

UNA  MOLE DI
Panettoni

25 e 26 Novembre 2023
12° EDIZIONE

MAIN SPONSOR



Consorzio Tutela
Bd'A
Brachetto d'Acqui

BANCA D'ALBA



FIDEURAM
Private Banker



IN COLLABORAZIONE

CON IL CONTRIBUTO

MEDIA PARTNER

CHARITY PARTNER



Italia a Tavola



COFANCY

organizzazione
eventi
dettagli



IL PANETTONE A TORINO

Una tradizione che ogni anno ci accompagna verso le feste natalizie

Una Mole di Panettoni, la kermesse sarà il 25 e 26 novembre

Il panettone è il simbolo per eccellenza del Natale in tutta Italia, e Torino non fa certo eccezione, anzi: nella città sabauda questo delizioso lievitato è molto "sentito", e ne esiste una versione tipica locale che rivaleggia da tempo immemore con il panettone di origine milanese. Non solo: è proprio a Torino che da anni si tiene una prestigiosa rassegna proprio dedicata al panettone, inteso come prodotto artigianale, preparato con lievito madre e privo di conservanti, emulsionanti, additivi e aromi chimici. Stiamo parlando di Una Mole di Panettoni, l'evento che dal 2012 segna il via all'immersione della città nello spirito natalizio. Per l'occasione arriveranno in città pasticceri da tutta Italia, pronti a sfidarsi proponendo al pubblico i loro panettoni e gareggiando per aggiudicarsi con le loro creazioni i premi in palio, divisi in tre categorie: miglior panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa), Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa), Miglior panettone creativo. L'evento di quest'anno si terrà all'Hotel Principi di Piemonte il 25 e 26 novembre, or-

ganizzato come sempre da Laura Severi e Matilde Sclopis, fondatrici dell'agenzia Dettagli. Charity Partner dell'evento sarà 1 Caffè Onlus, organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, che presenzierà alla kermesse con un servizio di "Bar solidale". I biglietti sono disponibili online.



L'EVENTO Sabato parte la due giorni del gusto al Principi di Piemonte

Al via la "Mole di Panettoni" Ma la Puglia batte il Piemonte

■ Sabato l'hotel Principi di Piemonte apre le sue porte al pubblico e per due giorni accoglierà lunghe file di golosi che vorranno assaggiare le prelibatezze di "Una Mole di Panettoni", il concorso nazionale dedicato al dolce tipico del Natale che quest'anno ha riservato non poche sorprese: E' infatti la Puglia a trionfare nella categoria "Panettone tradizionale della scuola piemontese" basso e con glassa: il primo posto va alla pasticceria "Millevoiglie" di Alberobello con Cosimo e Roberto Caradonna, mentre Sergio Scovazzo del "Forno Grano" di Santena si aggiudica comunque il secondo posto, seguito da Paolo D'Errico della pasticceria torinese "Farina&club bakery". Nella categoria "Panettone tradizionale di scuola milanese", alto e con



I pugliesi Caradonna premiati per il miglior panettone piemontese

glassa, trionfa invece Valerio Giovannozzi della pasticceria marchigiana "Crystal" di Porto San Giorgio, a Fermo, secondo Roberto Moreschi della pasticceria lombarda "Roberto Pastry e Bakery" di Sondrio, Chiavenna, e terzo Marco Voci della pasticceria "Frutti del Grano" di Collegno. Tripudio

dell'albicocca per la categoria "Panettone creativo" vinta da Francesco Mastroianni della pasticceria calabrese "Casa Mastroianni" di Lamezia Terme, argento al lombardo Roberto Moreschi e bronzo per Enrico Murdocco del forno torinese "Tellia Lab".

[R.L.E.]



DOMANI, DALLE 17, TORNA AL CENTRO CONGRESSI LA MANIFESTAZIONE ENOGASTRONOMICA

Acqui&Sapori, ecco il programma Rapetti: «La città non è solo terme»

In vetrina le eccellenze del territorio. Domenica la Fiera del tartufo: gara di ricerca e premiazione

Giovanna Galliano

ACQUI TERME

Da domani (ore 17) a lunedì torna "Acqui&Sapori", manifestazione dedicata alle eccellenze del territorio. Per l'intero fine settimana si susseguiranno cene, convegni e momenti di intrattenimento che culmineranno domenica con la Fiera del tartufo.

Location di tutti gli appuntamenti sarà il polo congressuale in zona Bagni che, per l'occasione, sarà collegato al centro con un servizio navetta, sia sabato che domenica, in partenza da piazza Italia. Cuore della manifestazione saranno una quarantina di aziende del territorio che hanno deciso di far conoscere i propri prodotti attraverso questa importante vetrina: vino, formaggi, miele e dolci della tradizione. Eccellenze enogastronomiche diventate anche "ambasciatrici" della città termale non solo in Italia. «Acqui è certamente conosciuta e apprezzata per le sue terme ma non solo - sottolinea non a caso il sindaco Danilo Rapetti - se eravamo abituati a identificare la città con le preziose acque termali, ormai è tempo di interpretare e leggere il territorio anche sotto un'ottica diversa: non solo quella delle cure termali ma anche quella della ricchezza enogastronomica».

In vetrina prodotti principe dell'Acquese, a cominciare dal Brachetto docg che quest'anno, tra l'altro, è stato scelto come vino ufficiale della manifestazione "Una Mole di panettoni" che si svolgerà a Torino sabato e domenica prossimi. Un evento che coinvolgerà i migliori pasticceri piemontesi.

«Brachetto d'Acqui e pa-

nettoni artigianali sono prodotti d'eccellenza, espressione diretta della qualità e della storia di quel "made in Italy" famoso in tutto il mondo - osserva Paolo Ricagno, presidente del Consorzio tutela vini d'Acqui - Un'occasione per coinvolgere e valorizzare la nostra denominazione e il nostro territorio facendolo conoscere al pubblico torinese».

Torniamo ad Acqui&Sapori. Fra gli appuntamenti clou, una serie di cene organizzate in collaborazione con lo staff dell'Acqui Green Park. Domani sera, ad esempio, sarà proposto il bollito misto con salse accompagnate da vini doc e docg. Sabato, sempre a cena, il piatto principe saranno i ravioli, mentre domenica a pranzo sarà proposto un menù degustazione a base di tartufo bianco. Per informazioni e prenotazioni, è possibile telefonare ai seguenti numeri: 3492160276 e 3533114539.

Fra gli appuntamenti in scaletta, spicca anche il convegno dal titolo "L'importanza della tartufoia didattica sul piano turistico e culturale", in programma sabato mattina.

Nel pomeriggio, invece, sarà conferita la prima Deco acquese alla focaccina di Ovrano. Da non perdere l'appuntamento domenicale con la diciannovesima Mostra regionale del tartufo.

In mattinata saranno allestiti stand per la vendita dei tartufi e sarà premiata la *trifula* più bella. Nel pomeriggio, invece, è prevista una gara di ricerca dei tartufi nel parco antistante il centro congressi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Uno stand ad Acqui&Sapori

NEL WEEKEND A TORINO

Il Brachetto tra i panettoni sotto la Mole sarà pure protagonista di 10 masterclass

Panettoni artigianali da ogni regione, 40 mastri pasticceri e fiumi di Brachetto. Torna sabato e domenica a Torino «Una Mole di panettoni», evento gastronomico all'hotel Princi di Piemonte dedicato al dolce delle feste natalizie per eccellenza. Con un ruolo di primo piano per il vino simbolo della città termale che ancora una volta è stato scelto come vino ufficiale della manifestazione: le bolicine di Brachetto saranno abbinati ai panettoni artigianali sia dolci sia salati durante le degustazioni e saranno protagonisti di varie masterclass, dieci in tutto. La partecipazione è coordinata dal Consorzio di tutela Vini d'Acqui che porterà sotto la Mole sette aziende produttrici: Cantina La Maranzana di Maranzana; Cantina di Alice Bel Colle; Cantina La Torre di Castel Rocchero; Azienda agri-

cola Cavallero di Vesime; Antica Cascina San Rocco di Ricaldone; Bragagnolo Vini Passiti di Strevi e Azienda agricola Ivaldi Dario di Nizza Monferrato. «Brachetto e panettoni artigianali – spiega il presidente del Consorzio, Paolo Ricagno – sono due prodotti d'eccellenza, espressione di tradizione e storia del Made in Italy famoso in tutto il mondo. L'evento è un'occasione per valorizzare denominazione e territorio con il pubblico torinese». Il programma della due giorni prevede le degustazioni dei vini dei produttori presenti abbinati ai panettoni ma anche un totale di dieci master class organizzate dal Consorzio (cinque al giorno) e condotte da sommelier Ais per abbinare il Brachetto a una selezione specifica dei panettoni artigianali. D.P. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Piemonte o Liguria?

La sfida di Natale

*Dal panettone piemontese, con glassa, al pandolce genovese
Cambiano consistenza, lievitazione e anche gli ingredienti
Eppure le storie si intrecciano, allargandone però la rivalità*

Del *pan de Toni*, da cui la nascita del panettone, s'è scritto tanto. Ai milanesi piace raccontare la leggenda, che lega alla loro città il dolce tipico natalizio. Ma ogni regione ha le sue tradizioni, Piemonte e Liguria, in particolare, le proprie che tramandano gelosamente. Perché sono gustose, golose, intime. Danno sapore e appartenenza, riportano a storie di nonne e di marinai. Custodite e proiettate di generazione in generazione, valorizzando in entrambi i casi l'artigianalità del prodotto: se il panettone piemontese è stuzzicante per la glassa che lo ricopre, quello genovese - nelle due versioni, basso e alto - è irresistibile per l'unicità di fragranza e sapori. Una bella sfida, insomma, da cui non necessariamente deve uscire un vincitore, perché mai come in questo caso entrambi lo saranno. E, chiaramente, anche le proposte che trovate in queste pagine non rappresentano una classifica, ma semplicemente una selezione

dei prodotti che possono rappresentare un'ottima soluzione per festeggiare il Natale. Dicevamo della storia dei due prodotti, affascinanti. La nascita di quello piemontese si fa risalire al "signor Galup": nella (allora) piccola pasticceria di Pinerolo, fondata nel 1922 da Pietro Ferrua, arriva un che vuol essere antagonista del panettone milanese rappresentando quella piemontesità fatta di nocciole (la Nocciola Tonda Gentile Trilobata) e prodotti della zona, come latte e burro. Nel 1937 arriva il "brevetto di fornitore della Real Casa". Poi l'espansione. Di Galup e non solo. In Liguria, invece, il pandolce si lega all'esperienza della marineria. Questo prodotto si poteva conservare a lungo e la leggenda dice che la nascita risalirebbe al '500, con un concorso lanciato tra i maestri pasticceri genovesi dal doge Andrea Doria: l'obiettivo era avere un dolce rappresentativo della città, che potesse essere conservato in navigazione. In entrambi i casi, possiamo dirlo, obiettivi raggiunti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1 Forno Grano

Via Sambuy 100/A - Santena (To)

Al secondo posto di "Una Mole di panettoni", il maestro lievitaista Sergio Scovazzo continua a sfornare delizie: dal Tradizionale allo Schiaccianoci, al Cioccolato puro e infine il Pan per Pistacchio

**2 Farina&club bakery**

Via Anastasio Germonio 9 - Torino

Il maestro Paolo D'Errico conquista il terzo posto a "Una Mole di panettoni". La sua specialità si arricchisce di pasta d'arance (di Sicilia). Ps. Uscendo dalla tradizione, c'è anche il panettone in vasocottura

**3 Racca**

Via Onorato Vigliani, 149 - Torino

Quello torinese nasce settant'anni fa, nel 1953. Oggi fa parte della collezione della pasticceria: con uva sultanina, cubetti di arancia e cedro naturali, glassa di mandorle e nocciole lievitate naturalmente



4 Dell'Agnese

Corso Unione Sovietica, 417 - Torino

Il Natale qui è tradizionale e pine-
rolese (con canditi e uvetta) oppu-
re torinese con impasto al cioccola-
to e con nocciole e arancio. Ma è di
più: quindi, con farcitura al pistac-
chio o crema nocciola



5 Albertengo

Via Cardè, 2/A, Torre San Giorgio (CN)

Una storia di famiglia nata nel
1905 e che prosegue dolcemente:
il panettone piemontese oggi ha ul-
teriori e gustose varianti, come
quella che lo sposa all'aromatico e
dolce Vino Moscato



6 Galup

Via Andrea Doria, 7, Torino

Ha compiuto un secolo, ma non lo di-
mostra: l'azienda di Pinerolo dal
1922 utilizza la ricetta originale: lie-
vito madre rinfrescato ogni giorno;
Nocciola Tonda Gentile Trilobata,
uova, farina di grano, latte fresco,
burro e frutta candita con zucchero



7 Antica Corona Reale

Via Fossano, 13 - Cervere (Cn)

Il Natale di Gian Piero Vivalda ha il sa-
pore del Panettone classico al Mosca-
to d'Asti, tipo Torino. Lo chef dell'An-
tica Corona Reale, il ristorante pie-
montese noto sin dal 1815, 2 stelle
Michelin, crea e firma un prodotto di
eccellenza, artigianale, naturale



8 Dalmasso

Corso Laghi 10 - Avigliana (TO)

Quanto Piemonte in questo panet-
tone: pesche ripiene alla Piemontese,
con cacao e amaretti. L'impasto
è al cioccolato con purea di man-
dorle della Val di Noto e pesche can-
dite della zona di Saluzzo



9 Piccola Pasticceria

Via Facino Cane 9/11 - Casale Monferrato (Al)

Angelina Cerullo e Yumiko Saimura ormai sono nell'olimpico della pasticceria. Tra i loro prodotti, nel periodo festivo, spuntano panettoni di ogni tipo, in cui valorizzano il lievito madre



10 Albergian

Via Nazionale, 55 - Prapelato - Ruà (To) e altre botteghe

Tutta la storia in questo panettone, frutto di 48 ore di lavorazione naturale: con lievito madre, ricco di burro, uvetta e macedonia di agrumi canditi. Il tutto ricoperto da glassatura di nocciole e mandorle



11 Orsucci

Via Borgaro, 65 oppure in via Salbertrand, 41 - Torino

Il marron glacé è la chiave per entrare nel mondo di Roberto Miranti. Che per il Natale piemontese prepara anche un mandorlato e, per allargare gli orizzonti, la versione pistacchio e cioccolato bianco



12 Viganotti

Vico dei Castagna, 14 R - Genova

Che storia, quella della Fabbrica di Cioccolato Romeo Viganotti! Nata nel 1866 continua a deliziare il palato, ancora di più a Natale, con i pandolci, come il vecchia Genova o il genovese lievitato classico



13 Orto

Via Venino, 12 - Moneglia (Ge)

Ecco "Baccicia" e uno chef stellato - Jorg Giubbani - in versione pasticciere. Il suo pandolce genovese è speciale: burro di montagna, uvetta sultana, pinoli, canditi di Arancia Pernambuco e chinotto di Savona



14 Priano

Via Camozzini, 76 r (lato mare) - Voltri (Ge)

Viaggia verso i sessant'anni di storia il forno in cui la focaccia di Voltri è un must e il pandolce nella versione bassa è delizioso, con il sapore delle nocciole intere tostate, del cedro e della scorzetta d'arancia



15 Tagliafico

Via Galata, 31R - Genova

Non uno, ma più preparazioni: qui il pandôçe (come si dice in genovese) ha una casa, o meglio un forno, dal 1890. In famiglia, c'è anche la versione con gocce di cioccolato fondente del Venezuela



16 Paolin

Via Felice Gazzolo, 6r - Genova

Un *cicinin* di miele nella dolcezza di questo pandolce in versione bassa. Nel locale che sforna delizie dal 1953, a Quezzi, il lievito madre continua a essere protagonista. Anche nell'opzione pandolce con scaglie di cioccolato e noci



17 Grondona

Bistrot in piazza Cavour (ex Mercato del Pesce) - Genova

Immacabile: un pandolce che nasce da una ricetta del quaderno nero di nonno Orlando Grondona all'inizio del XX secolo. Il segreto? Il lievito madre rinfrescato ogni giorno. Nell'impasto, una vera macedonia di frutta e semi di anice

**18 Panarello**

Negozi a Genova, Milano, Chiavari e Rapallo

Altra firma storica della città: il primo dolce ideato nell'antica bottega di Francesco Panarello mantiene oggi la stessa ricetta di allora, con un impasto ricco di canditi, uvetta sultanina e pinoli mediterranei

**19 Ferrante**

Via Martiri della Libertà, 3R - Campomorone (Ge)

Il vincitore della Coppa del Mondo del Panettone 2019 (classico) fa sul serio anche con le due versioni di pandolce: il basso "Baciccina" e l'alto "U Pandòçe", con l'aggiunta di lievito madre e «36 ore per avere un buon pandolce»

**20 Astengo**

Via Montenotte, 16 - Savona

A dimostrazione che il pandolce genovese è amato in tutta la Liguria, ecco la versione della pasticceria fondata nel 1878 da Giacomo Astengo e patria degli amaretti. E non solo

**21 Angeleri**

Via Ovada 43 MR - Acquasanta (Ge)

I canestrelletti sono il pezzo forte della pasticceria dell'entroterra: nata nel 1912, prima di Natale si profuma di pandolce. La parola "artigianalità" non è sprecata, vista la cura nella scelta di ingredienti e preparazione

**22 Rossignotti**

Viale Dante 2 oppure Via XXV Aprile, 70 - Sestri Levante (Ge)

Una dolce garanzia dal 1840, oggi gestita dalla settima generazione che raccoglie la ricetta tramandata degli avi. "Patria" del torrone, è protagonista anche nella doppia versione del pandolce



Panettone da Mole
È della pasticceria pugliese "Millevoglie" di Alberobello - in foto Cosimo e Roberto Caradonna, il primo maestro lievitista - il migliore "Panettone tradizionale di scuola piemontese" per "Una Mole di panettoni". Il 25 e il 26 la premiazione all'Hotel Principi di Piemonte, a Torino



SABATO E DOMENICA A TORINO

Una Mole di Panettoni

TORINO Sabato e domenica all'Hotel Principi di Piemonte di via Gobetti arriva "Una Mole di Panettoni" 2023, tradizionale vetrina d'eccellenza per i migliori lievitisti della pasticceria italiana. Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, sono 35 i maestri lievitisti in concorso. Per quanto riguarda i parametri del pa-

nettone tradizionale di scuola piemontese si aggiunge la glassa, mentre per quello creativo si aggiunge la farcitura. Il pubblico (ingresso 5 Euro) potrà degustare e acquistare (32 Euro al kg) il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche o innovative. Evento nell'evento, cinque degustazioni guidate al giorno: ore 11, 12,30, 14, 15.30 e 17 con calice offerto dal Consorzio Brachetto d'Acqui Docg. **Info:** dalle ore 10 alle ore 20, prenotazioni direttamente all'evento.



ARRIVA UNA MOLE DI PANETTONI

L'EVENTO SABATO 25 E DOMENICA 26 AL PRINCIPI DI PIEMONTE

LUCA INDEMINI

Senza di lui non sarebbe Natale. Pranzi o cenoni, il panettone è il re indiscusso della tavola addobbata a festa. Come accade da oltre 12 anni, torna protagonista a Torino, con "Una Mole di Panettoni", **sabato 25 e domenica 26**, all'Hotel Principi di Piemonte, via Gobetti 15. Come tradizione, nella due giorni, si potranno degustare e acquistare i panettoni premiati da una giuria tecnica, composta da giornalisti, gastronomi, pasticciere, insegnanti di pasticceria, chef e food blogger. Sfida di alto livello, riservata a produttori che rispettino rigorose regole di qualità: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di qualsiasi tipo di additivo chimico. Dalla Campania al Piemonte, dalla Toscana alla Sicilia, dalla Liguria alle Marche, erano 35 i maestri in concorso, nelle tre categorie. Il Miglior panettone tradizionale scuola milanese (alto senza glassa) è risultato quello di Valerio Giovinazzo del Caffè Crystall di Porto San Giorgio; il premio per il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese (basso con glassa) è andato alla pasticceria Mille Voglie di Alberobello, di Cosimo e Roberto Caradonna. Infine, Casa Mastroianni di Francesco Mastroianni, a Lamezia Terme, si è

aggiudicato il podio per il Miglior panettone creativo, per cui l'elemento distintivo è rappresentato dalla farcitura.

Sabato 25 si terrà la premiazione ufficiale del concorso. Ma nei due giorni, oltre a quelli sul podio, ci sarà spazio per i raffinati prodotti di tutti maestri lieviti partecipanti. Il pubblico potrà degustare e acquistare, al prezzo speciale di 32 euro al kg, il protagonista dei dolci natalizi. Inoltre, si svolgeranno cinque degustazioni guidate al giorno (della durata di un'ora), alle 11, alle 12,30, alle 14, alle 15,30 e alle 17. In collaborazione con il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., le degustazioni pairing prevederanno un calice offerto da una delle 8 aziende vitivinicole presenti, in abbinamento al prodotto di un maestro partecipante (le prenotazioni, fino a esaurimento posti, dovranno essere fatte direttamente all'evento).

Charity Partner della manifestazione è il Caffè Onlus, l'organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, presente con un servizio di "Bar solidale". L'ingresso, dalle 10 alle 20, ha un costo di 5 euro. Gratis, i bambini sotto i 12 anni. L'acquisto online, sul sito unamoledi.it, permette di prenotare la fascia oraria di accesso e garantisce l'ingresso prioritario. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Prendetevi tempo per sorprendere tutti»

Sergio Scovazzo racconta il suo panettone con 'nduja e peperoni di Carmagnola, ottimo per l'aperitivo

di **Te. Clo.**

Sergio Scovazzo è un nome noto tra gli appassionati dei dolci natalizi. Il pasticciere di Santena aveva conquistato l'edizione 2022 di Una mole di panettoni puntando tutto sulla tradizione. Ma, oltre al classico ai canditi, Scovazzo ama dare vita a nuove creazioni.

Tra le più eccentriche, ce n'è una che regolarmente lascia qualcuno a bocca aperta. Si tratta del panettone alla 'nduja e al peperone di Carmagnola. Una proposta salata ottima per stupire i propri ospiti con un aperitivo natalizio, magari accompagnato da uno spritz.

Ma come si prepara? La prima esigenza è il tempo, ne serve davvero tanto a disposizione (e insieme molta pazienza) è essenziale. Step numero 1: il lievito madre. «La migliore qualità richiede 12 ore di rinfresco preparatorio – spiega Scovazzo –. Soltanto successivamente si può procedere al primo impasto con acqua, zucchero, tuorlo, farina e lievito madre». A quel punto, si attende la lievitazione. Dopo altre 12 ore, si

procede con il secondo impasto. «Qui si aggiungono gli elementi di rinforzo, i peperoni e la 'nduja nel nostro caso».

Il peperone deve essere candito, per motivi di conservazione. Il gusto rimarrà intenso, ma con una sfumatura dolciastra. Per la 'nduja, invece, va bene quella classica. «Le proporzioni sono le stesse che useremmo per un panettone con arancia e uvetta – spiega lo chef di Grano –. Segue un'altra ora di riposo e poi si passa alla preforma». In questo momento avviene la fase della pirlatura, tecnicismo che affonda le sue radici nel dialetto milanese: «Pirlare significa girare su sé stesso, da qui anche l'origine della parola pirla – spiega sorridendo Scovazzo –. E infatti il nostro panettone dovrà essere girato per dargli una forma sferica, così che in lievitazione potrà avere una spinta verticale».

Altre otto ore di lievitazione, poi lo shock termico: il panettone viene fatto riposare in frigorifero e poi messo direttamente in forno, dove avverrà un'esplosione di sapori, profumi e volumi. Tre parole per descrivere il panettone ai peperoni di Carmagnola e 'nduja? «Originale. Esclusivo. Da provare».



Il panettone fa storia, ma quello piemontese resta «con il cioccolato» e tante varianti dolci

Alto, basso, ripieno, guarnito o ricoperto Non c'è limite alla creatività degli chef

di **Rosalba Graglia**

Milanese alto o piemontese basso e glassato? Bel dilemma, visto che in qualsiasi dizionario il panettone è definito «dolce tipico milanese», con tanto di storia-leggenda del garzone di Ludovico il Moro che salvò il pranzo di Natale con il suo «pan del Toni» fatto con pane, burro, uvetta e canditi. Ma c'è anche l'altra storia, quella del nostro panettone, che inizia a Pinerolo nel 1922, quando il pasticciere Pietro Ferrua inventa la variante piemontese, basso e con la glassa alle nocciole.

«A l'è propri galup» («È proprio goloso») decretò un amico assaggiandolo e fu Galup per sempre. Il Galup più nuovo quest'anno si traveste da gianduiotto e diventa Giangalup, farcito con crema gianduia, ricoperto di fondente e granella di nocciole pralinate, uno dei tanti modi per sdoganare il panettone dal mood natalizio. Impresa non semplice, visto che rimane il dolce delle feste per definizione.

Il classico è sempre il più venduto e l'abbinamento con il cioccolato, must torinese-piemontese, uno dei più richiesti. Lo propongono in tanti, da DAF Elite di via Barbaroux, che punta al basso piemontese in diverse varianti, a Enrico Murdocco di Tellia con il panettone creativo al gianduia, impasto di pasta di gianduia e gocce di cioccolato fondente, a Guido Gobino, che farcisce con il suo Tourinot Maximo e con albicocca candita il panettone glassato preparato nell'Atelier Reale dello chef stellato Gian Piero Vivalda di Cervere. Il Maestro del Gusto Gianni dell'Agnesè ha in carta un panettone torinese con cioccolato, nocciole e arancia, e pure al marron glacé e cioccolato. Anche Marco Vacchieri di Rivalta fa il panettone al marron glacé e a cioccolato e pere, e panettone con gocce di cioccolato e al marron glacé anche quello di Evi Polliotto di Gerla 1927. Mentre Pfatisch prepara il pan' d Gianduia farcito con pepite di cioccolato (oltre che al cioccolato con pere o pesche) e Stratta, fornitore di Casa Reale dal 1836, punta al cioccolato e ad altri evergreen della tradizione: così panettone basso ricoperto di cioccolato e panettone al marron glacé, al gianduiotto e zabaione, e a cioccolato, pere caramellate e vermouth, altra gloriosa invenzione torinese (eletto nel 2019 miglior panettone del mondo, ormai è un classico richiestissimo).

Ciòcolato a parte, ci sono pure un bel po' di novità creative.

I due gelatieri di Aria, Davide Ferrero e Roberto Speranza, insieme al panificatore-lievitista Sergio Scovazzo di Grano.Fornai in fermento (vincitore di ben tre edizioni della Mole di Panettoni e quest'anno arrivato secondo ma primo dei piemontesi) hanno creato insieme Marino, panettone con acqua di mare della

Sardegna (ultrapurificata, va da sé), che aggiunge una nota iodata senza renderlo salato, pistacchi e mandarino candito: fresco e mediterraneo, è ispirato al loro gusto di gelato più insolito.

Alessandro Dalmasco di Avigliana, a cui la Guida Pasticcerie del Gambero Rosso appena uscita ha assegnato anche quest'anno il massimo punteggio, decretandolo primò pasticciere d'Italia, ha in carta panettoni classici-ma-con-tocchi-speciali: il Mandorlato con arancia, cedro, limone e mandarino, il Nocciolato con uvetta macerata nel Moscato d'Asti docg, o ancora il panettone 2 vaniglie, con pezzi di marron glacé e cioccolato bianco caramellato e leggermente salato in superficie. Fabrizio Galla, altro "tre torte" della guida, nella sua pasticceria-laboratorio fra le colline di San Sebastiano Po (con punto vendita anche da Eataly Lingotto) prepara un panettone al cioccolato fondente Santo Domingo al 70% con vaniglia di Tahiti messa in induzione nella panna per 24 ore, per un risultato golosissimo. Menzione a parte per due lievitati natalizi diversi- variazioni sul tema panettone/pandoro - da mettere a confronto, come la prenotatissima Nuvola di Ghigo di via Po e la voluttuosa Boule de Neige di Giuseppe Mazza, pasticciere al 19 di Via Bologna.

E nel resto del Piemonte?

Ci sono i panettoni al vino - Moscato, Moscatto Passito - e allo zabaione di Albertengo, dal 1905 produttori a Torre San Giorgio nel Cuneese. Da Costè di Borgo San Dalmazzo, sempre in provincia di Cuneo, per Gambero Rosso pasticceria emergente del 2024, Stefano e Corinne, meno di trent'anni e una gran passione per l'arte pasticciere, preparano un panettone con mele e cannella da Natale in montagna (e un altro con cioccolato e amarene) e Fabio Tisti di Domodossola, pasticceria novità dell'anno, propone un panettone creativo con pompelmo candito, pepe di Timut, ricoperto di glassa leggermente affumicata. E c'è pure il panettone più alto d'Italia, quello dello chef Matteo Sormani della Locanda Walser Schtuba a Riale, in Alta Val Formazza: classico, alle pere e cioccolato e nella versione più nuova, ovvero integrale con mele, uvetta e cannella. Preparato tutto l'anno e non solo a Natale, tanto meglio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**AROMA DI PANETTONI
SOTTO LA MOLE**

Dodicesima edizione di *Una Mole di panettoni*, vetrina dei tradizionali dolci natalizi, preparati da maestri dolciari, senza usare conservanti e utilizzando il lievito madre. C'è pure il concorso del panettone più buono e del più creativo.
TORINO, Hotel Principi di Piemonte, 25 e 26 novembre, Unamoleli.it

L'EVENTO

Sotto la Mole è già tempo di panettoni e sfide golose

Non è mai troppo presto per pensare al panettone. Così torna puntuale il 25 e il 26 novembre all'Hotel Principi di Piemonte «Una Mole di Panettoni», manifestazione ideata nel 2012 da Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano che per il weekend riunisce a Torino artigiani lievisti della pasticceria italiana. Quest'anno sono 35 i maestri lievisti in concorso e per la prima volta per questa 12esima edizione la giuria tecnica giudicherà i panettoni in anteprima lunedì 20 novembre, per annunciare alle 14 in diretta Facebook i vincitori, premiati poi ufficialmente il giorno dell'apertura della manifestazione. Come sempre tre categorie: Miglior panettone tradizionale di scuola piemontese (basso con glassa), Miglior panettone tradizionale di scuola milanese (alto senza glassa) e il Miglior panettone creativo. Panettoni che durante la manifestazione (ingresso 5 euro, gratis i bambini sotto i 12 anni) si possono degustare e acquistare al prezzo speciale di 32 euro al chilo. E ogni giorno 5 degustazioni guidate della durata di un'ora (alle 11, 12.30, 14, 15.30 e 17), accompagnate da un calice di Brachetto d'Acqui Docg del Consorzio Tutela, main sponsor dell'evento con Molino Quaglia. Senza dimenticare la cosa giusta: Charity Partner 1 Caffè Onlus, l'organizzazione senza scopo di lucro fondata da Luca Argentero e Beniamino Savio, con il «Bar solidale». (r. gra.)

L'EVENTO

Boom di visite a "Una Mole di Panettoni", anche con porcini e 'nduja

■ Lunghe code di golosi questo weekend all'hotel Principi di Piemonte che ha ospitato la 12esima edizione di "Una Mole di Panettoni", l'evento dedicato al dolce natalizio per eccellenza, organizzata dalla società Dettagli Eventi di Laura Severi e Matilde Sclopis. Sono ben 7mila infatti le persone che hanno deciso di farsi un giro tra i banchi dei 35 maestri lieviti e artigiani di eccellenza in concorso, che hanno preparato panettoni secondo la ricetta piemontese e lombarda. Come da tradizione il pubblico ha potuto degustare e acquistare al prezzo speciale di 32 euro al chilo il protagonista dei dolci natalizi, declinato nelle preparazioni classiche, con glassa o senza, o vestito in modo creativo, anche con ingredienti non certo consueti, come i funghi porcini e la 'nduja. A fare gli onori di casa ci hanno pensato i nostri pasticceri, tra cui anche il Forno Grano, il forno-bistrot di Santena che proprio ieri ha raddoppiato aprendo un nuovo negozio a San Salvario, in via Madama Cristina 73, accanto al teatro Colosseo. Nato nel 2018 dall'idea dei fratelli Mosso, il forno già premiato con i "Tre Pani" dal Gambero Rosso, è guidato dal maestro panificatore Sergio Scovazzo, che si è classificato al secondo posto del concorso torinese, dopo i pugliesi Cosimo e Roberto Caradonna, seguito da Paolo D'Errico della pasticceria torinese "Farina&club bakery"

[R.L.E.]





IL GUSTO A TORINO

DOLCE E MAGICO NATALE

Torna Una Mole di Panettoni, la due giorni sui lievitati 10 e lode

Profumo di arancia candita, cannella, cioccolato e molto altro. Questo l'inebriante mix che si diffonderà nei saloni dell'Hotel Principi di Piemonte, a Torino. Nel fine settimana del 25 e 26 novembre torna *Una Mole di Panettoni*, mostra mercato sui lievitati d'eccellenza di tutta Italia. Si spazia dal Piemonte alla Campania, passando per Marche e Toscana. Tre le categorie per premiare il prodotto migliore: il tradizionale della scuola milanese (alto e senza glassa), il tradizionale piemontese (basso e con glassa), la migliore ricetta creativa. Tra i tanti pasticceri presenti ci sono Grano e De Vivo. Info: www.unamoleidi.it

È GIÀ TEMPO DI PANETTONI & CO

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE ARRIVANO I DOLCI TIPICI DI NATALE

ELENA DEL SANTO

Basta guardarsi attorno: le vetrine-pasticcerie comprese - sono già invase dall'atmosfera natalizia. In attesa di "Una Mole di Panettoni", la kermesse dolciaria in calendario il 25 e il 26 novembre al Principi di Piemonte, a Eataly Lingotto questo fine settimana arrivano i Panettone Days!. Schierate sui banchi, oltre 50 varianti originali, gourmet e golose, di piccoli produttori e di marchi storici italiani. Qualche esempio? Il panettone rum & cioccolato di Scarpatò, il pandoro con crema di limoncello di Tommaso Muzzi, i panettoni di Vergani con sac à poche di crema gianduia o crema al pistacchio, quello all'amaretto di Chiostro di Saronno o quello ai marron glacé di Bonifanti. Solo **venerdì 17 e sabato 18** si potranno acquistare con uno sconto del 20%, applicato anche sulla novità del Natale 2023: la prima linea di grandi lievitati dedicati alle feste a firma Eataly. Sulla tavola delle feste le new entry non mancano.

Balocco, nota azienda di Fossano specializzata in dolci da forno, lancia un poker di novità: il pandoro Bi-Chocolate dalla doppia e ricca farcitura di crema cioccolato bianco e crema gianduia, con spolvero di zucchero a velo; il Maxiciok Caramel con crema caramello salato (uno dei gusti top del momento) e crema cacao Santo Domingo; della linea Italian Bakery 1927, invece, il panettone al Limone Costa d'Amalfi Igp e la variante Lamponi e Cioccolato Gianduia, entrambi perfetti per chi predilige i sapori mediterranei. Ma anche per chi ama sapori e abbinamenti alternativi.

Anche quest'anno la pasticceria Racca lega il proprio nome ad Oaf-I (Organizzazione di Aiuto Fraterno-Italia). È possibile scegliere tra il panettone tradizionale, quello al cioccolato,

il mandorlato o quello ai frutti di bosco, oppure il pandoro. Le offerte saranno destinate ai progetti del Sermig-Arsenale della Pace (per ordinazioni: tel.366/5848457, oppure info@oafi.org).

In occasione delle festività, Streglio, marchio acquisito nel 2021 da Galup (azienda piemontese che ha fatto la storia del settore dolciario con il suo panettone basso e glassato inventato nel 1922 da Pietro Ferrua), ha appena varato la sua nuova linea di cioccolato.

Tra le golose proposte, due iconici cioccolatini dello storico brand: le Margherite, delicati petali di cioccolato al latte, una punta di cioccolato bianco al centro e un ripieno di crema di Nocciola Tonda Gentile Trilobata pralinata, e il Cuore, pralinato al caramello, alle mandorle, al Gianduja e grue di cacao (negli store Galup di Torino e Pinerolo e sul sito

www.streglio1924.it). Anche il Natale 2023 firmato La Perla di Torino profuma di cioccolato. Dopo il successo dell'anno scorso, protagonista è La Perla di Natale, una creazione di cioccolato a forma di Albero, decorata a mano e proposta in nuove sfumature di gusto: oltre al Pistacchio anche le versioni Arachide Salata e Cioccolato Fondente (www.laperladitorino.it). —

Foto: D. R. Esposito





IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA** ©

SPECIALE GIOIELLI

io
DONNA

**Mettere
fiori nelle
guerre**
L'ambasciatrice
di pace
Anna Prouse
racconta
la sua vita
tra i conflitti

Moda
Stile crociera

**Disagio
giovanile**
Tagliarsi per
soffrire meno

“Dobbiamo
insegnare
ai bambini
come
affrontare
il mondo”

Olga Kurylenko

RCS RCS MEDIAGROUP SPA SETTIMANALE DISTRIBUITO IN ABBINAMENTO CON IL CORRIERE DELLA SERA DEL 10 NOVEMBRE 2023 - N. 46
POSTE ITALIANE SPA SPED. IN A.P. - D.L. 353/03 CONV. L. 46/04, ART. 1 C. 1. DCB MILANO - CORRIERE DELLA SERA (€ 1,50) - IO DONNA (€ 0,70) € 2,20. L'EVENTUALE CELLOFANATURA ESTERNA VA INSERITA NELLA RACCOLTA PLASTICA LDPE 04



Le ispirazioni della settimana

Desideri, piaceri e colpi di fulmine

7

Gustare

Una vetrina superlativa su golose eccellenze fra i lievitati più buoni d'Italia. All'Hotel Principi di Piemonte di Torino, il 25 e 26 novembre, con *Una mole di panettoni* potremo assaggiare e acquistare dolci tipici di stagione creati secondo alte regole di qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

