

A ME MI PIACE

DI DAVIDE PAOLINI

Panettoni con accento meridionale

Sono ancora in tempo per parlare di panettone, nonostante Natale e Capodanno siano ormai un ricordo? Direi proprio di sì. Innanzitutto perché tuttora si può assaggiare, fresco di produzione, questo dolce storico, di origine incerta, anzi dibattuta, ma sicuramente meneghina. C'è chi sostiene l'esistenza addirittura di un triangolo del panettone: Milano, Torino, Genova, insomma un giacimento "nordista". In secondo luogo perché tradizione vuole che nel giorno di San Biagio, il 3 febbraio, in particolare a Milano e dintorni, avvenga un'offerta vantaggiosa sull'acquisto di più panettoni a prezzo scontato.

Questa discutibile versione commerciale (che sa tanto di riciclo dell'invenduto) deriva in realtà da una tradizione popolare verace che nel

giorno di San Biagio (protettore della gola) usava aprire la giornata mangiando un pezzo di panettone, messo da parte fin da Natale, con l'intento di allontanare il rischio di affezioni alla gola.

La mia passione per il panettone è tale che continuerei anche dopo San Biagio ad abbuffarmi di quel "pan del Toni" tutto l'anno, perfino in agosto magari con il gelato di contorno (consiglio il gusto al moscato o allo zibibbo, oppure il sorbetto all'arancio). E a dir il vero ho scovato una pasticceria che produce

anche in estate (pasticceria Oscar di Busto Arsizio, via Cavallotti 3, tel. 0331632414).

La voglia matta di panettone mi ha "costretto" alla ricerca di nuovi artigiani di questo dolce made in Italy. E udite udite l'annata 2005 mi ha fatto scoprire una serie di realtà "meridiane" (non mi piace usare il termine "meridionali") davvero strepitose, senza nulla togliere ai miei idoli lombardi.

Non vorrei anch'io subire strali nordisti come la signora Franca, moglie del presidente Azeglio Ciampi,

ma alcuni pasticceri pugliesi e siciliani mi hanno sorpreso. E per onore della verità hanno affermato di aver imparato i segreti della lievitazione da loro colleghi lombardi e veneti.

La sorpresa più grande arriva da Grottaglie (Taranto), dalla pasticceria Dolci Tradizioni (via Raffaello 11, tel. 0995665376) di Emanuele Lenti, che addirittura si è trasformato in poeta per rendere omaggio al lievito naturale che utilizza (traduzione dal dialetto pugliese: Lievito mio lievito / come figlio coccolato e per quanto son attaccato / che sempre con me / ti ho portato / ti ho riempito di affezzione / qualche volta dispettoso / e ogni tanto capriccioso / ma comunque sempre affettuoso...).

Questo pasticciere-poeta oltre al

processo di lenta e lunga lievitazione naturale (36-40 ore), frutto solo del suo lievito naturale, effettua la cottura esclusivamente in forno a legna, caso raro, forse unico. Il risultato è un giacimento dal gusto e dal profumo particolare. L'eccellenza della produzione di Lenti si può ben verificare nel panettone di 10 chilogrammi, di questa dimensione è sicuramente il migliore che abbia mai assaggiato.

Sempre in Puglia, ad Altamura (Bari), capitale del pane, il dolce natalizio porta la firma della pasticceria Caputo (piazza Aldo Moro tel. 0803114002): si tratta di un prodotto ottenuto in maniera tradizionale, gustoso senza particolari stravaganze (tipo ananas o altro). Molto appetitoso di Caputo è anche il dolce di mandor-

le, recupero di una ricetta delle massime altamurane: un mix di prodotti del territorio tra cui le noci. È privo di glutine (fatto assai raro) quindi adatto anche ai ciliaci golosi.

Dalla Puglia alla Sicilia, regione assai nota per la qualità della sua pasticceria, ma dove il panettone non è tra le offerte frequenti. Negli ultimi tempi invece il dolce meneghino ha trovato dei seguaci, a cominciare dai fratelli Fiasconaro (piazza Margherita 10, tel. 0921677132) di Castelbuono (Palermo), borgo del Parco delle Madonie, noto anche per la manna (si ottiene incidendo i frassini durante i torridi caldi siciliani, si ricava così una sostanza azzurra che si trasforma in cristallina dando vita a una stalattite biancastra), definita dai greci «mie-

le di rugiada»: è un dolcificante naturale a basso contenuto di glucosio usato appunto nella preparazione di dolci, come "il manetto di Ypsigro" dei Fiasconaro.

Certo è che questa pasticceria lo utilizza anche nel lievito madre dal quale nasce una serie di freschi, fragranti panettoni (tradizionale, alla mandorla di Polizzi eccetera). Davvero bizzarro è il panettone con presepe dove i "protagonisti" sono realizzati in cioccolato bianco.

Chi è passato nel periodo delle festività per Castelbuono ha avuto l'occasione di vedere esposta sotto il portico della Matrice Vecchia l'ultima opera dei Fiasconaro: un panettone dal peso di 325 chili e dall'altezza di 1,45 metri, un'impresa da Guinness dei primati che poi verrà inviata a San Francisco. Sine qua non.

www.gastronauta.it