

COSTUME

A⁻ A⁺

Martedì, 4 dicembre 2018 - 16:12:00

Artisti del Panettone 8 e 9 dicembre a Milano: ecco il 'dolcissimo' programma

Artisti del Panettone: degustazioni, masterclass, live cooking e talk animano il weekend dell'8 e 9 dicembre



Foto LaPresse

Sua Maestà, il Panettone, è il protagonista di un goloso evento patrocinato dal Comune di Milano che, per due giorni, l'8 e il 9 dicembre 2018, dalle 10.00 alle 19.30, animerà il centro della città con performance live, degustazioni e incontri volti a scoprire i segreti del più famoso dolce natalizio italiano.

Artisti del Panettone riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella pasticceria artigianale. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro **Iginio Massari**, **Vincenzo Santoro** di Pasticceria Martesana e **Maurizio Bonanomi**, per poi andare in Alta Badia insieme ad **Andrea Tortora** dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di **Luigi Biasetto**, mentre a Torino si incontra **Fabrizio Galla**. L'amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l'arte pasticceria di **Gino Fabbri** a Bologna e **Paolo Sacchetti** a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani **Alfonso Pepe** e **Sal De Riso** e il lucano **Vincenzo Tiri**. I visitatori saranno guidati nell'affascinante mondo di questa eccellenza gastronomica dai **più famosi Pasticceri italiani**, attraverso una serie di originali appuntamenti che avranno luogo nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo di Milano (Piazza dei Mercanti, 2).

La programmazione completa dell'evento, disponibile sul sito www.artistidelpanettone.it, prevede ogni giorno delle **masterclass** per scoprire le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live, delle divertenti **degustazioni al buio** per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale, dei **talk** con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei **live cooking** con esperti della lievitazione.

Alcune anticipazioni sull'evento? Il **Panettone al Cioccolato** è protagonista della **masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30**, *mission impossible* per i più ma non per un Campione del Mondo. **Il 9 dicembre** si svolge la masterclass con **Iginio Massari**, insieme alla figlia **Debora Massari**, dal titolo *Stelle con polvere di panettone*. Sempre domenica **alle 14.00 scende in campo Sal De Riso con la masterclass Panettone al limone e ginger**, una sferzata di pura energia con i colori e i sapori tipici della Costiera Amalfitana.

A seguire, **alle 15.00, Maurizio Bonanomi conduce la degustazione al buio Pan de Sciuri**, per imparare a riconoscere ad occhi bendati gli ingredienti e le loro caratteristiche.

Tra le **guest star di Artisti del Panettone lo spagnolo Paco Torreblanca**, considerato uno dei maestri pasticceri più innovativi a livello internazionale, che **sabato 8 dicembre** condurrà i visitatori in una **caliente masterclass all'insegna della sperimentazione**.

I dieci Artisti del Panettone si scontreranno con il numero uno della classifica di **Gazzagolosa** e con il miglior under 35. Il concorso di Gazzagolosa, inserto dedicato al cibo della Gazzetta dello Sport si è conquistato, in cinque edizioni, la fiducia dei professionisti ed è diventato il punto di riferimento per tutti gli appassionati grazie all'autorevolezza e alla serietà che lo contraddistinguono da sempre. Da quest'anno la classifica si evolve e si arricchisce con **una premiazione live il 9 dicembre** organizzata in partnership con Artisti del Panettone, alla presenza della giuria presieduta dal Maestro dei Maestri **Iginio Massari** e composta da esponenti del giornalismo e personaggi dello showbiz come **Arisa**, chef **Alessandro Borghese**, **Lodovica Comello**, **Giuseppe Cruciani**, **Diletta Leotta**, **il Trio Medusa**, **Pupo** e **Victoria Cabello**. Supervisione tecnica a cura di Debora Massari, tecnologa alimentare. Una sorta di Champions League ad alto tasso di dolcezza che è naturale prosecuzione del percorso di valorizzazione della qualità artigianale da sempre alla base dell'iniziativa.

Artisti del Panettone non si esaurisce nella due giorni di evento. Per la gioia dei più golosi, verrà infatti allestito un **temporary shop** nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, **aperto tutti i giorni dall'8 al 24 dicembre dalle 10.30 alle 20.00, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali dei migliori pasticceri italiani** per uno shopping natalizio dal sapore dolcissimo!

Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su DestinationGusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo, creato per scoprire e incontrare in tutta Italia i piccoli agricoltori e gli artigiani che realizzano i cibi tipici dei loro territori, frutti di tradizioni ed eredità culturali che non hanno pari al mondo. Destination Gusto ha l'intento di gratificare le tavole dei consumatori e nel contempo di valorizzare il lavoro delle famiglie produttrici e di contribuire a perpetrare la straordinaria tradizione eno-gastronomica italiana.

Tutti gli Artisti del Panettone saranno anche i protagonisti dell'omonimo **format tv in onda dal 26 novembre su Sky Uno**. Dieci puntate dedicate ai migliori interpreti del panettone, cui si affiancherà una sul Maestro dei Maestri, Iginio Massari, che avrà anche il ruolo di introdurre e chiudere ogni puntata. Al termine di ogni monografia, i 10 Artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi di panettone.

PROGRAMMA ATTIVITA' 8 DICEMBRE

LE MASTERCLASS

SALA 1, PIANO TERRA

Dalla lievitazione alla messa in forno.

Passo a passo la realizzazione dei panettoni più buoni d'Italia illustrati live dai loro creatori.

A cadenza oraria uno dei nostri Artisti salirà in cattedra per una masterclass ad alto tasso di dolcezza. Al termine di ogni masterclass verrà offerto in degustazione il relativo panettone.

ORE 11.00

Alessandro Pozzoli, Pasticceria Marra

Panettone Tradizionale

Dal vincitore del premio "Miglior Under 35" della classifica di GazzaGolosa, come imparare a riprodurre a casa il suo meraviglioso Panettone Tradizionale.

ORE 12.00

Paco Torreblanca

Panetun de l'Enzo

Vuoi conoscere i segreti di uno dei panettoni cult di Milano e non solo? Un trionfo di pasta lievitata, cioccolato e albicocche illustrato in ogni passaggio

ORE 14.00

Maurizio Bonanomi, Pasticceria Merlo

Pan dei sciuri

Tra i più buoni panettoni d'Italia, da anni. Il segreto sta nella lievitazione perfetta in questo caso abbinata a frutta, agrumi semicanditi e glassa nocciole Piemonte. Impossibile rifarlo? Non dopo la masterclass di Maurizio.

ORE 15.00

Infermentum, con Francesco Borioli e Luca Dal Corso

Panettone Fichi Mele e Noci

È il nostro tributo a Verona, la terra dove nasce Infermentum, e alle sue tavole imbandite, d'inverno ricche di fichi, mele e noci. Scegliamo la frutta lavorata con acqua e zucchero secondo il metodo di canditura tradizionale francese. Ed ecco il Panettone Fichi, Mele e Noci di Infermentum. Un nuovo dolce tipico, tradizionale, deliziosamente lievitato.

ORE 16.00

Luigi Biasetto, Pasticceria Biasetto

Panettone al cioccolato

Fare il panettone è difficile. Fare il panettone al cioccolato è missione impossibile. Non se a spiegarlo però è il Campione del Mondo di Pasticceria, Luigi Biasetto. Imperdibile.

ORE 17.00

Vincenzo Tiri, Tiri 1957

Panettone a tre impasti

Il segreto di un grande panettone sta nella lievitazione. La sua, ormai mitica, dura oltre 70 ore e prevede la realizzazione di ben tre impasti. Scopritela live.

ORE 18.00

Alfonso Pepe, Pepe Maestro Dolciere

Panettone al caffè e cioccolato bianco

Pasta soffice come una nuvola e aroma di caffè. Un connubio straordinario e non impossibile da realizzare con la guida del Maestro indiscusso del genere.

I BLIND TEST

SALA 2, SECONDO PIANO

Riconoscere un vero panettone artigianale. Ce lo spiegano i nostri Artisti in una serie di blind test (degustazioni bendate) ad alto tasso di emozione (e gusto, ovviamente).

ORE 12.00

Infermentum, con Francesco Borioli e Luca Dal Corso

Panettone Fichi Mele e Noci

Dai vincitori del premio "Miglior Panettone" della classifica di GazzaGolosa 2018 un tributo alla città di Verona dove nasce Infermentum, e alle sue tavole imbandite, d'inverno ricche di fichi, mele e noci.

In abbinamento degustazione di gelato

ORE 13.00

Maurizio Bonanomi, Pasticceria Merlo

A tutto limone

Uno dei protagonisti assoluti del panettone è il candito. Ma come capire se si tratta di un prodotto di alta qualità? E che caratteristiche ha? Un grande pasticcere supportato da un esperto ci conducono alla sua scoperta.

ORE 14.00

Gino Fabbri, Pasticceria Gino Fabbri

Il Panettone tradizionale

Chi meglio di lui, indiscusso maestro della lievitazione, può fornire i criteri per riconoscere un grande panettone? Anche un modo per assaggiare il suo, ormai entrato nel mito.

ORE 15.00

Alfonso Pepe, Pepe Mastro Dolciere

Panettone al limoncello

Si fa presto a dire farcito. Così come per la pasta lievitata anche tutte le creme in abbinamento debbono possedere determinate caratteristiche di gusto, profumo, consistenza. Scopriamole con Alfonso e perdiamoci nel suo panettone al limoncello.

ORE 16.00

Vincenzo Tiri, Tiri 1957

Panettone al caramello salato

L'armonia dei gusti con quel tocco di salto che incontra la dolcezza del caramello. Riconoscere un grande panettone (soprattutto se creativo come questo) per apprezzarne appieno la meraviglia.

ORE 17.00

Fabrizio Galla, Pasticceria Galla

Il Panettone Classico

Cosa caratterizza il Panettone che si è aggiudicato il podio come migliore in assoluto alla Tenzione del Panettone (concorso professionale tra i più noti)? Ce lo spiega il suo Maestro tra un assaggio e l'altro.

In abbinamento degustazione di gelato

ORE 18.00

Paolo Sacchetti, Pasticceria Nuovo Mondo

Panettone classico

Un grande Artista della lievitazione, tanto che i suoi panettoni registrano sold out ogni anno. L'occasione per assaggiare il suo grande classico e scoprire cosa lo differenzia, sotto tutti gli aspetti, dagli altri prodotti non artigianali.

I LIVE COOKING

IL MENU DELLE FESTE

SALA 3, SECONDO PIANO

La scuola di cucina e pasticceria più blasonata d'Italia, Cast Alimenti di Brescia, con il supporto di Perugia, organizza una serie di lezioni per brillare in cucina durante queste feste. Dall'antipasto al dolce ogni giorno quattro portate con un unico grande protagonista: il Panettone diventa ingrediente in versione dolce e salata.

ORE 11.00

Antipasto

E se cominciassimo con il panettone?

ORE 12.00

Prima portata

Il panettone incontra il riso e la pasta

ORE 13.00

Alberto Farinelli

Il Cioccolato Perugina® e le sue stravaganze all'italiana.

Immersione nel mondo del Cioccolato Perugina® attraverso un Dolce di Natale con declinazioni al Fondente e stravaganze della Terra Umbra

ORE 14.00

Seconda portata

Carne e pesce? Non importa, basta che sia con il panettone

ORE 15.00

Dessert

E se avanzasse un po' di Panettone?