



ZENATO®

La fantasia delle Feste a tavola. Gara fra le proposte gourmet più originali: panettoni in prima fila (Ma c'è anche il cotechino)

Aiuto! Le proposte non finiscono mai. Le Feste di Natale e di Capodanno, si sa, sono l'occasione più ghiotta per i produttori di cibi, vini, dolci, per catturare il consumatore con le "idee" di acquisto più originali. Certo, il Panettone classico non tramonta, ma la fantasia dei pasticciatori (artigiani e imprenditori) non ha limiti. E' solo un esempio del prodotto simbolo più gettonato. Nella casella di posta elettronica arriva di tutto. Proviamo a districarci, suggerendo ciò che ci pare, se non convincente, almeno originale. Per cominciare, ecco il Panettone Gelato. Lo propone Federico Prodon, ex broker assicurativo, diventato pasticcere professionista (e volto tv). Opera a Roma: punto vendita in Borgo Pio e postazione al Mercato centrale di Termini. Ha definito il suo Panettone Gelato "L'incontro dei miei sogni che si è realizzato" (In pasticceria, altre tipologie di panettoni). La Christmas Edition di Gusto 17 (a Milano e a Trani), invece, trasforma le icone del Natale in creazioni di gelato. (Foto). Ed ecco gli Stecchi XMAX TREE realizzati a mano, che riproducono la forma di un albero di Natale addobbato per le feste. Ancora Panettone per segnalare una tendenza che si va consolidando, cioè gli "spiriti" nell'impasto. Due prodotti: uno a Nord Est dove sta la distilleria Bonollo (Conselve/Padova) che propone "Anima e Cuore Bonollo Of", connubio tra l'intensità della grappa Bonollo Of Amarone Barrique e il Panettone artigianale Of. L'altro proviene dalla Sicilia e il distillato protagonista è Agalia, inedito distillato lanciato nel 2021, a base di agave, limone verdello e pale di fico d'india. Il profumo di Agalia sta nel panettone realizzato in un laboratorio di Bronte (Ct). Disponibile su richiesta (info@agalia.it /Foto in alto). Aggiungiamo qui il Panettone "Sogno d'Amalfi", farcito con crema di Limoncello, realizzato da Sal De Riso per Hausbrandt (scatola in latta da collezione). E passiamo al cioccolato, anch'esso protagonista dei dolci di Natale. La vera novità sta nella ricerca del cacao, puntando sulle sfumature. E se Loison (Costabissara/Vicenza) da vent'anni, tra le varie proposte, sforna il panettone Regal Cioccolato, Fiasconaro (Castelbuono/Palermo) per celebrare i settant'anni dell'azienda propone, assieme alle sue collaudate specialità, il Montenero dove l'ingrediente che lo connota è la pasta di cioccolato di Sicilia. (Qui, una parentesi in tema di cioccolato per segnalare la "Magica Unione" di Zenato, confezione in edizione limitata che unisce una scatola di praline Solena – cioccolato belga – che contiene il cuore liquido di Amarone Zenato alla bottiglia di Amarone della Valpolicella DOCG 2018 Zenato). Ancora due Panettoni: il Vergani (Milano, dal 1944) linea Benessere, senza glutine, al cioccolato (foto in alto) e al limoncello. E quello di Don Peppinu (8 sedi in Sicilia e una a Miami/Florida) – udite, udite – "scomposto". Nel senso che il pasticcere Peppe Flamingo ha preparato un panettone vuoto e, a parte, varie dolci farciture da inserire a piacimento. (Idea che ci lascia perplessi, ma...).

Una perla preziosa che non può mancare sulla (ricca) tavola delle Feste? Il caviale. Nel cuore del Parco del Mincio, tra Lombardia e Veneto, venti ettari di allevamenti di storione. Cru Caviar (sede a Scorzè/Ve), l'azienda della famiglia Bettinazzi, affiancata dall'ad Renzo Zanin (l'esperto che da oltre vent'anni lavora il caviale italiano) produce un'eccellenza riconosciuta, disponibile in varie tipologie (crucaviar.it). Ed anche quest'anno non possiamo fare a meno di citare "Parla come mangi" (10 e lode per la comunicazione!), una strepitosa bottega che si trova a Rapallo (Genova), vero tempio di leccornie. Dai formaggi, ai salumi, ai dolci. Le proposte delle Feste, che arrivano via mail, sono chicche fantastiche, già per il modo in cui vengono scritte. Qui indichiamo il Cotechino di Mastro Ambrogio, 84 anni, (Saronni il cognome) il cui negozio si trova a Soncino (Cremona). Definito il "Coteking" è naturale, a forma di boccia, considerato uno dei migliori cotechini artigianali in assoluto. Lo acquistava anche Mina, la "tigre di Cremona", come testimonia la foto d'antan. (www.ParlaComeMangi.com). Infine, una segnalazione minimalista per vegani. Che si limitano a mangiare un hamburger. Flower Burger (catena di fast food vegani), in occasione del Natale lancia una speciale edition: l'Elf Burger: un soffice bun verde all'alga spirulina, che aggiunge un tocco di magia visiva al piatto. Il cuore è ricco di ingredienti vegetariani. (Dal 6 dicembre e per i prossimi tre mesi).

Pubblicazione: Corriere della sera

Luogo: Italia web

Data: 14 dicembre 2023

CORRIERE DELLA SERA

Il dito nel piatto

