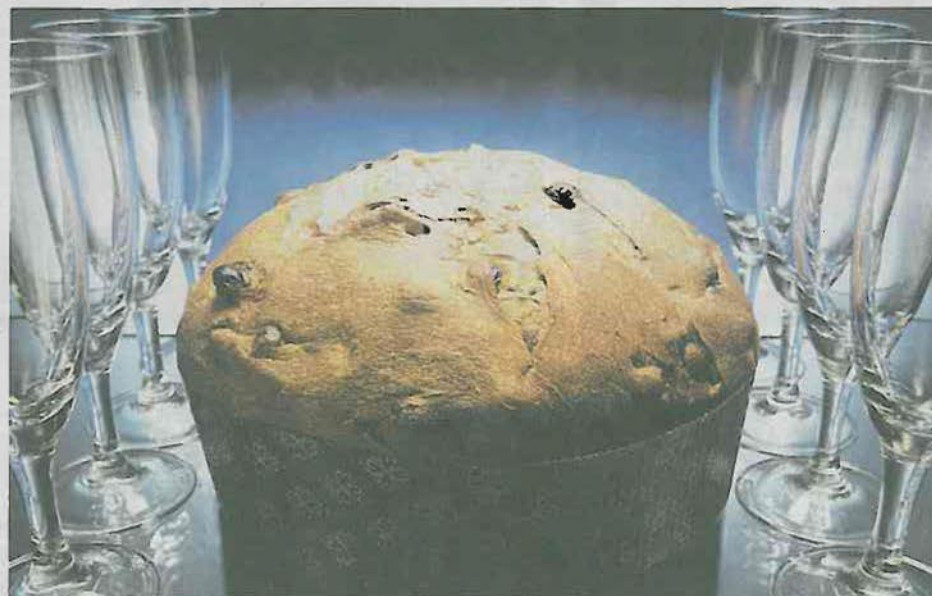
La rinascita del panettone, sopravvissuto a decenni di stanche interpretazioni industriali a prezzi che nemmeno la michetta, passa infatti anche per il profondo Sud. Provare per credere, com'è diceva quello: nella classifica dei migliori panettoni artigianali italiani che abbiamo redatto incrociando i risultati delle più recenti degustazioni condotte da riviste specializzate, ci sono più meridionali che lombardi: addirittura prima in classifica è l'interpretazione che ne fa Alfonso Pepe in un paese salernitano dal nome chilometrico: il suo panettone non rinuncia a un grammo di tradizione, ma la innerva con l'esaltante solarità meridionale. E tra i primi dieci spuntano anche quello dei fratelli Fiasconaro di Castelbuono (Palermo), che ne combinano davvero di tutti i colori, compreso quello al pistacchio e quello ricoperto di glassa e nocchie di Polizzi Generosa; quello di Pasquale Mariglia-

IL DOLCE DELLA TRADIZIONE Riabilitato e mai così di moda

Chef contro chef da Nord a Sud È la sfida del panettone d'autore

*I cuochi «stellati» se lo fanno in casa per usarlo anche come ingrediente
E i pasticceri meridionali scalano la classifica delle produzioni artigiane*

NAZIONALE
Il panettone è ormai il dolce natalizio nazionale. Le produzioni artigianali di alta qualità non si trovano più solo a Milano, la città dove nel XV secolo fu inventato, per salvare un banchetto andato in fumo, il «pane di Toni» [Tips]



no, nel Napoletano, un po' il padre dell'autodefinita scuola napoletana del panettone; e quello capitolino di Marco Rinella, pasticciere e patròn di Cristalli di Zucchero, strepitosa boutique-

aux-dessert. E se anche a Roma sanno fare un grande panettone, allora l'è dura. Ma i tradizionalisti a oltranza non temano: queste realtà convivono con gli storici marchi artigianali del Nord, che tengo-

no botta col pasticciere più famoso d'Italia, quell'Iginio Massari che da decenni addolcisce i cuori in quel di Brescia, e con tanti altri nomi dal Veneto (Perbellini, Biasetto, Loison) al Piemonte (Converso, Bisco). Unico nome milanese, Besuschio da Abbiategrasso, a cui si potrebbe aggiungere Achille Zoia. Brillano invece per la loro assenza le storiche pasticcerie ambrosiane come Cova, Gattullo e Bastianello. Prodotti ottimi i loro, sia chiaro, ma che forse pagano qualcosa in termini di innovazione e ricerca.

E che il panettone stia conoscendo una seconda giovinezza (o una terza? O una quarta?) lo dimostra l'attenzione sempre meno distratta che gli riservano gli

I fuoriclasse



Massimo Bottura

Lo chef più amato dai critici lo fa in soufflé: frullato con cioccolato bianco, burro, tuorlo, albume montato a neve e zucchero



Giancarlo Perbellini

Edizione limitata da 2 kg con l'aggiunta di arance, aroma di rosa e bergamotto. Sulla confezione, un gioco dell'oca old style



Francesco Apreda

Un panettone con frutti di bosco liofilizzati (lamponi, mirtillo, ribes, fragoline) al posto dei canditi, che non tutti amano

LA TOP TEN

- 1 Alfonso Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino - Salerno)
- 2 Iginio Massari Pasticceria Veneto (Brescia)
- 3 F.lli Fiasconaro (Castelbuono - Palermo)
- 4 Bisco (Costigliole d'Asti - Asti)
- 5 Biasetto (Padova)
- 6 Besuschio (Abbategrasso - Milano)



CONTINUA

Padroni di casa bocciati in bon ton

Pranzo di Natale, il 90% riceve gli ospiti in ciabatte

■ Nella versione padrone di casa «natalizio», l'italiano medio è bocciato senza appello. Dall'aperitivo alla tavola, sette italiani su dieci ignorano le regole del bon ton. Uno su tre trascura il momento dell'accoglienza, nove su dieci ricevono gli ospiti in ciabatte o vestiti in modo inadeguato, uno su quattro vorrebbe far sedere gli ospiti subito a tavola (senza offrire pri-

ma un aperitivo in piedi), quasi uno su tre intrattiene gli ospiti parlando degli assenti e si preoccupa più di non macchiarsi che di mettere gli ospiti a loro agio. Sei su dieci, poi, lascia al caso i posti a tavola a tavola. Queste e altre «nefandezze» emergono da una ricerca di Sanbitter su 1.300 italiani monitorati sui principali social network e su una cinquantina di esperti.

chef di vaglia, quelli stellati e variamente premiati. Alcuni di loro il panettone lo producono in proprio, come lo stellato Francesco Apreda di Imàgo, all'hotel Hassler di Roma, che quest'anno ne ha fatto uno con i frutti di bosco liofilizzati al posto dei canditi; e come Giancarlo Perbellini, chef bistellato erede di una storica pasticceria di famiglia a Bovolone. Per qualcun altro invece, come Davide Oldani, Carlo Cracco e Massimo Bottura, il panettone è un ingrediente com'è tanti altri, dal lavorare, frullare, rielaborare, ridurre in crema, ingelato, addirittura salato. È proprio vero: non c'è nulla di più sorprendente di quello che abbiamo da sempre sotto agli occhi. E sotto i denti.