



In cucina con Snoopy A tavola con il cane

Piatti gustosi per gli uomini e sani per i loro amici animali ispirati alle strisce più belle di Schulz e alla passione del cane più amato del mondo per il cibo: sono quelli proposti nel libro di ricette di Cristina D'Alessandro *In cucina con Snoopy* (Passigli, 17 euro). Gli ingredienti per la preparazione sono proprio gli stessi, quelli cioè usati nelle vignette da Snoopy



La favola è in tavola Piatti sani per bambini

Ricette per giovanissimi lettori: cento quelle proposte da Carmela Cipriani in *La favola è in tavola* (Compagnia Editoriale Aliberti, 16,50 euro). Ingredienti genuini e naturali per piatti preparati secondo le tradizioni, raccontati attraverso le storie di personaggi immaginari: non solo primi e secondi, per essere graditi ai più piccoli ci sono anche spuntini e merende

GLI ALTRI



Crema al Terrano

Vino del Carso, cioccolato fondente, crema al Terrano e canditura artigianale dell'arancia. È la ricetta del maître pâtissier di Portopiccolo (TS) Luca Gallon per cinquecento pezzi sformati in edizione limitata (35 euro/kg, su prenotazione tel. 040 9977770)

Al Torcolato

L'uvetta immersa nell'aromatico Torcolato di Breganze annata 2012 è il segreto del panettone voluto dall'azienda Maculan di Vicenza con la pasticceria Loison. Nelle migliori enoteche e gastronomie nella forma da uno o tre kg (da 28 euro)

All'arancia candita

Ha vinto la decima edizione di Re Panettone il panettone tradizionale di Fiorenzo Ascolese, con uva passa di Pantelleria, scorzoni d'arancia candita di Ribera Dop o cedro "diamante", vaniglia pregiata e 36 ore di lievitazione naturale (27 euro panificioascolese.it)

Al passito naturale di Pantelleria

Premiato al Superior Taste Award 2017 con Tre Stelle d'oro, il panettone imbibito al passito naturale di Pantelleria in scatola, con uvetta imbevuta nel vino della storica cantina siciliana Miceli è il must di questo Natale dell'Antica Pasticceria Muzzi di Foligno (26 euro, pasticceriamuzzi.com)



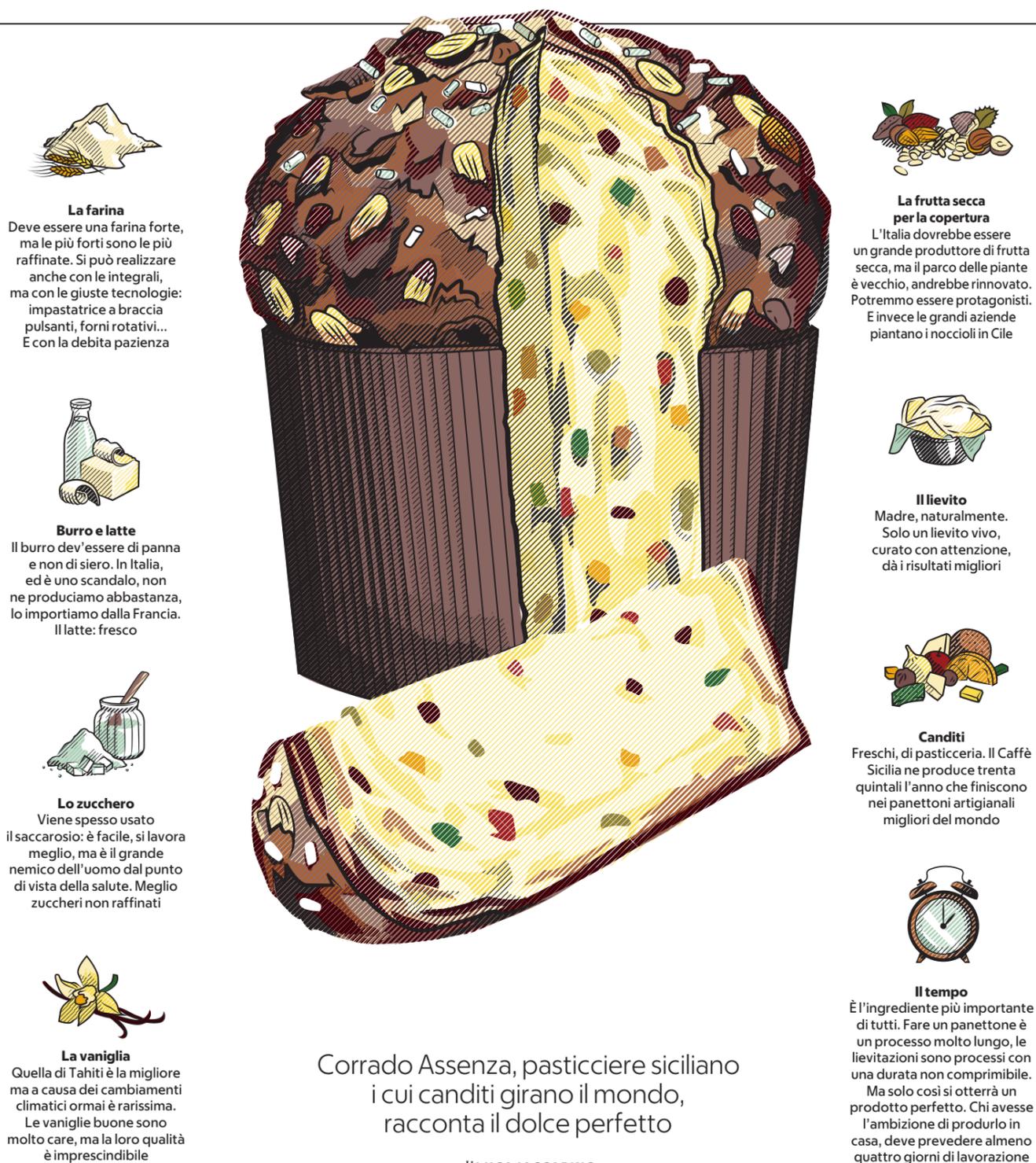
Al cioccolato di Modica

Sono tre i panettoni artigianali siciliani creati da Ciccio Sultano: arancia e cedro canditi, uvetta e mandorla pizzuta d'Avola uno; mandarino tardivo di Ciaculli, cioccolato di Modica e zucchero integrale l'altro; mela Cola dell'Etna, pera Spinella e pistacchio di Raffadali il terzo (27 euro, ibanchiragusa.it)

A cura di Manuela Mimosa Ravasio

Tradizioni

Un panettone a regola d'arte



La farina

Deve essere una farina forte, ma le più forti sono le più raffinate. Si può realizzare anche con le integrali, ma con le giuste tecnologie: impastatrice a braccia pulsanti, forni rotativi... E con la debita pazienza



Burro e latte

Il burro dev'essere di panna e non di siero. In Italia, ed è uno scandalo, non ne produciamo abbastanza, lo importiamo dalla Francia. Il latte: fresco



Lo zucchero

Viene spesso usato il saccarosio: è facile, si lavora meglio, ma è il grande nemico dell'uomo dal punto di vista della salute. Meglio zuccheri non raffinati



La vaniglia

Quella di Tahiti è la migliore ma a causa dei cambiamenti climatici ormai è rarissima. Le vaniglie buone sono molto care, ma la loro qualità è imprescindibile



La frutta secca per la copertura

L'Italia dovrebbe essere un grande produttore di frutta secca, ma il parco delle piante è vecchio, andrebbe rinnovato. Potremmo essere protagonisti. E invece le grandi aziende piantano i noccioli in Cile



Il lievito

Madre, naturalmente. Solo un lievito vivo, curato con attenzione, dà i risultati migliori



Canditi

Freschi, di pasticceria. Il Caffè Sicilia ne produce trenta quintali l'anno che finiscono nei panettoni artigianali migliori del mondo



Il tempo

È l'ingrediente più importante di tutti. Fare un panettone è un processo molto lungo, le lievitazioni sono processi con una durata non comprimibile. Ma solo così si otterrà un prodotto perfetto. Chi avesse l'ambizione di produrlo in casa, deve prevedere almeno quattro giorni di lavorazione

Corrado Assenza, pasticciere siciliano i cui canditi girano il mondo, racconta il dolce perfetto

di LUCA IACCARINO

La leggenda la conoscono tutti, o quasi: alla corte milanese di Ludovico il Moro il cuoco brucia il dolce natalizio, il servo Toni rimedia improvvisando un impasto che ha un tal successo da diventare il simbolo del Natale. Il panettone. Mezzo millennio dopo, quella massa lievitata ricca di burro non solo continua a godere di ottima salute ma conquista tempo e spazio: dal periodo natalizio prova a espandersi lungo tutto l'anno, diventando prodotto da colazione, salato, gourmet. Dalla Lombardia contagia l'Italia con artigiani e aziende di qualità, dai vicentini Loison al romano Attilio Servi fino ai siciliani Fiasconaro. E proprio nell'isola c'è il pasticciere che fornisce i canditi a tutti i migliori panettoni del pianeta, uno dei più competenti e colti alfiere del cibo italiano: Corrado Assenza. A lui

– che conduce il Caffè Sicilia di Noto, a un passo da Siracusa, l'antica capitale gastronomica dell'occidente – chiediamo che significato ha ancora il panettone per noi italiani.

«Il panettone è come gli altri grandi dolci delle feste, il babà, la cassata, la pastiera: racconta il genio del popolo, in questo caso di quello padano. È un prodotto che nei secoli è riuscito a mantenere un'aura». Il panettone è quel che si dice un "dolce da occasione" cui attribuiamo un valore simbolico che lo innalza rispetto a quelli di tutti i giorni».

La ricetta di oggi è ancora quella originale?

«Sì nella sostanza, non nella forma: prodotti e tecniche l'hanno totalmente mutata. Per farmi capire, direi che quel primo panettone sta a quello di oggi come

il pane di allora al nostro. Ma è normale: il tempo passa, i gusti e le tecnologie cambiano. Le specialità di maggior successo sono proprio quelle capaci di modificarsi con la società».

Come dev'essere fatto un panettone eccellente?

«È tutta una questione di tempo. Il tempo della lievitazione, certo, ma soprattutto il tempo tra produzione e consumo: il panettone migliore è quello fresco e può durare massimo due, tre settimane. Il problema è che per gestire i grandi volumi natalizi tanto le aziende quanto alcuni artigiani sono costretti a iniziare la produzione mesi prima. Quindi ecco i conservanti, ecco i canditi trattati con l'anidride solforosa, di cui rimane il retrogusto. E il diffuso utilizzo del glucosio – facilmente lavorabile – dà al panettone indu-

striale quella classica consistenza gommosa poco appetitosa».

Dunque sono tempi difficili per il panettone?

«Il peggio è passato. È nell'Italia del boom, di Carosello che il panettone si fa dolce nazionale e per necessità si industrializza: i conservanti e gli antimuffa permettono di produrlo per mesi, di farlo viaggiare. Ma il prodotto ne risente. Da vent'anni a questa parte, invece, in diverse zone d'Italia c'è una rinnovata attenzione alla lievitazione. I migliori artigiani stanno restituendo al dolce natalizio la sua eleganza, lo realizzano con ingredienti eccellenti e tecniche moderne. Così, ovunque ci sia un professionista serio – in Lombardia, certo, ma anche in Piemonte, in Lazio, in Puglia – nascono panettoni di grande qualità. Ognuno con il tocco, con la creatività di chi lo realizza con passione».