



NEWS

Artisti del Panettone, il documentario su Sky che da lunedì 26 novembre racconta i segreti di 10 maestri della lievitazione Italiani

di Martina Barbero



1 di 24



Il documentario

Dal tradizionale con soli uvetta e canditi alle varianti all'albicocca, cioccolato o zenzero, il panettone porta con sé una storia centenaria e sono molti gli aneddoti che si celano dietro una sua fetta. Quest'anno a raccontare l'arte non sempre conosciuta del re dei lievitati saranno alcuni grandi pasticceri d'Italia, che da lunedì 26 novembre si racconteranno nel documentario *Artisti del Panettone*, in onda su Sky Uno, tutti i giorni alle 19.10. Dieci puntate e un servizio speciale di chiusura con Iginio Massari per ripercorrere passo passo le fasi fondamentali della preparazione di questo lievitato, ma anche i suoi ingredienti e il legame con il territorio. Ogni puntata racconta la storia di un personaggio diverso, si comincia con Vincenzo Santoro de «La Martesana» di Milano, per onorare la tradizione meneghina, e si arriva ai lievitati del sud, con Vincenzo Tiri.



1 di 24





Il temporary store per assaggiarli

«Artisti del Panettone», poi, da documentario si trasforma anche in una experience per poter assaggiare il dolce delle feste e conoscere di persona tutti i pasticceri coinvolti.

Sabato 8 e domenica 9 dicembre a Palazzo dei Giureconsulti (Piazza Mercato), a due passi dal Duomo di Milano, si terrà l'evento che riunisce i dieci pasticceri da tutt'Italia

protagonisti della serie su Sky Uno. Tutti i panettoni - di Vincenzo Santoro, Maurizio

Bonanomi, Andrea Tortora, Luigi Biasetto, Fabrizio Galla, Gino Fabbri, Paolo Sacchetti,

Alfonso Pepe, Sal De Riso e Vincenzo Tiri - rimarranno poi disponibili nel temporary shop

di Palazzo dei Giureconsulti dall'8 al 24 dicembre (aperto tutti i giorni dalle 10.30 alle 20.00).





3 di 24



Iginio Massari

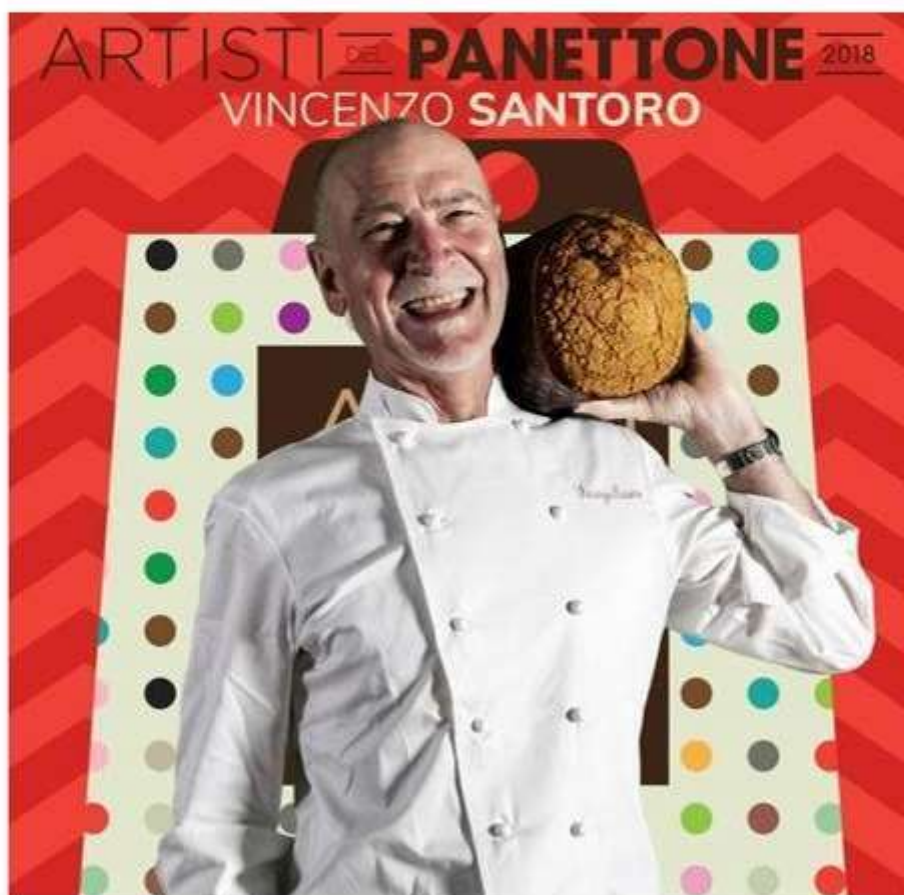
Ad aprire e chiudere ogni puntata ci sarà il maestro dei lievitati per eccellenza: Iginio Massari, patron della Pasticceria Veneto, a Brescia, e di quella a Milano. L'ultima puntata del documentario, sabato 8 dicembre, invece sarà dedicata interamente a lui e alla sua ricetta





Vincenzo Santoro

Il documentario esordisce con un classico meneghino, simbolo della tradizione che ha reso il panettone il re delle feste: Vincenzo Santoro, pasticcere e fondatore de La Martesana di Milano.





Il panetùn de l'Enzo

Con Vincenzo Santoro, l'artigianalità si mescola alla creatività dando vita a versioni del dolce natalizio con ingredienti particolari. Come il Panettone Strudel, il *panetùn de l'Enzo*, con cioccolato e confettura di albicocche o quello con cioccolato e zenzero.



La Martesana, Milano



6 di 24



Fabrizio Galla

Tecnica ed estetica. Sono questi gli ingredienti dei dolci di Fabrizio Galla, pasticcere dell'omonimo locale a San Sebastiano Po, in provincia di Torino. Il *maître pâtissier* cresciuto nella scuola di Iginio Massari ha fatto del panettone uno dei suoi dolci iconici. L'appuntamento è martedì 27 novembre, per la seconda puntata del documentario.





7 di 24



Panettone tradizionale con canditi e uvetta

Lievito madre, lunghi impasti e ingredienti selezionati. «Non occorrono ingredienti difficile per fare il dolce natalizio dei sogni. Bastano lievito madre, lunghi impasti e la giusta cottura» ripete Fabrizio Galla quando gli si chiede il segreto della sua pasticceria. La sua proposta è quella tradizionale con canditi e uvetta.

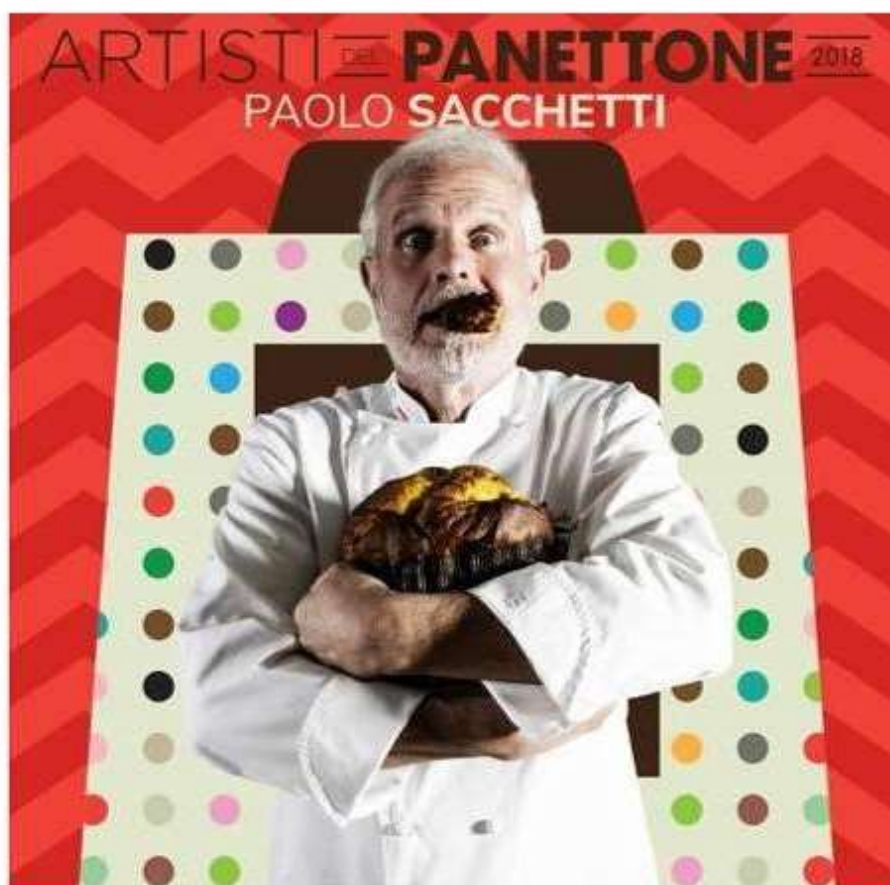


Pasticceria Galla, San Sebastiano Po (TO)



Paolo Sacchetti

È nel cuore della Toscana, a Prato, che ogni giorno Paolo Sacchetti sforna dolci della tradizione italiana. Come le sue Peschine – un impasto brioche profumato alla vaniglia con crema pasticcera e alchermes – oppure i lievitati che durante il periodo natalizio riempiono gli scaffali della Pasticceria Caffè Nuovo Mondo. Durante la puntata di mercoledì 28 novembre, il maestro Sacchetti svelerà i segreti dei suoi panettoni speciali.





Pan Giulebbe

«Dominare la lievitazione» dice Sacchetti con accento toscano mentre spiega che un panettone è tutta una questione di attesa e giuste temperature. Di fianco alla ricetta tradizionale, il pasticciere sperimenta anche varianti gourmet, come il Giulebbe, la pasta lievitata arricchita con albicocche.



Pasticceria Caffè Nuovo Mondo, Prato (FI)

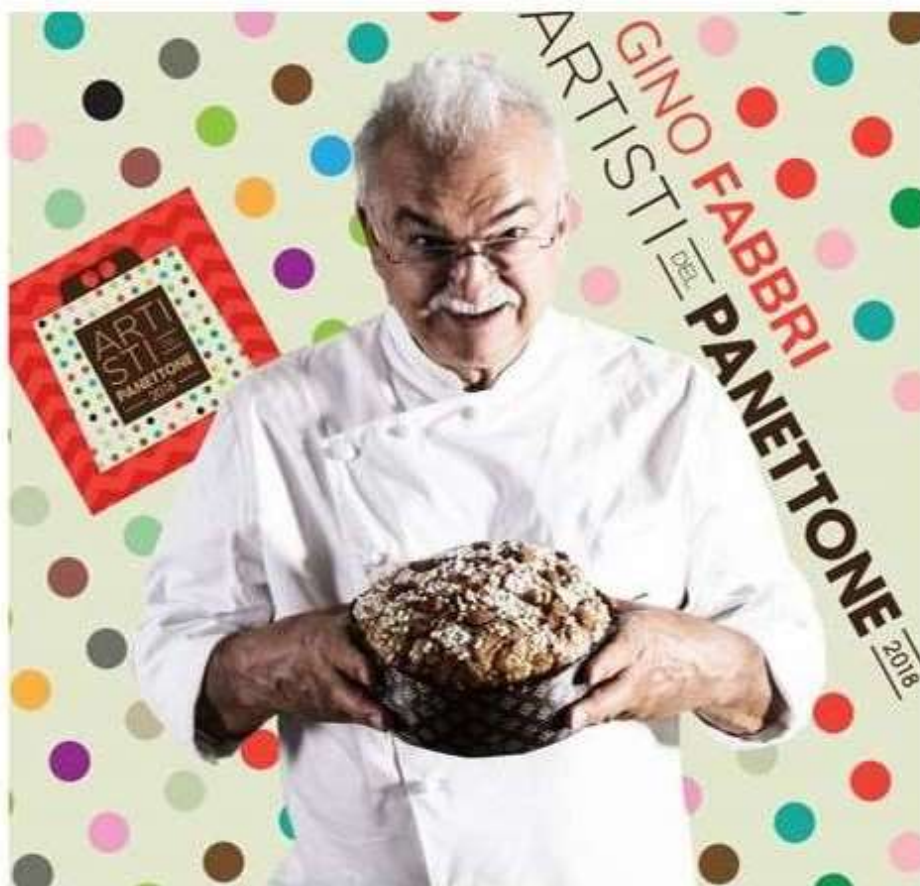


10 di 24



Gino Fabbri

Autorità affermata nella pasticceria e presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Gino Fabbri rappresenta la tradizione dei lievitati italiani. Le sue brioches sono conosciute in tutta Italia e chi è di passaggio a Bologna non può fermarsi per una pausa dolce alla Pasticceria Gino Fabbri. L'appuntamento con lui in tv è giovedì 29 novembre.





11 di 24



Panettone tradizionale Fabbri

Per Fabbri la versione del panettone è una. Quella classica. Tradizionalissimo e rigoroso, il pasticcere di Bologna segue personalmente tutte le fasi di lavorazione.



Pasticceria Gino Fabbri, Bologna

Salvatore De Riso

Colori, profumi e ingredienti locali. Salvatore De Riso, dell'omonima pasticceria a Minori e a Costa d'Amalfi (Salerno), ha saputo valorizzare le eccellenze della Costiera Amalfitana attraverso i suoi dolci. Per oltre dieci anni è stato uno dei protagonisti de *La Prova del Cuoco* e ora sarà il personaggio della puntata di domenica 30 novembre de *Gli Artisti del Panettone*. Una sua specialità? Il lievitato delle feste, che propone in 30 versioni diverse.





Panettone al Limoncello

La base dei suoi panettoni sono gli ingredienti: selezionati e di qualità. Il resto poi è una questione di abbinamenti e il suo cavallo di battaglia rimane il lievitato al limoncello. Una pasta leggera con farcitura a base del celebre liquore.



Pasticceria De Riso, Minori (SA)

Luigi Biasetto

Il lievito madre di Luigi Biasetto, maestro dell'omonima pasticceria a Padova, è uno starter centenario. Tra gli ingredienti d'eccellenza del suo panettone – vaniglia Bourbon, i canditi artigianali, le mandorle di Puglia, il miele esclusivamente biologico, il burro di centrifuga ottenuto da latte fresco – è forse questo il segreto delle sue lievitazioni. Per scoprire di più sull'arte della sua pasticceria l'appuntamento è lunedì 3 dicembre.





Panettone al cioccolato e glassa di amaretto

Per realizzare il suo panettone al cioccolato Biasetto impiega due giorni e a concludere l'opera è una glassa di amaretto dolce alla mandorla.



Pasticceria Biasetto, Padova



Andrea Tortora

Andrea Tortora è il pasticcere stellato del St.Hubertus di Norbert Niederkofler, spesso descritto come il volto della pasticceria italiana del futuro. La sua vita si divide tra il ristorante di e il suo AT Patissier, il laboratorio dei lievitati di San Cassiano da cui è partito. L'appuntamento con Andrea Tortora è martedì 4 dicembre.





Panettone tradizionale

I suoi lievitati sono ricercatissimi – quasi degli oggetti di culto – ma le ricette sono quelle classiche per le feste la sua proposta è tradizionale con uvetta e canditi.





Alfonso Pepe

Cosa c'entra il panettone con Sant'Egidio Albino? Molto, perché è lì che Alfonso Pepe, dell'omonima pasticceria, lievita i suoi dolci per Natale. Pepe segue passo a passo le fasi di preparazione, incluse le 36 ore di lievitazione. La puntata da non perdersi è mercoledì 5 dicembre.





Panettone al fico bianco

Si va dalla versione classica alle varianti con frutta speciale o con creme golose. Come il panettone al fico bianco, una varietà di frutto tipica del Mezzogiorno.



Pasticceria Pepe, Sant'Egidio Monte Albino (SA)

Maurizio Bonanomi

Quando si pensa a un purista della lievitazione immediatamente il primo nome che viene in mente è il suo. Maurizio Bonanomi è lo chef della Pasticceria Merlo di Pioltello.

L'appuntamento con lui è giovedì 6 dicembre.





Pandolce all'albicocca

Il suo panettone è un inno all'artigianalità: agli ingredienti selezionati Bonanomi accosta il rigore della tecnica con quantità pesate al millesimo.



Pasticceria Merlo, Pioltello (MI)

Vincenzo Tiri

I panettoni di Vincenzo Tiri, sfornati nella pasticceria Tiri 1957 ad Acerenza, arrivano anche in Giappone. Sarà per la tripla lievitazione (una per ogni impasto per un totale di 72 ore di lavorazione), le scorze d'arancia di Tursi e la tradizione tramandata da generazioni, ma i suoi panettoni vengono riconosciuti in tutto il mondo come un'eccellenza. Per scoprire la sua storia, l'appuntamento è venerdì 7 dicembre.





Classico

Poche parole e molti fatti Vincenzo, creatività controllata e massimo rispetto per le regole della grande pasticceria. Il must have: il classico. Non c'è bisogno di aggiungere altro



Tiri 1957, Acerenza (PZ)