

14 Dicembre 2015

## **Panettone re delle feste. Ecco come lo interpretano in grandi pasticciari**

Da Massari a Bisetto, da Rinaldini a Di Carlo passando per il campione mondiale del cioccolato Davide Comaschi, le dolci tendenze per le Festività fotografate dell'Osservatorio Sigep



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/panettone-re-delle-feste-e-cio-come-lo-interpretano-in-grandi-pasticieri>

Panettone  
Bresciano

Si avvicinano le festività e l'Osservatorio Sigep (Salone Internazionale del dolciario artigianale, in programma Rimini Fiera dal 23 al 27 gennaio 2016) fotografa la dolci tendenze accompagnato da grandi Maestri Pasticcieri come Iginio Massari, Luigi Biasetto, Gino Fabbri, Roberto Rinaldini, Leonardo Di Carlo.

«Il panettone – dice il Maestro Pasticciere Luigi Biasetto – primeggia tra le scelte dei consumatori e oltre alle versioni classiche propongo quella al tè con sette spezie, canditi e frutta secca». Tra le sue novità, l'alberello di Natale con biscotti di frolla viennese e pistacchi, ma il dolce più buono, a suo dire, resta il pandoro: «Uno smacco alla dieta ma dà un piacere intenso da concedersi almeno per le festività».



Iginio Massari

Per il grande Iginio Massari della pasticceria Veneto di Brescia anche nei dolci tradizionali di Natale, come panettone e torrone, la ricerca degli ingredienti è centrale: «Prodotti italiani, le vere eccellenze del territorio, comprati da agricoltori che credono in quello che fanno e in luoghi particolarmente curati». Ed eccolo perciò utilizzare le farine di frumento lombardo, le uova venete, una speciale mandorla della Puglia, per un prodotto talmente richiesto che ha costretto la pasticceria a sospendere la vendita on line.

Per Federico Anzellotti da Chieti, presidente Conpait (Confederazione Pasticcieri Italiani) nel il 2015 la pasticceria «unisce il panettone con i gusti della tradizione italiana, nascono così il panettone alla cassata siciliana, quello al limone di Sorrento, olive ed olio d'oliva, alla grappa».

Per il Maestro Roberto Rinaldini i Rimini, star della pasticceria internazionale «il panettone siede sul trono dei dolci a Natale e su di esso si concentra la creatività e la qualità dei pasticceri». Rinaldini propone "A Però!", un panettone con 48 ore di lievitazione naturale con albicocche e pere candite, in una pasta profumata con vaniglia bourbon del Madagascar e arancio. Un panettone social: il suo nome è stato individuato con un contest su Facebook.

Da Milano, un altro fuoriclasse come il Campione mondiale cioccolatiere Davide Comaschi punta sul "Panettùn Sacher", fondendo due specialità dolciarie internazionali e anche a Pantigliate (Mi), dal pasticciere Alessandro Servida, il panettone resta il simbolo del Natale magari rivisitato nella versione il dolce di Pantigliate, glassato con pere e cioccolato.

Dai piedi dell'Etna anche la produzione del Maestro Santo Musumeci guarda al panettone. Con la figlia Giovanna proporrà l'inserimento del gelato di ricotta in omaggio alle tradizioni del Sud. Concorda il Maestro Pasticciere di Bologna Gino Fabbri: tante sono le richieste del panettone, anche dall'estero, grazie alla vittoria della squadra italiana alla Coppa del Mondo della Pasticceria di Lione. Fabbri lo presenta nella versione classica, ma anche in quella alla pasta di agrumi senza

canditi.

E per chi durante le feste non si accontenta di assaggiare, Leonardo Di Carlo da Conegliano Veneto (pioniere della pasticceria scientifica e già Campionato del Mondo a Rimini), nel suo Pastry Concept®, laboratorio di ricerca e sviluppo, organizza corsi sul tema del Natale rivolti ai Gourmand. Anche da Di Carlo, «il Natale è sinonimo di tradizione e famiglia. I dolci tradizionali sono rivisti nell'estetica e magari diventano un po' più leggeri. Grande importanza va data al gusto, creando equilibri perfetti».