

RASSEGNA STAMPA

IL PANETTONE PROTAGONISTA DELLA TAVOLA DI NATALE
1-2 DICEMBRE 2012
PALAZZO BENSO DI CAVOUR – TORINO

1. TORINOSETTE

30/11/2012 - MANGIARE & BERE

L'1 e il 2 a Palazzo Cavour il panettone è re



Artigiani e pasticceri rendono omaggio al dolce di Natale

FIRENZO PANERO

Non sappiamo se Cavour amasse il panettone milanese. Di sicuro al ristorante del Cambio, oltre alla finanziaria e la bagna caoda con tanto aglio, il grande statista inzuppava fettone di «pane farcito» in colossali scodelle di panna montata. Ma in quei lontani anni esisteva anche un altro problema, di ordine squisitamente logistico: Torino era troppo lontana dalla capitale del panettone, cioè Milano. E si scherzava (poi neanche troppo) dicendo che «per mangiarne uno bisogna partire in carrozza a Ferragosto per inzupparlo a Natale». Il conte non riuscì a vedere la nascita del panettone Piemonte, quello basso, ricoperto di glassa alle nocciole, il Galup per intenderci, che proprio in queste ore sta per tornare in auge, mentre il

dettagli

mail: info@dettaglieventi.it - web: www.dettaglieventi.it

panettone si trova nuovamente a Le Galupperie, in via Fenestrelle, a Pinerolo. Intanto i gourmet di tutta Italia gli rendono omaggio con una grande esposizione che si terrà sabato 1 e domenica 2 dicembre a Palazzo Benso di Cavour, in via Cavour 8, a Torino, dalle 11 alle 19 con ingresso gratuito.

Una ventina di artigiani pasticceri e 17 Maestri del gusto per una degustazione e vendita di prodotti di alta qualità. Troveremo la famiglia Morandin, Rolando e il figlio Mauro, valdostani.

Il loro panettone ha conquistato il primo premio delle eccellenze italiane del Gambero Rosso; Luca Montersino, con la sua pasticceria salutista Golosi di Salute e pasticcere a Eataly; Nicola Fiasconaro, siciliano di Palermo che crea un panettone naturale che rispetta la consolidata ricetta milanese, unendo però, alla lavorazione e alla lunga lievitazione, la scelta di ingredienti di altissima qualità, selezionati e provenienti esclusivamente da agricoltura biologica. E proprio il maestro Nicola Fiasconaro, in qualità di testimonial dell'evento, preparerà, nella giornata di sabato 1 dicembre il dolce tipico della sua terra, la cassata siciliana con il panettone. Inoltre, tutti gli espositori doneranno il ricavato della vendita di un loro panettone a favore del Banco alimentare del Piemonte che, proprio in questi giorni, sta raccogliendo le donazioni nelle grandi città. Nella due-giorni della manifestazione torinese tutti i panettoni saranno venduti al prezzo di 20 euro al chilogrammo.

Vediamo chi troveremo a Palazzo Benso di Cavour: I tre scalini di Gassino; Zuccarello, di Collegno; Fabaro di Poirino; Il Forno del Borgo di Avigliana; Avetta, Capitano Rosso, Andrea Perino, Pfatisch, Raspino, Saporito, Monteccone, Durighello, Dell'Agnese, Amici miei, Daturi & Motta e Andrea Monti, tutti di Torino; Marco Avidano di Chieri; Mauro De Martino di Salassa; Tagliafico di Genova; Corsini di Castelpiano, Grosseto; Fagnola di Bra; L'Angolo del pane di Frossasco; Dallomo di Verona; Cova di Milano; Pan dell'orso di Scanno (Aquila); Dolciarte di Avellino; Nicola Fiasconaro di Castelbuono di Palermo; Terreno, di Mondovì; Golosi di salute di Monticello d'Alba; Bisco di Costigliole d'Asti; Marigliano di Napoli; Morandin di Saint-Vincent; Zara di Campobasso; Comi di Lecco e Mamma massaia di Montesilvano (Pescara).

Ma non solo di panettone si vive durante le feste, che sono ormai dietro l'angolo, così troveremo in degustazione nei due giorni i prodotti di Agrimontana con i canditi, Domori con la cioccolata calda, Damman Frères con i the e le tisane, la Centrale del latte di Torino con la panna montata, l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino con la Malvasia, della Collina Torinese, l'Erbaluce Passito di Caluso, Cari e Freisa Spumante della Collina, la Casa vinicola Marengo con il Moscato d'Asti e il Birrifico Torino con la birra di Natale. Vediamo il programma e le curiosità. Sabato 1, dalle 11 alle 19, degustazione e vendita di tutti i panettoni d'eccellenza; alle 14,45, incontro con Nicola Fiasconaro che parlerà, insieme a Renzo Pellati dell'Accademia italiana della cucina, del suo panettone biologico ad alta digeribilità con omaggio ai partecipanti; dalle 15 alle 18 «Caro Babbo Natale», disegna e decora con gli alimenti il tuo biglietto d'auguri: attività didattica e creativa rivolta ai bambini a cura del Museo del Gusto di Frossasco.

Alle 16 analisi sensoriale guidata dei panettoni e degustazione gratuita dei vini del Torinese con la sommelier Giuliana Fisanotti.

Domenica 2, dalle 11 alle 19 continuano le degustazioni e la vendita dei panettoni; alle 14,45 incontro con Luca Montersino che parlerà, con Renzo Pellati, di «Una pasticceria sana e buona» con omaggio ai partecipanti. Ancora laboratorio per i più piccoli dalle 15 alle 18 mentre alle 16 ci sarà il laboratorio «La magia del panettone tra arte e scienza, dalla farina al dolce di Natale» con Molini Valente, produttrice di farine e Andrea Perino, fornaio di Torino. Al termine omaggio a tutti i partecipanti all'incontro.

2. LA STAMPA - CRONACA DI TORINO - 2/12/2012

QUANDO IL PANETTONE ARRIVA DALLA SICILIA

Non solo a Nord: a Palazzo Cavour tutte le versioni del dolce.

“Essere qui in questo palazzo storico, nella regione che con la Lombardia è la patria del panettone, devo dire è emozionante”. Nicola Fiasconaro sta allestendo il suo stand all'interno di Palazzo Cavour per la rassegna che oggi dalle 11 alle 19 permetterà di conoscere il dolce natalizio nelle sue tante forme, organizzata dalla Camera di Commercio.

Nicola Fiasconaro è maestro pasticcere titolare dell'omonima azienda di Castelbuono (Palermo), già nominato ambasciatore del made in Italy nel mondo, per la sua attività di diffusione della cultura della pasticceria italiana all'estero è considerato tra i maggiori esperti di “paste acide” e “pasta madre”, la sua ha 15 anni e proviene da quella di un pasticcere che gliela donò all'inizio della sua “carriera”.

La sua passione sono da sempre i panettoni: “è successo per caso – racconta – frequentavo una scuola di aggiornamento e in una delle aule c'era uno dei maestri che spiegava tutto sui microrganismi che fanno lievitare le preparazioni”. E così il dolce natalizio più “nordico” che ci sia si anima con il lievito siciliano.

“Sono riuscito a vendere il mio panettone al nord – racconta lo chef pasticcere – e per me siciliano è un gran risultato”.

A Palazzo Cavour oggi sarà possibile acquistare i panettoni e anche gustarli. Oggi alle 14.45 incontro con Luca Montersino: “Il piacere di una pasticceria sana e buona” modera Renzo Pellati, direttore del “Centro studi Piemonte” dell'Accademia Italiana della Cucina e Specialista in Scienza dell'Alimentazione. Dalle 15 alle 18 spazio ai giochi dei bambini con il Museo del Gusto di Frossasco per “Caro Babbo Natale..”. Ultimo incontro alle 16 con “La magia del panettone tra arte e scienza, dalla farina al dolce di Natale”.

“Il mio panettone unisce l'Italia, la tecnica e l'arte pasticceria del Nord e del Sud, io ci metto molti sapori siciliani, come lo zibibbo e il passito – dice Fiasconaro – Ma il grande segreto è comunque la lievitazione:

per mangiare uno dei miei panettoni basta aspettare tre giorni, tanto dura la preparazione e la lievitazione e poi la cottura”.

3. LA REPUBBLICA 29/11/2012

PANETTONI D'ITALIA

È nato a Milano? Su questo non c'è nessun dubbio. La provincia con la maggiore produzione? È Cuneo, lo certifica la statistica. Ed è un dolce tipicamente ed esclusivamente settentrionale? Beh, qui la risposta è diventata nel tempo un po' più complessa. Negli ultimi anni, infatti, anche il tradizionalissimo mondo del panettone ha conosciuto la sua piccola rivoluzione. Colpa, anzi merito, di un sempre più nutrito drappello di pasticceri del Centro-Sud che sono partiti all'assalto della Bastiglia nordica. All'inizio con tentativi più o meno riusciti di imitare l'arte dei più esperti colleghi del Nord. Ma ormai il livello raggiunto non è quello della semplice imitazione. E per qualità, e personalità, i panettoni del Sud non sono più solo fratellini minori o curiosi esperimenti. Dalla Sicilia alla Campania, dalla Puglia al Lazio, in molti laboratori artigianali si produce eccellenza, con panettoni che riescono ad entrare di diritto nel ristretto gruppo dei migliori d'Italia. (segue nelle pagine successive) (segue dalla prima dell'inserito) Due i filoni che si confrontano. Da un lato i tradizionalisti puri, quelli che prendono la ricetta del panettone classico e la replicano, mettendoci di proprio solo maestria e scelta delle materie prime ma, di fatto, realizzando panettoni milanesi a tutti gli effetti, come nel caso di uno dei pionieri del panettone made in Sud, il napoletano Pasquale Marigliano. Dall'altro ci sono però gli "innovatori", che sulla base classica innestano i prodotti del proprio territorio, creando panettoni meridionali a tutto tondo. A questa schiera appartiene, per esempio, un altro pasticcere campano, Pietro Macellaro, che così teorizza la sua scelta: «Per noi anche fare un panettone diventa un mezzo per dare voce ad un territorio povero, incontaminato. Abbinamenti insoliti, ricerca della qualità e riscoperta degli antichi sapori, capacità di ascoltare il territorio, interpretandolo attraverso prodotti locali come il peperoncino corno di capra cilentano, le nostre melanzane, la lavanda, i fichi bianchi. Oppure aggiungendo all'impasto il vino Aglianico». Orgoglio sudista? «La nostra non è assolutamente una sfida verso il panettone settentrionale, ma una sfida con noi stessi a fare sempre meglio, accorciando la filiera delle materie prime, producendole direttamente e, non comprandole da terzi». A metà strada si colloca un altro dei pasticceri che per primi hanno compreso le potenzialità del "panettone terrone", il siciliano Nicola Fiasconaro. La produzione dei suoi laboratori di Castelbuono, nel parco delle Madonie, è artigianale nella fattura, ma semi-industriale per quantità prodotta. La maggior parte dei panettoni sfornati è rigorosamente tradizionale, ma non mancano i colpi d'ingegno, come quella che prevede sì i classici canditi, ma di radicchio. In Calabria la punta di diamante, a Belmonte in provincia di Cosenza, è la pasticceria di Nicola Colavolpe che così teorizza il "matrimonio": «Una sintesi tra il nord ed il sud d'Italia, il panettone, realizzato secondo l'antica ricetta del nord con l'aggiunta dei profumati frutti tipici del sud, dai fichi al cedro». In Puglia, a Grottaglie, la Pregiata Forneria

Lenti si è inventato, affiancandolo all'ottimo panettone classico, il Pandolivotto, un divertente panettone nero, alla crema di olive nere. Così lo raccontava, presentandolo alla manifestazione Re Panettone, Emanuele Lenti: "Molti, sentendo parlare delle olive, pensano che sia un prodotto che gioca sul dolce e il salato. In realtà il salato non c'è. La sorpresa è che le olive sono state rese marinate in acqua, zucchero e limone per 10-12 mesi, per creare poi una crema dolce". Non si scherza con i panettoni di qualità neanche a Roma, dove alla reinvenzione del dolce lombardo si sono dedicati due dei migliori panificatori della Capitale, come il forno Roscioli di via dei Chiavari e Gabriele Bonci, nella sua neonata bottega "Baeckerei" in via Trionfale 36, e varie pasticcerie, tra le quali spicca per continuità Cristalli di Zucchero. Un altro Bonci, ma toscano di Montevarchi, ha creato il Panbriacone. Nome bizzarro e ammiccante, che fa riferimento alla soluzione alcolica della quale è intriso l'impasto, da quella originaria, realizzata con il passito, alle più recenti al rhum al liquore di caffè.

4. Agenzia di Stampa Italtpress - Sicilia – 1 dicembre 2012

PASTICCERE SICILIANO FIASCONARO TESTIMONIAL PANETTONE A TORINO



TORINO (ITALPRESS) – Ha preso il via, a Torino, una due giorni dedicata al tipico dolce natalizio: il panettone. La manifestazione viene ospitata nelle sale di Palazzo Cavour, dove si sono riuniti quaranta tra i più importanti e prestigiosi pasticceri provenienti da tutta Italia, in particolare dal nord.

dettagli

mail: info@dettaglieventi.it - web: www.dettaglieventi.it

Testimonial dell'iniziativa un siciliano, il maestro Nicola Fiasconaro, che gestisce a Castelbuono, nel palermitano, una rinomata azienda famosa per la produzione di panettoni e varie specialità dolciarie. Segno delle cose che cambiano. Nato sicuramente a Milano più di 500 anni fa e diventato famoso in tutto il mondo, il panettone è un prodotto davvero unico, tra i pochi che ancora conservano l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che si rinnova. Infatti, negli ultimi vent'anni, sono state proposte numerose variazioni: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. "Sono stato invitato come testimonial della manifestazione – dice all'ITALPRESS, Nicola Fiasconaro – proprio perché il panettone siciliano 'Fiasconaro' è riconosciuto tra i più prestigiosi soprattutto dalle regioni del nord Italia. Questo per me è davvero emozionante e mi dà una grande responsabilità. Quella del panettone è una tradizione tipica del nord, una vera e propria cultura, ma la mia azienda con i nostri profumi mediterranei, gli agrumi siciliani, la mandorla pizzuta, i pistacchi di Bronte, ha saputo dare al prodotto un retrogusto, un'armonia, un'ebbrezza ineguagliabili".

5. IL PANIFICATORE ITALIANO

N.8 novembre 2012- News ed eventi

A Natale, il re della tavola

Nelle giornate di sabato 1 e domenica 2 Dicembre si terrà a Torino la prima edizione di "Il Panettone protagonista della Tavola di Natale", manifestazione pubblica e gratuita, che riunisce artigiani e pasticceri d'eccellenza, che realizzeranno un parterre espositivo di fascino ed interesse con nomi del calibro di Morandin, Montersino e Fiasconaro, ideatore del panettone biologico nonché testimonial dell'evento.

Durante la manifestazione, che vede tra gli sponsor aziende come Agrimontana e Domori, saranno programmati dei laboratori del gusto e dei workshop sulla cultura del cibo a cura dell'Accademia Italiana della Cucina. Uno di questi workshop illustrerà il ciclo di produzione del panettone, dal grano alla farina fino al prodotto finito e sarà presentato da Molini Valente e Andrea Perino, artigiano e panificatore di Torino.

Gli espositori doneranno il ricavato della vendita di un loro panettone in favore dell'Associazione Banco Alimentare del Piemonte e verrà inoltre allestita una postazione dove chiunque potrà fare una libera donazione.

6. ASA - ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE ITALIANA

Notiziario nazionale - n. 19 – Dicembre 2012

Manifestazioni e fiere

“Il panettone – protagonista della tavola di Natale”. In particolare sabato alle ore 14,45 incontro con il Maestro Nicola Fiasconaro, unico produttore di panettone biologico ad alta digeribilità moderato dal nostro socio Dott. Renzo Pellati, direttore del "Centro Studi Piemonte" dell'Accademia Italiana della Cucina e Specialista in Scienza dell'alimentazione. Domenica alle ore 14.45, incontro con Luca Montersino sul tema "Il piacere di una pasticceria sana e buona" moderato dal nostro socio Renzo Pellati.

Per informazioni: info@dettaglieventi.it

7. PASTECCERIA INTERNAZIONALE – N.251

La prima edizione de IL PANETTONE Protagonista della Tavola di Natale si tiene a Torino l'1 e il 2 dicembre, con 16 maestri del gusto e una ventina di pasticceri da tutta Italia, tra cui Morandin, Luca Montarsino e F.lli Fiasconaro. In programma laboratori del gusto e workshop a cura dell'Accademia Italiana della Cucina, tra cui un incontro sul ciclo di produzione del panettone con il panificatore Andrea Perino. La manifestazione è sponsorizzata da Ativa, Molini Valente, Centrale del Latte di Torino, Illy, Agrimontana, Domori, Dammann Frères, Lauretana, Centro Noleggio di Torino, Noi Geninetti. Intanto a Milano il 24 e 25 novembre si tiene Re Panettone di Sabrina Dallagiovanna, con i concorsi I PanGiuso e I Custodi del Panettone.

8. LA CUCINA ITALIANA – dicembre 2012

Menzionata nell'agenda degli eventi

9. RAI 2 - EAT PARADE VENERDI' 30 NOVEMBRE ORE 13.30 - Bruno Gambacorta

10. RAI 3 - VENERDI' 30 NOVEMBRE - Graziella Riviera