



# CANDITI & UVETTA

MERCOLEDÌ 3 APRILE 2013

GENTILI AMICI DEL PANETTONE,

da oggi riceverete un notiziario dedicato esclusivamente a voi. L'obiettivo di questo foglio senza periodicità fissa è fornire notizie sul mondo del panettone, interessanti per tutti gli appassionati di questo dolce. Volendo, potrete anche partecipare alla stesura. Con quali modalità, lo vedremo: è un work in progress. Intanto, Canditi & Uvetta comincia con qualche considerazione sulla passata edizione di Re Panettone.

Sabrina Dallagiovanna  
Presidente dell'associazione Amici del Panettone  
e  
Stanislao Porzio  
Segretario dell'associazione Amici del Panettone

## IL PANETTONE SI MOLTIPLICA

Le nuove tendenze presenti a Re Panettone® 2012 vedono affermarsi il panettone come dolce panitaliano. Naturalmente la Lombardia fa scuola: i pasticciere di tutt'Italia vengono nella regione d'origine a imparare le tecniche per lavorare al meglio con il lievito madre, ma ormai in tutto il nostro Paese ci sono ottimi artigiani in grado di far fruttare gli insegnamenti ricevuti, declinandoli secondo la propria interpretazione.

La ricetta classica milanese è apprezzata a tutte le latitudini; la cosa interessante è che ognuno la realizza con microvariazioni, secondo la sua sensibilità, che sia lombardo, valdostano, ticinese, piemontese, emiliano, veneto, toscano, laziale, abruzzese, pugliese, campano o siciliano.



Inoltre, è un punto d'onore per i migliori professionisti proporre alternative, per marcare la propria creatività e la propria origine. L'innovazione più frequente, infatti, è il ricorso a ingredienti del proprio territorio, seguita dall'introduzione di materie prime di gran pregio, anche se non locali. A proposito di queste ultime, c'è da notare che la ricetta classica del panettone è l'antitesi della filosofia km 0. Il dolce milanese della festa, infatti, nasce proprio con l'obiettivo di coniugare la farina – all'epoca prodotto locale – e il burro del Nord con la frutta del Sud, per mettere insieme il meglio del meglio.

Tornando alle alternative al classico, a Nord hanno fatto il loro ingresso – e non da oggi – le albicocche, le noci, le ciliegie, le pere, alle quali si aggiungono frutti tropicali come l'ananas e l'immane cioccolato. Al Sud si moltiplicano i prodotti farciti di creme aromatizzate al limoncello o al nocillo e si promuove l'inserimento di fichi, frutti di bosco, mele e persino olive e melanzane. Al Centro c'è chi propone varianti a metà strada fra dolce e salato: con il basilico, con la robiola, e chi lancia aromi inconsueti, come l'anice e la cannella.

Il panettone sembra, perciò, essere diventato il banco di prova di ogni pasticcere italiano che voglia lasciare il segno nel mondo dei lievitati. E non si esclude l'ulteriore diffusione delle varianti salate.

Stanislao Porzio  
Segretario dell'associazione Amici del Panettone



Notiziario degli AMICI del PANETTONE



## I NUMERI DELL'ULTIMA EDIZIONE DI RE PANETTONE®

- 24-25/11/2012
- 15.000 visitatori
- 10 tonnellate di panettone, tra tagliato e venduto
- 36 pasticciere presenti
- 2 concorsi
- 2 quiz a premi
- 2 repliche di una lettura di poesie in milanese
- 4 dibattiti con pasticciere, giornalisti e scienziati
- 6 sedute di degustazioni guidate



L'associazione Amici del Panettone ha per oggetto la tutela e valorizzazione del sapere tradizionale in campo gastronomico, la promozione del gusto come segno tangibile di cultura e la celebrazione dell'ingegno di quanti hanno saputo nel tempo tramandare e innovare la ricetta del panettone. (Estratto art. 4 dello Statuto)