

DE GUSTIBUS

BOOM AGRICOLO
PIÙ DI 25 PER CENTO
CON I PRESID
E LA PIZZUTA DI AVOLA

SCESI IN CAMPO
IL BIRRIFICIO BRIANZOLO
COLTIVA ORZO E LUPPOLO
IN LOMBARDIA E BASILICATA

LOCALI STORICI

L'Hotel Elefante
leggenda vera
di Bressanone

BESTIONI così non ne avevamo mai visti. "Più grosso della mucca di Johann!" sussurravano i bambini mentre l'ombra del pachiderma gli passava davanti. Le giovani donne si stringevano agli uomini, i più coraggiosi con lo sguardo fiero dimostravano di non avere paura, qualche vecchia intorno al prete chiedeva se quel naso lunghissimo fosse diabolico. Non appena l'elefante era apparso in fondo al paese, erano usciti tutti per strada gli abitanti di Bressanone. Era qualcosa di straordinario, incredibile, con quei paramenti eleganti e regali. Lo spingevano e lui non voleva andare avanti, perché la neve gli dava fastidio. E fra le rispettive risate di tutti, che avevano capito che era una brava bestia, l'elefante indiano Soliman arrivò alla locanda Am Hohen Felde, con l'oste Adree Posch sulla porta con lo sguardo allibito. Ma la sua era la stalla più grande, con il portone più grande, e fu lui ad ospitare quel mastodontico regalo che Giovanni III del Portogallo aveva fatto al cugino, futuro imperatore Massimiliano II d'Asburgo, per il Natale del 1551, insieme al corteo che lo stava portando a Vienna. La locanda venne ribattezzata Elefante! Guidano oggi l'elegante Hotel Elefante Elisabeth Heiss e il figlio Michael Falk, settima e ottava generazione, discendenti della mitica pioniera del turismo e della gastronomia tirolese Emma Hellenstainer, alla quale nel 1899 l'imperatore Francesco Giuseppe conferì la Croce d'oro al merito. La leggendaria tartare dell'Elephant svetta nel menu del ristorante, elogiato dalla Gault&Millau 2016. Fino al 6 gennaio, "Il sogno di Soliman", con fantasmagorici giochi di luce e suoni, ricorda l'episodio nella splendida corte della Hofburg di Bressanone.

Claudio Guagnini

Fiasconaro è sempre il King Hibu e il suo dolce di Natale

Il maestro dalla Sicilia a Milano per solidarietà



di MARCO MANGIAROTTI

MESE candito, comunque alla frutta. Panettoni tradizionali e creativi, artigianali, di pasticceria, "aziendali". Unica alternativa geniale la focaccia dolce inventata da Claudio Gatti alla Pasticceria Tabiano, distribuita da Parma and Co. in corso Garibaldi, covo di selezionatori e gourmet. Vi ho presentato quella sublime all'albicocca, Domenico Liggeri vi racconta qui sotto il resto. Siamo a Brera, dove Nicola Fiasconaro ha ripiantato la bandiera al Carlyle con il superpremiato King, dove tutto è agricolo e sicano tranne l'uva sultanina, la migliore della terra del Sultano (Turchia). «Conosco Gatti - dice Nicola Fiasconaro - è un artigiano e un ricercatore geniale, la sua focaccia è unica. E indica una strada su cui anche ragioniamo da tempo. Siamo

un'azienda laboratorio che ha mantenuto gli standard della storica pasticceria di Castelbuono anche con la crescita esponenziale delle vendite: questo Natale siamo a più 170mila, il 25 per cento. Una crescita che non deve tradire l'artigianalità e la ricerca sulla materia prima della nostra produzione. Non voglio aprire altre fabbriche ma altre vie, valorizzando il marchio del negozio madre, implementando la collaborazione scientifica con l'Università, lavorando alla salvaguardia dei presidi come la mandorla pizzuta di Avola, che sta scomparendo. Come stiamo facendo con i grani delle Madonie. An-

che molti nocciolati sono in abbandono. Abbiamo fatto meno tv negli ultimi mesi per passare più tempo in laboratorio col prodotto. Siamo invece stati a Torino per Una Mole di Panettone, ricordiamoci di Galup e di monsù Ferrua che inventò quello basso con la prima glassa, ovviamente di nocciole, e Roma, tornerò a Milano per chiudere un'iniziativa benefica con il sindaco Giuliano Pisapia».

A CASA Baladin in Solferino potrete accompagnare il panettone alla birra di Teo Musso anche con l'ultima creatura, le bollicine Metodo Classico. Superlative. Il posto dove è stata presentata martedì scorso Hibu, craft brewery e società agricola di Burago di Molgora in Brianza. Anche loro fanno un buon panettone alla birra con il panificio Luigi Villa di Bernareggio. Artigianale, come lo sono in pochi. Da abbinare con con l'ottima Belgian Noel Ale del birrifico che coltiva orzo da maltare e luppolo nei loro 40 ettari di Lombardia e Basilicata.



GOLOSI DA FORNO
Tre eccellenze: il panettone Baladin con birra riserva Hyauyù idea di Teo Musso e Massimo Albertengo, la geniale Focaccia Dolce di Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano e il mitico King sicano di Fiasconaro



BUONA SPESA

Attenti ai falsi
Artigianale
è Grazioli

RICETTA Come dal medico di base. Stanislao Porzio, scrittore finissimo ed enogastronomo, mi ha invitato in giuria del PanGiusto, premio del suo Re Panettone. Ho mancato, assente giustificato e dispiaciuto i 50 assaggi, ma il confine che lui e Iginio Massari hanno tracciato i confini fra pasticceria, laboratorio e azienda, quindi ha vinto Sal de Riso dalla Costiera Amalfitana, il dolce lievitato innovativo della Pasticceria DolceArte. Artigiani, materia prima naturale senza conservanti, quindi senza i semilavorati che molti pasticceri usano in bottega. Serio è il problema, meritoria la manifestazione di Porzio, ma dobbiamo per l'ennesima volta mettere in guardia i consumatori sulla presunta artigianalità di molte panetterie e pasticcerie che vendono a prezzi esorbitanti un prodotto fatto altrove, anche da laboratori industriali. Basta aderire alla campagna marchio di qualità delle associazioni di categoria, esibirla in vetrina, e nessuno verrà a controllare il rispetto del disciplinare. Intendiamoci, anche alcuni bar storici del centro vendevano panettoni prodotti altrove, ma erano i migliori laboratori di pasticceria della città. Quindi occorrono memoria, palato, informazione e fiuto. Gattullo, Cucchi, Sant'Ambrus, San Carlo, li hanno sempre fatti, come storiche panetterie alla Vailati in Vitruvio, senza entrare nel merito dell'attuale qualità. Altre ve l'ha segnalate Domenico Liggeri lo scorso anno e rifaremo in questo mese il panettour. Sapere che si possono usare i semilavorati industriali, comprare da laboratori esterni. Ma se andate al Mercato della Terra nei sabati Slow Food della Fabbrica del Vapore, troverete il meraviglioso panettone di Grazioli, il suo pan tranvai e il suo inimitabile panfrutto con albicocche secche, prugne, fichi, uva sultanina, impasto di segale e farro (tutti i giorni al corner del Mercato del Duomo). Buona spesa.

Marco Mangiarotti

TORNA il nostro "panettour", ricerca dei panettoni più buoni e originali. Ripartiamo dal quartiere milanese di Brera, dove l'arte si trova anche nei panettoni: i due più sorprendenti li abbiamo scovati qui.

Il primo in via Solferino 56, da Baladin Milano. Nel tempio della birra anche il panettone ne è magnificamente impregnato. Accade con il Panettone Glassato alla Birra Xyauyù, nelle versioni con e senza canditi. Un miracolo nato dall'incontro tra due talenti

del cuneese, il vulcanico Teo Musso vate della birra artigianale e l'appassionato Massimo Albertengo, specialista di impasti lievitati.

Al centro, la Xyauyù, birra ossidata senza schiuma né gasatura che ha la beva densa e i toni zuccherini dei vini passiti. La sua potenza organolettica è ben distribuita nella trama dell'impasto,

donando sofisticata sofficità e irradiando profumi inebrianti. Degustare questo panettone sorvegliando proprio una Xyauyù è una delle esperienze gastronomiche più vicine alle gioie dell'amor carnale.

Poco più in là, in via Delio Tessa 2, Parma & Co. mette in vetrina i capolavori della Pasticceria Tabiano. L'ultimo parto del genio dell'arte dolciaria Claudio Gatti è

la Focaccia Dolce ai Grani Antichi della Food Valley parmense. Si tratta di orzo antico e del Grano del Miracolo, remota varietà autoctona recuperata dall'eroico agricoltore locale Claudio Grossi, da cui Gatti prende direttamente i chicchi torrefatti interi: «Li macino io, col macinacaffè, poi ci aggiungo il cioccolato bianco disciolto, per bilanciare l'amaro dei cereali tostati». Il tocco fi-

nale è uno sciroppo alla vaniglia leggermente alcolico aggiunto a cottura ultimata: «Aromatizza e fa da conservante naturale», ci svela Gatti, «così non devo aggiungere niente per fare durare il prodotto».

Trentasei ore di complessa lavorazione per arrivare a una consistenza golosa che strabilia. Ricorda il panettone, ma somiglia soltanto a se stesso. Provatelo con le conterranee bollicine dolci del Fortana del Tarò: le trovate sempre da Parma & Co.

Domenico Liggeri
www.storienogastronomiche.it

PANETTOUR LA PRIMA PUNTATA FA SOSTA A BRERA

Baladin e la focaccia dolce di Gatti