

SCINTILLE FRA CAPITALI Rifiuti in Lombardia e sede Ema Nuovo duello Milano-Roma

Sala replica alla Raggi: «Roma avrebbe vinto? Non mi fa ridere...»

ALTERNANZA POPOLARE BRERA Lupi: «O soli o coi Pd. E tre lombardi votano no»

LA PROCESSIONE Associazione nel mirino: Tcx Cobianchi sfrattato

ALTRO CHE BLOCCARE I MILANESI Vigili fuorilegge, un mezzo su 3 inquinano

CONTRO IL BUIO Antioch in ritardo il Comune aspetta 22 milioni dalle multe

IL CASO DI CANTÙ Il Comune caccia il caracal? felino pericoloso

PREVENTIVI GRATUITI ALLA PRESENTAZIONE DI QUESTO COUPON STILMETAL VALMORERA S.p.A. Via A. Manzoni, 88 Tel. 041 580030 - 335 805480



La Grande Guerra sul fronte dell'Isongo

La battaglia di Castiglione

Il Comune caccia il caracal? felino pericoloso

Il Comune caccia il caracal? felino pericoloso

Il Comune caccia il caracal? felino pericoloso

Il Comune caccia il caracal? felino pericoloso

Il Comune caccia il caracal? felino pericoloso

IL DOLCE DEL NATALE

È già corsa al panettone Ecco i più creativi della città

Da Cova a Marchesi, da Sant Ambroeus a Ernst Knam tra la ricetta tradizionale e le invenzioni dei pasticceri

Michele Vanossi

Il Natale si avvicina e le pasticcerie milanesi già fanno a gara per proporre il dolce classico dei milanesi, il panettone. La parola d'ordine è «artigianale», come conferma la fiera Re Panettone che per tutto il weekend si svolgerà negli spazi della Fabbrica Orobica. Ma in città, accanto alle versioni tradizionali del più famoso dolce natalizio di origini milanesi (con canditi e uvette e senza), le pasticcerie artigianali propongono innumerevoli novità. Non soltanto nella forma e nella sostanza, ma anche nel packaging. Vergani dedica alle bellissime tarsie del pavimento del Duomo del capoluogo lombardo i nuovi incarti per avvolgere il panettone natalizio classico, il Soave (senza canditi) e la Veneziana. Per non parlare delle splendide confezioni, dei cesti, delle cappelliere e dei lussuosi nastri utilizzati da Cova, Sant Ambroeus, Marchesi e Armani (quest'anno la new entry proposta dai laboratori di Re Giorgio è il panettone allo zafferano). Ma la novità che incontra di anno in anno un crescente numero di consumatori è la personalizzazione del panettone, ossia la possibilità dei clienti di richiedere alle pasticcerie che lo consentono di fare aggiungere all'impasto (almeno qualche giorno prima dell'acquisto) spezie (come zenzero o curcuma), frutta secca, semi, alghe, bacche a seconda del proprio gusto. Tornando alla sostanza e ai templi del gusto, in città si possono reperire tantissime versioni del Panettone. L'Eclair de Génie (con punti vendita in C.so Garibaldi 55, C.so di Porta Ticinese e P.le Baracca 6) sfida anche i palati più esigenti all'assaggio di 5 tipologie firmate da Chri-



stophe Adam: classico, cioccolato al caramello, pistacchi e cioccolato alla fragola, maron glacées e mandarino, vaniglia del Madagascar e noci pecan. La pasticceria di Ernst Knam propone l'ottimo lievito pere e cioccolato in un tripudio di ispirazioni esotiche, sapori inediti e arte. La «madre» di tutti i panettoni, ovvero il lievito naturale è patrimonio di pochi pasticceri; Gattullo è tra questi. Tra le sue ghiotte proposte sale sul podio il panettone del Sultano con datteri e noci (Euro 35 al kg). Una ricetta elegante e sfiziosa è stata pensata da Galileo Reposo, pastry chef di Peck con la soffice e glassata variante al caffè, cioccolato bianco e pistacchio. Da Cova

impossibile non cedere alle tentazioni della versione con zafferano e uvette imbevute nello spumante Covino (Euro 38 al Kg). L'Ille Douce (di via Porro Lambertenghi) ha pensato a 4 lussuose creazioni: Isola (burro di Normandia, poco zucchero, miele uvetta Corinto, cedro diamante e arancia candita), Ille Douce (farcito con ganache al pistacchio e champagne, arricchito con lichis e petali di rosa), Morgana (con albicocche candite, liquore Strega e mandorle amare), Ginger (con ganache alle noccioline pralinate e zenzero candito), Romance (con ganache al Barolo Chinato e cioccolato fondente), Fresco di riapertura, lo storico Clivati 1969 di via Coni Zugna ha ampliato la gamma dei panettoni con varianti gourmand da 750 g (al prezzo di 24 euro): cioccolato e nocciola, amaretto e caffè, maron glacées, ananas e bacche di Goji.

LA KERMESSA «Re Panettone» in via Orobica

STILISTI IN CAMPO I laboratori di Giorgio Armani propongono quello allo zafferano

IL GIORNALE-MILANO Società Europea di Edizioni Tiratura. 60.000 copie

Thumbnail of the magazine cover for November 25, 2017, featuring the headline 'È già corsa al panettone Ecco i più creativi della città' and various smaller articles and advertisements.