

I 10 pasticceri migliori d'Italia guidati da Iginio Massari, protagonisti di una nuova serie su **Sky**, saranno riuniti a Milano l'8 e 9 dicembre per celebrare il re dei lieviti

GLI ARTISTI DEL PANETTONE

di **Isabella Fantigrossi**

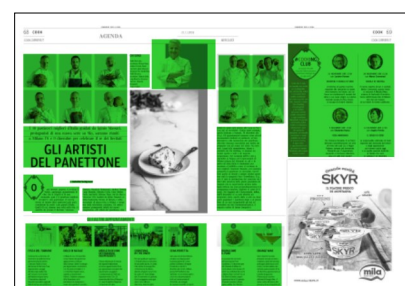


Ogni inverno, appena si avvicina il Natale, qualunque appassionato di cibo che si rispetti si fa una domanda: qual è il panettone migliore di tutti? E così quest'anno c'è chi ha deciso di riunire dieci pasticceri (più uno) considerati da molti i più grandi d'Italia. Quelli di cui, almeno una volta nella vita, ci sarebbe da provare il lievito. Vincenzo

Santoro, Maurizio Bonanomi, Andrea Tortora, Luigi Biasetto, Fabrizio Galla, Gino Fabbri, Paolo Sacchetti, Alfonso Pepe, Sal De Riso e Vincenzo Tiri. Guidati da Iginio Massari, re della Pasticceria Veneto di Brescia e della succursale di piazza Diaz a Milano e ormai star della televisione cuciniera. Gli undici saranno protagonisti infatti del nuovo programma «Gli artisti del panettone» che andrà in onda ogni giorno alle 19.15 su **Sky** Uno dal 26 novembre. Ultima super puntata, quella dedicata a Massari, l'8 dicembre alle 18.45. Gli appuntamenti saranno come piccoli

documentari dedicati ai pasticceri, ai loro laboratori e alla lavorazione del panettone. Alla fine ciascuno racconterà una ricetta da preparare con gli avanzi del dolce. Ma non solo. Legati alla trasmissione, ideata e prodotta da Mn Holding, ci saranno un evento aperto a tutti e un negozio temporaneo. Nel weekend dell'8 e del 9 dicembre al Palazzo dei Giureconsulti di Milano (piazza dei Mercanti 2), gli 11 in arrivo da tutta Italia si riuniranno per mostrare al pubblico come si cucinano le loro migliori creazioni: Biasetto, per esempio, preparerà il panettone al cioccolato, Sal De Riso quello al limone e ginger mentre guest star sarà lo spagnolo Paco Torreblanca. Il 9, poi, ci sarà la premiazione del concorso tra i dieci alla presenza della giuria presieduta da Massari con la supervisione tecnica della figlia Debora (su www.artistidelpanettone.it il programma completo, biglietto al costo di 8 euro). Nel loggiato dei Giureconsulti, infine, dall'8 dicembre al 24 sarà allestito un temporary store, aperto dalle 10 alle 20, dove poter acquistare i panettoni degli 11 al prezzo fisso di 40 euro (acquistabili già dal 26 novembre sul sito DestinationGusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo).

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Cook non è solo un mensile ma anche un CookingClub, una community online e sui social dove potete contribuire dai vostri account con foto, racconti o video. Con l'hashtag #CookingClub e la mention @CucinaCorriere, potete sbizzarrirvi e ogni contributo alimenterà la grande community online. Inoltre la redazione selezionerà i post che potranno comparire nel mensile successivo o avere visibilità sui social di *Corriere Cucina*. E ogni mese 4 appuntamenti con gli autori, in diretta Facebook sulla pagina *Corriere Cucina*



21 NOVEMBRE ORE 17.30
con **Luciano Ferraro**

INCHIESTA E SCUOLA DI VINO

L'inchiesta di questo numero risponde alla domanda su quale vino berremo nel futuro, con un focus sui cambiamenti causati dal clima e sui nuovi vitigni. La rubrica mensile scuola di vino, invece, si occupa di Chianti Classico



28 NOVEMBRE ORE 15.30
con **Marco Cremonesi**

SCUOLA DI COCKTAIL

Il nostro esperto di bar e cocktail, Marco Cremonesi, questo mese ci racconta il Bloody Mary, insieme al bartender Francesco Cione dell'Octavius Bar di Milano. Uno dei rari classici di cui esiste la ricetta codificata...



5 DICEMBRE ORE 17.30
con **Elisabetta Russo**

COSA MANGIANO

Da Cristiano Ronaldo, il cui fisico dimostra scientificamente 10 anni di meno dei suoi 33, a Roger Federer, sempre più immortale. Passando per il vegetariano Jovanotti e l'onnivoro Valentino: cosa c'è sulle loro tavole?



12 DICEMBRE ORE 17.30
con **Angela Frenda**

IL SENSO DI COOK

La responsabile editoriale di Cook risponde alle domande dei lettori e degli appassionati sul numero uscito oggi e su quello speciale dedicato al Natale che sarà in edicola il 12 dicembre

CHI SONO

Nella fila in alto,
da sinistra, Alfonso Pepe,
Andrea Tortora, Paolo
Sacchetti, Iginio Massari,
Vincenzo Tiri e Sal De Riso.
Nella fila sotto,
da sinistra, Fabrizio Galla,
Luigi Biasetto, Vincenzo
Santoro, Maurizio
Bonanomi
e Gino Fabbri



GLI ALTRI APPUNTAMENTI



FESTA DEL TORRONE

Continua fino a domenica 25 novembre una delle kermesse gastronomiche più antiche e famose d'Italia, la festa del torrone di Cremona. Tour, degustazioni e assaggi del dolce tipico della città del Torrazzo. Tra le novità dell'edizione di quest'anno, il Torrone live: durante il finesettimana nella Loggia dei Militi il torrone sarà prodotto in piazza e distribuito al pubblico



DOLCI DI NATALE

A Milano il 24 e 25 novembre torna I Maestri del panettone: appuntamento al Museo della Scienza e della Tecnologia per degustazioni e masterclass con 26 pasticceri italiani. L'1 e 2 dicembre Napoli, invece, ospiterà, al Grand Hotel Parker's, l'edizione campana di Re Panettone: tutti i partecipanti si impegnano a usare solo ingredienti naturali e nessun additivo o semilavorato



MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Ottava edizione per il mercato dei vignaioli indipendenti, ormai un appuntamento fisso per appassionati ed esperti che qui potranno assaggiare e comprare più di 2.500 vini. Appuntamento il 24 e 25 novembre alla Fiera di Piacenza (15 euro il biglietto d'ingresso comprensivo di calice per le degustazioni)



CHRISTMAS BY THE RIVER

Per tutti quelli per i quali non c'è Natale senza un mercatino di bancarelle tipiche. A Londra è da visitare lo scenografico «Christmas by the River», allestito all'aperto tra la Torre di Londra e il Tower Bridge dal 29 novembre al 2 gennaio. Qui si assaggiano come ogni anno, tra le mille luci delle feste, dolcetti inglesi e bevande calde



CENA PERFETTA

Sarà una sorta di food talk pre-natalizio con degustazione la presentazione di *La cena perfetta* (Solferino) di Angela Frenda che si terrà il 3 dicembre alle 18.30 a Milano presso Boffi Solferino (via Solferino 11). Un evento aperto a tutti ma con prenotazione (info su Cucina.corriere.it). Al termine, un assaggio di caserecce Garofalo con pesto di cavolo nero e pecorino



BUONI COME IL PANE

In occasione dei 120 anni dell'associazione Pane Quotidiano, il 5 dicembre apre alla Triennale di Milano la mostra Buoni come il pane: 20 artisti tra cui Michele De Lucchi e Matteo Cibic e 10 chef tra cui Elio Sironi e Davide Longoni esporranno fino al 13 gennaio 30 pani in versione scultura oppure edibile. Per riflettere sul valore del cibo



ORANGE WINE

Sono i bianchi macerati, preparati secondo un'antica tradizione, quella del contatto prolungato delle bucce con il mosto, così da rendere i vini ambrati, quasi arancioni. Il 9 e 10 dicembre appuntamento al Castello di Agazzano (Piacenza) per la prima edizione di Orange Wine - Il nuovo colore del bianco, alla presenza di una cinquantina di vignaioli biologici o biodinamici