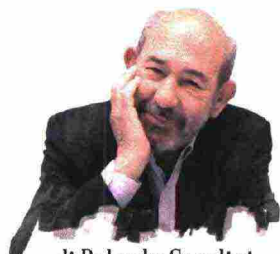


Avanzi di cucina



di Roberto Casalini

PANETTONI IN CERCA
D'AUTORE

Diceva Oscar Wilde che il mondo si divide in due: quelli che dividono il mondo in due, e quelli che non dividono il mondo in due. Se dividete il mondo in due, da una parte stanno quelli che mangiano il panettone e dall'altra quelli che molto meglio il pandoro. Se continuate a dividere il mondo in due e abbandonate alla loro sorte quelli del pandoro, da una parte stanno quelli che mangiano il panettone con l'uvetta e con i canditi, e dall'altra quelli che lo mangiano senza l'uvetta o senza i canditi o senza tutti e due.

Ma siccome, come diceva Katharine Hepburn, in un mondo dove i figli dei falegnami risorgono tutto è possibile, sono arrivati i panettoni fantasia. Nei supermercati si vedono da anni quelli con il cioccolato, oppure con le pere e il cioccolato (io ne diffido perché il cioccolato, soprattutto quando fa da glassa, rende più asciutto l'impasto).

E poi quelli con il limoncello (adesso anche lo chef Antonino Cannavacciuolo ne propone uno), con i frutti rossi o soltanto con i mirtilli, con i frutti tropicali (ananas, papaya, guava e jackfruit al posto dei canditi). E ancora panettoni al pistacchio, al torroncino con granella di meringa, con arancia e zenzero, con zafferano e liquirizia, all'olio d'oliva, a mo' di strudel con mela e cannella, nero con il

carbone vegetale, con marron glacé e caramello, all'aceto balsamico di Modena, al mascarpone, con le pesche, le prugne e le mele. Non potevano mancare il panettone integrale, quelli all'orzo e al farro, quello senza olio di palma e senza glutine per celiaci e vegani.

Fin qui l'industria, ma anche pasticceri e regioni non vocate al dolce milanese si mettono all'opera per sovvertire le re-

CON MILLE INGREDIENTI, DOLCI E SALATI. INDUSTRIALI MA ANCHE CREATIVI

gole. In Puglia, per esempio, si segnalano un "pugliettone" cotto nella terracotta e farcito soltanto con ingredienti regionali, e un "panterrone" con grano arso, fichi secchi, semi vari e, udite udite, "burro di vacca podolica". In Sardegna, oltre al mirto e al limoncello, utilizzano con il cioccolato la pompia, un ibrido autoctono fra cedro e limone che è presidio Slow Food.

La palma dell'originalità spetta alla Campania. Dove, dalle parti di Avellino, c'è un panettone con la cipolla ramata di Montoro. Mentre a Pompei (Pasticceria

De Vivo, il sito è affascinante), oltre a una varietà di panettoni dolci alle albicocche, fichi e noci, chocorhum, sfogliatella, cassata, Irish cream e quant'altro, offrono un'insolita scelta di salati: con porcini e provolone del Monaco, con la caponata e l'insalata di rinforzo, con caviale acqua di mare e crema al plancton, e con tartufo e zabajone salato.

Ma anche la Sicilia non scherza. A Castelbuono nelle Madonie, apprendo dal giallo *Il lusso della giovinezza* di Gaetano Savatteri (Sellerio, divertente e consigliabile), fanno da tempo un panettone con la manna, ovvero con la linfa del frassino. E a Bronte, Vincente Delicacies propone panettoni musicali (Bellini, con mandarino e uvetta) e letterari (Sciascia con arancia rossa e cioccolato, Pirandello con fichi malvasia uvetta e noci).

Poi ci sarebbero gli chef, che fanno cose egregie (Massimiliano Alajmo gioca con le marasche, Daniel Canzian con la pasta di arance arrosto, Viviana Varese con le olive candite) ma li trovate facilmente e i giornali ne parlano. Ogni tanto se la tirano, come Giuliano Baldessari di Barbarano Vicentino che «raccolge personalmente la rugiada per il lievito madre nella notte di San Giovanni sulle montagne trentine». E voi, di che dolce siete? Se scegliete il panettone o il pandoro classici, potete farlo: non è necessaria l'autocertificazione. ■