Dal **30 NOVEMBRE 2020**
Al **6 DICEMBRE 2020**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

30 NOVEMBRE – ILSOLE24ORE

Il primo panettone dell'Avvento è ai frutti rossi (e respira aria di Langa)

30 novembre 2020 Fernanda Roggero Senza categoria

Vi ricordate quando eravamo bambini, a Natale la scelta del panettone si esauriva in un ambo secco: Motta o Alemagna? (ok, il ricordo denuncia la mia venustà...).

Poi è iniziata l'era dei panettoni semi-artigianali, sempre più diffusi per l'ambizione di portare in tavola un prodotto più esclusivo e di

qualità. Nell'ultimo decennio l'esplosione dei panettoni degli chef – nel frattempo assurti all'Olimpo della popolarità – e poi ancora quelli dei pizzaioli. In attesa di scoprire cosa ci riserva il futuro, districarsi tra le proposte dei grandi cuochi non è sempre facile.

In generale – come è ovvio aspettarsi – si tratta di lievitati buonissimi. Che bisogna avere l'accortezza di gustare in tempi brevi. Privi di conservanti, non sono panettoni che possono "tirare" fino a San Biagio (per fortuna). Prima li si gusta meglio si valorizzano la qualità e il gusto delle eccellenti materie prime.

Il mio primo panettone dell'Avvento (inizia domenica!) sarà quello di Gian Piero Vivalda, patron dell'Antica Corona Reale. In questo lockdown sono monferrina, quindi un lievitato di Langa ci sta a pennello.

Vivalda ha iniziato a produrre il dolce natalizio per eccellenza dieci anni fa: "il primo panettone è nato quasi per caso nel 2010 utilizzando un forno statico – spiega – l'anno successivo ne sono stati prodotti 500 da regalare agli ospiti, da quel momento la crescita è stata esponenziale". Quest'anno ne realizza sei tipi diversi:

- Con uvetta, canditi e Moscato d'Asti Saracco (tipo "Milano")
- Con glassa (il classico panettone Torino, disponibile solo dall'8 dicembre) con nocciola Piemonte IGP, mandorla di Noto e Moscato d'Asti Saracco
- Con albicocche e cioccolato (albicocche di Costigliole tonde candite *Agrimontana* e cioccolato fondente Domori
- Con albicocche candite, Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé Donnafugata e uva passa di Zibibbo

- Con frutti rossi canditi e vaniglia in bacche del Madagascar
- Con mandarino candito (clementina siciliana di Ciaculli) candita secondo vecchia scuola dall'Antica Confetteria Pietro Romanengo

Gli ultimi due sono in edizione limitata di soli 300 pezzi. Il panettone ai Frutti Rossi è realizzato con frutti canditi e semicanditi da Agrimontana in esclusiva per l'AtelieReale. Al posto della scorza d'arancia e delle uvette fragoline, mirtilli selvatici, e lamponi semicanditi, oltre ad amarene candite, con l'ulteriore nota aromatica dell'"Inspiration Framboise" di Valrhona, specialità a base di burro di cacao e lampone.

L'altro panettone è al Mandarino candito dell'Antica Confetteria Romanengo, storica azienda ligure (dal 1870): il suo mandarino è candito intero secondo l'antico modello ottocentesco franco-italiano del *forneau*, peculiarità che consente al succo all'interno del frutto di concentrarsi armoniosamente in aroma e sostanze zuccherine, in un piacevole contrasto di croccante (la scorza) e liquido (il succo).

A parte la digressione ligure – ma fino a un certo punto, visto l'antico collegamento tra Langa e Liguria per le vie del sale – gli ingredienti utilizzati da Vivalda sono sempre orgogliosamente locali.

Materia prima dalla filiera tracciata, dal burro da panna di centrifuga Inalpi ottenuto con latte di 400 allevamenti piemontesi in provincia di Cuneo e Torino, all'acqua della sorgente Sparea di Luserna San Giovanni nel torinese.

Oltre a questi due ingredienti, l'identikit del panettone Reale delle Langhe di Gian Piero Vivalda prevede lunga lievitazione naturale, impasto con farine biologiche, Moscato d'Asti DOCG di Paolo Saracco e scorze di arancia candita *Agrimontana*. Da gustare, necessariamente, con un bicchiere di Moscato d'Asti.

30 NOVEMBRE – ITALIAATAVOLA

I panettoni di AtelieReale L'artigianalità fa la differenza

Pubblicato il 30 Novembre 2020 | 17:14

Due novità per il Natale 2020 pensate dalla coppia formata da Gian Piero Vivalda e Luca Zucchini. Uno ai frutti rossi, fresco e delicato; l'altro al mandarino per un godurioso contrasto liquido-croccante.

Dal primo lockdown di primavera **AtelieReale** (il laboratorio di pasticceria e panificazione annesso ad Antica Corona Reale) non si è mai fermato: in ottemperanza alle normative ha sfornato **Colombe** di Pasqua, oltre a grissini, biscotti della tradizione, e molto altro. Poi - con la ripresa - è arrivato il momento dei lievitati **estivi**, Nuvola Reale e Panettone Estivo, quest'ultimo riuscito primo banco di prova per la versione Natalizia 2020.

Due panettoni per il Natale 2020

Lavoro di qualità per la coppia Vivalda-Zucchini

Lavoro e impegno no-stop per lo chef **Gian Piero Vivalda e Luca Zucchini**, pastry chef responsabile di AtelieReale, ricorrendo spesso al delivery per la soddisfazione dei clienti che avevano già ordinato quei prodotti e che li avrebbero così potuti gustare a casa, ma anche per l'impegno preso nei confronti dei partners storici quali **Inalpi** (il burro), **Sparea** (l'acqua minerale), **Agrimontana** (la frutta candita) e **Lavazza** (il caffè).Quest'anno il panettone di Gian Piero Vivalda sarà disponibile in 6 versioni, di cui 2 in edizione limitata di soli 300 pezzi.

Frutti rossi per un gusto fresco e leggero

L'uno è al **Frutti Rossi**, creato con frutti canditi e semi canditi da **Agrimontana** in esclusiva per l'AtelieReale, così da ottenere un lievitato dal gusto **fresco**, leggero e con una bilanciata acidità. Un panettone che invece della scorza d'arancia e uvette è impreziosito da fragoline, mirtilli selvatici, e lamponi semi canditi, oltre ad amarene candite; e con l'ulteriore nota aromatica dell' "Inspiration Framboise" di Valrhona, specialità a base di burro di cacao e di lampone.

Mandarino per un contrasto liquido-crocante da godere

L'altro è al **Mandarino Candito dell'Antica Confetteria Romanengo**, storica azienda ligure (esiste dal 1870) specializzata tra le altre attività nella canditura di frutta e legata a chef Vivalda per qualità e comunione d'intenti: il loro mandarino è candito intero secondo l'antico modello ottocentesco franco-italiano del forneau, peculiarità che consente al **succo** all'interno del frutto di concentrarsi armoniosamente in aroma e sostanze zuccherine, in un piacevole contrasto di **croccante** (la scorza) e **liquido** (il succo).

Tutto ruota attorno all'artigianalità del prodotto

Si conferma in entrambi i panettoni la filosofia di una **pasticceria alta**, artigianale, fatta con una selezione dei migliori ingredienti che il territorio italiano può offrire (e che rispecchia la filosofia dello storico ristorante bistellato piemontese) con predilezione per ingredienti di provenienza territoriale. Senza dimenticare che la lunga **lievitazione** naturale dei panettoni, con lievito madre, è la perfetta espressione di una grande e insuperabile tradizione italiana. Centrale - come sempre - la **materia prima** dalla filiera tracciata: ad esempio il burro da panna di centrifuga Inalpi ottenuto con latte di 400 allevamenti piemontesi in provincia di Cuneo e Torino, dall'acqua della sorgente Sparea di Luserna San Giovanni nel torinese.

1 DICEMBRE – DISTRIBUZIONEMODERNA

Inalpi partner della Michelin per la Guida rossa

Si è svolta la 66° edizione della presentazione della Guida Michelin, la "rossa" che raccoglie l'eccellenza della gastronomia stellata italiana. Un'edizione certamente particolare e non priva di interessanti novità, a partire dai Premi speciali Michelin – testimonianza e racconto di storie di passione che caratterizzano la nostra gastronomia gourmet.

Ma la grande new entry di questa edizione è stata la presentazione delle Stelle verdi Michelin 2021, un nuovo simbolo, a forma di quadrifoglio, che certifica l'impegno di un ristorante e di uno chef nei confronti dell'ambiente e della collettività, in una sola parola, un nuovo riconoscimento alla sostenibilità.

Inalpi ha riconfermato, anche per questa 66° edizione, la partnership che ormai da anni la legano alla prestigiosa pubblicazione di riferimento, per la gastronomia mondiale e, in questo 2021, nella condivisione piena di un obiettivo ormai diventato prioritario: la sostenibilità.

Inalpi dunque, non solo al fianco di Guida Michelin, ma di tutta la gastronomia gourmet con prodotti di filiera corta e certificata del latte,

simbolo di sostenibilità ambientale, di tutela del suolo e delle acque, di attenzione al benessere animale e di attenzione ai diritti dei lavoratori, simbolo di quei principi che anche l'Agenda 2030 dell'Onu ha riassunto negli SDGs, abbracciati da Inalpi anche attraverso un piano investimenti 2021 – 2025 di 100 milioni di euro.

Una sostenibilità che passa anche attraverso l'abbattimento dello spreco, a favore di un utilizzo consapevole del cibo e della materia prima. Un concetto questo che Inalpi ben conosce e condivide da anni, in modo concreto e fattivo, con azioni realizzate a supporto degli allevatori sia nel passato, all'indomani della fine delle quote latte, che nel presente durante l'emergenza Covid di questo 2020. Un supporto concreto con l'impegno e la raccolta delle eccedenze – che sarebbero altrimenti andate distrutte creando una consistente danno economico al mondo agricolo – per la trasformazione in polvere di latte.

1 DICEMBRE – IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO

Siamo a Varazze, Liguria di Ponente, per incontrare un gelatiere che tutela e valorizza la propria terra con spirito imprenditoriale e grande fantasia. Partito da un caratteristico carretto, ora vanta premi, nuove aperture e non ha alcuna intenzione di fermarsi

A cura di **Alessandra Sogni**

LO STUPORE, L'INVENTIVA, LA CONCRETA QUOTIDIANITÀ

Marco Venturino è difficile da fermare, anche per una chiacchierata, perché ha l'operosità dell'uomo di scoglio. Il mare, infatti, lo ha a pochi passi, quel mare di Liguria che tutti amano e un po' temono e che si rispecchia in tratti assolutamente unici. Marco questi tratti li ha tutti, dalla tipica ironia (suo è il motto: se il cliente mente, tu basilico!) alla burbera bontà, alla consapevolezza di vivere in una terra ricca e speciale, che valorizza al massimo. Lui si definisce un artigiano pronto a soddisfare i clienti, con il desiderio di vedere tutti i bimbi sporchi di gelato e ha iniziato con poco, un carretto a Varazze. Da qui deriva il nome del suo progetto, che continua tutt'ora ed è cresciuto nel tempo. I Giardini di Marzo adesso vanta due gelaterie sul lungomare e una nuova piccola

chicca dedicata alla frutta. Lo abbiamo incontrato, fra lo studio di nuovi gusti - in un laboratorio all'avanguardia - e l'impegno sociale, l'invenzione di iniziative sempre nuove per i clienti e la valorizzazione del lavoro quotidiano in gelateria, che passa anche attraverso la creazione e registrazione del Liguretto, un prodotto unico e pluripremiato che profuma e ha il sapore della Riviera.

VICINANZA AL CLIENTE IN PURO STILE LIGURE

L'evento più importante per la gelateria i Giardini di Marzo è "Il gelato pazzo", una gara semiseria di mangiatori di gelato, organizzata in piena stagione – poco prima del Ferragosto. È una gara a squadre o singola. Nel primo caso, la squadra è composta da 4 concorrenti che dovranno mangiare ognuno mezzo chilo di gelato, mentre il concorrente singolo deve mangiare mezzo chilo di gelato. Tutto, chiaramente, nel minor tempo possibile.
"Se l'anno prossimo non ci sarà più il Covid – dice Marco – la regola tornerà come è sempre stata: chi ha finito il suo mezzo chilo può aiutare il concorrente compagno".
La cosa più importante è che il ricavato dell'evento è devoluto in favore dell'Adso Onlus di Savona, un'associazione di genitori con figli affetti dalla Sindrome di Down.

Come si struttura la vostra offerta?
L'offerta dei Giardini di Marzo prevede una serie di proposte gelato totalmente artigianali: innanzitutto e ovviamente, una serie di gusti per coni e coppette, poi ci sono i gelati su stecco e i ghiaccioli, rigorosamente di frutta fresca. Infine, abbiamo inventato "le Minivoglie", piccoli coni per soddisfare ogni sfizio.

Ma non finisce qui vero?
L'altra parte dell'offerta riguarda la frutta, le macedonie, i frappè, i frullati. Dall'estate abbiamo un nuovo locale e, adiacente alla gelateria, abbiamo aperto La Frutteria. Alla riapertura, in una piazza totalmente ristrutturata sul Lungomare, abbiamo deciso di aggiungere una nuova sede, proprio di fianco alla sede storica: un piccolo locale dedicato alla frutta a 360 gradi, ma dove serviamo anche crêpe, waffle, tisane fredde.

Un investimento, di questi tempi, potrebbe apparire una mossa azzardata…
Beh, certo. L'investimento è stato consistente, ma sicuramente meno che aprire una gelateria nuova. Ci sono bastati un espositore per la frutta e due frigoriferi.
L'abbiamo fatto perché la nostra filosofia è: mai addormentarsi!

D'altra parte, non sei estraneo alle imprese: abbiamo sentito parlare molto del Liguretto, che è addirittura un marchio registrato. Come è nata l'idea e fin dove vi ha portato?
L'avventura Liguretto nasce nel 2014, a Orvieto, dove si teneva la manifestazione Gelati d'Italia e noi ci siamo presentati come regione Liguria, con un gusto che rappresentasse la regione. Il Sorbetto Limone e basilico era già allora un marchio registrato ma, non potendo registrare le parole comuni che componevano il suo nome, avevamo tutelato solo il logo, fatto così come era scritto. Ad ogni modo, a Orvieto abbiamo vinto, perché abbiamo dato la sorpresa del gusto ai visitatori e ai turisti che erano la giuria di quell'evento. Poi nel 2015 il Liguretto, che si chiamava ancora Sorbetto Limone e basilico, ci fece guadagnare altre grandissime soddisfazioni: al Gelato Festival di Firenze siamo arrivati secondi, così come alla finale Europea e abbiamo vinto numerosi altri premi in giro per l'Italia. Allora, due o tre anni fa, abbiamo deciso che era il momento di fare un passo in più.

Ovvero la registrazione del nome proprio?
Come Sorbetto Limone e basilico il prodotto non aveva nessuna forza comunicativa, né gli estremi – anche legali – per poter essere un marchio unico e irripetibile.

Serviva un nome specifico e un logo originale, sia per poterlo registrare senza problemi sia, soprattutto, per fare di modo che nessuno copiasse questo nostro prodotto. Da lì, circa tre anni fa, è nato il nome proprio Liguretto, dall'unione tra le parole "sorbetto" e "Liguria".

Di che prodotto si tratta?
Ha un profumo buonissimo: noi quando lo facciamo assaggiare, consigliamo ai nostri clienti di annusarlo, prima. Il viaggio inizia da lì. E poi è un sicuramente un prodotto unico e senza dubbio è un prodotto 100% ligure, totalmente realizzato con il basilico genovese dop e limoni della nostra Riviera.

A proposito di materie prime, come scegli la tua frutta?
Nella nuova Frutteria si parla sicuramente di km 0, di produttori locali e di prodotti stagionali, ma abbiamo voluto avere anche una selezione di frutti esteri, esotici, per soddisfare ogni cliente. Però, quando parlo di frutta da tutto il mondo, intendo frutta aerea.

Frutta aerea?
Aerea vuol dire che non matura sulla nave durante il viaggio, ma matura sul suo albero e solo allora viene colta e poi viene trasportata in aereo. Questo significa che riesce a mantenere intatto il suo gusto autentico, quello che deve avere.

Tuttavia, come abbiamo già visto nel Liguretto e come si può intuire dai nomi di alcuni tuoi gusti-chiave - un esempio per tutti, Bocca di Rosa - è nella tua terra che hai radici, cuore e grande interesse...
Assolutamente: innanzitutto la nostra è una gelateria "Campagna Amica", cioè siamo partner della Coldiretti. Utilizziamo frutta di stagione, che arriva da negozi e produttori di Campagna Amica. Parlare di Km0, per il nostro gelato, non è un di più: è tassativo.
Facciamo anche parte di Confartigianato Liguria, perché – come dicevo – lavoriamo esclusivamente a livello artigianale tutti i nostri prodotti.
Infine, ma non meno importante, come gelateria siamo anche nell'Unesco Global Geopark. Si tratta di un progetto importante ai blocchi di partenza proprio in questo periodo, e noi ci siamo con il nostro gusto Oro del Beigua.
L'Oro del Beigua è una crema all'uovo con lo zafferano prodotto alle pendici del monte Beigua, che è il nostro monte alle spalle di Varazze. Il Beigua arriva fino a 1287 metri di altitudine e ospita un Parco, parte del Global UNESCO.
Per il futuro ci sono altre novità che bollono in pentola, ma che non posso ancora svelare: vi dico solo che daranno ancora più lustro a questa meraviglia che abbiamo intorno.

ORO DEL BEIGUA

g 950 crema all'uovo
pz 15 zafferano pistilli
g 50 noci

NEL LABORATORIO DI MARCO VENTURINO

Carpigiani
Quattro macchine a bastone: 3 SED 20 e una SED 40
Corema
Due mantecatori: una Eurogel 1200 e una Profigel 800
Frigomat
Un pastorizzatore da 130 litri
Bravo
Un pastorizzatore Pastamatic da 120 litri e un altro Pastamatic da 50 litri, dove facciamo la crema all'uovo che utilizziamo anche per il gusto gelato Oro del Beigua
Irinox
Abbattitore ICI 10 teglie
Melcom
Emulsionatori, frullatori, mixer...

Per quanto riguarda le altre materie prime e le attrezzature a chi ti affidi?
Se parliamo di attrezzature, uno dei miei fornitori fidati è sicuramente Carpigiani. Poi ho scelto Frigomat e Bravo, Corema e Melcom. Per le materie prime, in primis andiamo dai produttori locali. Alcune paste le produciamo noi, mentre il cacao e cioccolato che utilizziamo arriva da Icam. Per il nostro "fiordilatte in purezza" c'è il latte in polvere italiano certificato piemontese della Inalpi. Infine Fraschieri, latteria ligure-piemontese, per il latte fresco.

@infoigiardinidimarzo.it

COME REGISTRARE UN MARCHIO

Creare e utilizzare un marchio che rappresenti un proprio prodotto chiave o un progetto non basta per tutelarlo da copie. È qui che entra in gioco la registrazione, che può essere a livello nazionale e/o internazionale e rende quel prodotto o progetto un "unicum" che non può essere copiato. Un marchio, per essere considerato tale in sede di registrazione, deve essere costituito da un segno rappresentabile graficamente – ovvero tramite parole, cifre, lettere, forme del prodotto, disegni, combinazioni di colori – e che distingua i propri servizi e prodotti da quelli degli altri. Inoltre non deve trarre in inganno i consumatori e deve essere caratterizzato dalla "novità", cioè non deve essere troppo simile a un altro già esistente.Per registrare un marchio in Italia, esistono società specializzate in grado di fornire un servizio "chiavi in mano", oppure – se si preferisce fare da sé - bisogna rivolgersi all'Ufficio Brevetti e Marchi o presso una qualsiasi Camera di Commercio presentando la documentazione prevista. Il deposito di un marchio è valido per dieci anni ed è poi possibile rinnovarlo al momento della scadenza.

2 DICEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Inalpi e Guida Michelin nel segno del "green"

MORETTA La 66esima Guida Michelin, la "rossa" che raccoglie l'eccellenza della gastronomia stellata italiana, registra la novità delle Stelle Verdi, un nuovo simbolo, a forma di quadrifoglio, che certifica l'impegno di un ristorante e di uno chef nei confronti dell'ambiente e della collettività, in una sola parola, un nuovo riconoscimento alla sostenibilità.

Inalpi ha riconfermato, anche per questa edizione, la partnership che ormai da anni la legano alla prestigiosa pubblicazione di riferimento, per la gastronomia mondiale e, in questo 2021, nella condivisione piena di un obiettivo ormai diventato prioritario: la sostenibilità.

3 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

INALPI PUNTA FORTE SULLA CRESCITA DELLA FILIERA GRAZIE ALLA QUALITÀ

Anche per l'edizione 2020 della presentazione della "Guida Michelin" Inalpi ha confermato la "partnership" che ormai da anni la legano alla prestigiosa pubblicazione di riferimento per la gastronomia mondiale e, in questo 2021, nella condivisione piena di un obiettivo ormai diventato prioritario: la sostenibilità. Inalpi dunque, si mette non solo al fianco di Guida Michelin, ma di tutta la gastronomia gourmet con prodotti di filiera corta e certificata del latte, simbolo di sostenibilità ambientale, di tutela del suolo e delle acque, di attenzione al benessere animale e di attenzione ai diritti dei lavoratori.

Proprio questi temi sono stati trattati nei giorni scorsi dagli stati generali della filiera lattiero-casearia italiana che si sono riuniti per la seconda edizione di "Dairy Summit", dal titolo: "Il latte italiano alla sfida della comunicazione di filiera". La manifestazione ha rappresentato un interessante "excursus" che ha affrontato molteplici sfaccettature e ha dato voce ai protagonisti della filiera del latte. Ambrogio Invernizzi (foto sopra), presidente Inalpi, intervenuto alla tavola rotonda dal titolo "Dinamiche di filiera e sostenibilità", ha voluto ricordare come la filiera corta e certificata del latte Inalpi sia nata e cresciuta con alcuni presupposti fondanti. L'eliminazione della guerra di prezzo, con la creazione di un sistema di pagamento del latte alla stalla indicizzato e regolato da un logaritmo creato in collaborazione con l'Università di Piacenza, ha infatti permesso la creazione di un piano di remunerazione chiaro, trasparente, che consente oggi progettualità e pianificazione a tutte le aziende agricole che aderiscono alla filiera. Un sistema regolato inoltre da un rigido protocollo, sottoscritto da ogni conferitore e che stabilisce gli obiettivi da perseguire, attraverso la determinazione di 5 pilastri: attenzione alle risorse idriche, tutela del suolo, benessere animale, qualità della materia prima, tutela dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani.

A tutto questo, ha ricordato Ambrogio Invernizzi, è stato affiancato un centro di Ricerca&sviluppo con la creazione di "InLab Solutions", il centro ricerca attraverso cui Inalpi sviluppa innovazione di prodotto.

Una filiera dunque che cresce, grazie a una materia prima di alta qualità e alla valorizzazione di prodotto riconosciuta dal cliente finale, una valorizzazione che ha permesso la crescita di questo sistema virtuoso che raggiungerà, con l'arrivo del nuovo anno un nuovo obiettivo: il 29 gennaio 2021 si darà ufficialmente il via alla costruzione della seconda torre di sprayatura di Inalpi.

3 DICEMBRE – RIVISTA IDEA

SPECIALITÀ SORPRENDENTI ESPRESSIONE DELLE PREGIATE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Simona Amerio

Galup è molto più di un marchio, è una bella e importante realtà industriale italiana che, nel suo settore, ha modificato e fatto la storia di un prodotto nazionale: il Panettone, quello che nasce nel 1922 da un'intuizione di Pietro Ferrua. Una storia quasi centenaria che ha sempre avuto una via maestra su cui camminare, la ricerca del prodotto di qualità, realizzato

Con Galup a Natale (e non solo) trionfano i sapori familiari

con una lavorazione artigianale attraverso il sapiente utilizzo di materie prime accuratamente scelte. Una conferma che anche in questo Natale 2020 certifica una strada mai abbandonata anzi rafforzata con il lancio del Panettone con ingredienti di filiera **Gran Galup**: una referenza innovativa, che esalta l'importanza delle materie prime utilizzate e trasmette un messaggio di trasparenza ad un consumatore. Il pack, appositamente realizzato per rivelare ingredienti tracciabili e di filiera certificata Iso 22005: latte e burro di filiera corta e certificata Inalpi, zucchero di Italia Zuccheri, uova e farina, racconta tutta l'italianità di questo prodotto, oltre a testimoniare la gioia nel riceverlo o regalarlo. E allora valga il consiglio di consultare lo shopping online firmato Galup all'indirizzo internet www.galup.it oppure scoprire la tradizione della dolcezza direttamente negli store di ***Pinerolo (via Fenestrelle 34, tel. 0121-322228)*** e di ***Torino (via Andrea Doria 7, tel. 011-889262)*** che si rinnovano in ogni occasione di festa per celebrare i momenti più importanti con allestimenti e vetrine dedicate.

A fianco, delle ricette tradizionali come il ***panettone Galup Milano***, il ***panettone Galup senza canditi*** o ancora il ***pandoro Gran Galup***, incontrano il gusto dei "gourmand" anche le versioni al cioccolato, insostituibile fonte di costante ispirazione. La ricerca di nuovi accostamenti, consistenze inesplorate e nuove ricette a base di cacao, è una delle prerogative dei maestri pasticceri di casa **Galup**. Il cioccolato

è l'ingrediente principe di infinite creazioni, capaci di stupire e amalgamarsi con le migliori materie prime del territorio piemontese e non solo... Valgono certamente l'assaggio, il ***panettone*** Gran **Galup *gocce di cioccolato***, il ***panettone*** Gran **Galup *pere e cioccolato***, il ***panettone*** Gran **Galup *amarene e cioccolato***, il ***panettone*** Gran **Galup *pesca, amaretto e cioccolato*** e il ***panettone*** Gran **Galup *albicocca candita e cioccolato bianco***.

Galup ha pensato a tutti e non dimentica chi desidera tenersi in forma ma non rinuncia a qualche momento di dolcezza. Nascono così le ricette dedicate al benessere e all'armonia dell'organismo: alla curcuma, biologiche, integrali, con farina khorasan e all'olio. Creazioni che soddisfano nuove abitudini e stili di vita, per chi è attento alla qualità delle scelte ali-

DOLCIUP: QUANDO LA STORIA SI FA GIALLO TUORLO D'UOVO E CONQUISTA TUTTI

Capita che in un anno particolare, nasca un connubio nuovo tra letteratura e pasticceria. Dall'idea di Silvia Arseni, scrittrice pinerolese ed autrice della nuova collana di gialli educativi per bambini "Misteri a RolloPine", nasce il primo volume dal titolo "La scomparsa dei 5 Sensi" edito da Lar editore. Un progetto interessante ed originale che, presenta l'avvio della partnership con Galup: nasce infatti **Dolciup**, il panettone ufficiale della pubblicazione, in edizione limitata, con gocce di cioccolato. Una collaborazione che nasce dall'unione del volume al panettone Galup tradizionale con gocce di cioccolato e glassa alle nocciole, 750 grammi avvolti in un incarto decorato con colori e personaggi del giallo per bambini. Una strada per unire cultura e dolcezza: "una buona cosa, unita ad una bella storia". Una storia che racconta l'improvvisa perdita dei 5 sensi degli abitanti di RolloPine, in un giallo che assume i colori del tuorlo d'uovo, un giallo sereno, un giallo che contraddistingue anche la produzione Galup, fatta da ingredienti buoni e genuini. Una trama nella quale si arriva a scoprire che la formula del buon vivere aiuta a risolvere i problemi, una ricetta antica, come quelle che da quasi 100 anni si tramandano nei prodotti di pasticceria dell'azienda pinerolese.

mentari anche a Natale. Referenze come il ***panettone Gran Galup biologico***, il ***panettone Gran Galup integrale***, il ***panettone Gran Galup intergrale con amarene candite*** e ***Oleum*** l'antica ricetta ancora più delicata, senza grassi animali aggiunti, con olio extravergine di oliva prodotto in Italia. Completa l'ampia rassegna di bontà natalizie la gamma di panettoni con ricette speciali: il ***panettone Gran Galup marron glaces***, il ***panettone Galup alla mela***, il ***panettone Gran Galup al Moscato***, il ***panettone Galup Paradiso***, il ***panettone Galup mela candita e cannella***.

A colpire positivamente rendendo prezioso un dono Galup sono i packagin delle diverse collezioni: la Winter e di-

tion, la linea Pop Art by Max Ferrigno, la Black edition, la Turquoise edition ed infine le Color edition, la Poster edition, la Christmas edition... E per stupire? ***Giangalup***: una nuova, allegra ricetta dei pasticceri Galup, che hanno voluto rendere omaggio al cioccolatino simbolo di Torino, tra i più conosciuti e amati al mondo. Il Giangalup nasce da un'antica tradizione per inaugurarne una nuova, dedicata ai più golosi. Con farcitura alla crema Gianduja e un'irresistibile copertura di cioccolato extra fondente, resa ancora più prelibata dalla granella di Nocciole Piemonte Igp pralinata. Immancabili anche i ***marrons glacés*** scelti tra le castagne migliori: grandi, sode, perfette, pelate al vapore e lavorateartigianalmente per conservare la forma intera e la giusta morbidezza. E poi si sono la nuova gamma "***Le Galuperie***", le ***creme***, le ***praline***, le ***tavolette*** e i ***napolitan***, i ***cremini***, i ***gianduiotti***, i ***nisulot***, i ***tartufi***, i ***baci di dama***, gli ***amaretti***. Cosa altro aggiungere o suggerire se non scegliere la qualità e la bontà firmata Galup!

A FIANCO DEI PANETTONI, GALUP PRESENTA UN'AMPIA SCELTA DI PRODOTTI DA FORNO: LIEVITATI E BISCOTTI CHE RINNOVANO LA TRADIZIONE DOLCIARIA DELLO STORICO MARCHIO E, AL TEMPO STESSO, NE CONSERVANO IL SAPORE FAMILIARE

3 DICEMBRE – SCATTIDIGUSTO

Shopping

Ottimo il panettone al mandarino del 2 stelle Michelin Antica Corona Reale

Il panettone al mandarino candito di Romanengo e quello ai frutti rossi dell'AtelieReale di Gian Piero Vivalda a Cervere

Di **Emanuele Bonati** - 3 Dicembre 2020

Cerca

Search

Ultimi Post

Ottimo il panettone al mandarino del 2 stelle Michelin Antica Corona Reale

3 Dicembre 2020

Quanto è buono il **Panettone al Mandarino Candito** proposto dal laboratorio dell'**Antica Corona Reale**, due stelle Michelin a Cervere, nelle Langhe.

Gian Piero Vivalda, alla guida dell'impresa di famiglia, ha pensato di arricchire l'offerta per il Natale 2020 con due versioni in edizione limitata. Il panettone al mandarino e quello ai frutti rossi. Me li ha mandati da assaggiare entrambi: qui cerco di raccontarvi brevemente quello che è il mio preferito, quello appunto al Mandarino.

Buonissimo anche quello ai Frutti Rossi, per carità: io sono sempre del partito pro-canditi, comunque. Il plus del panettone al mandarino è che i pezzi di candito sono più grandi dei frutti rossi e l'impatto è decisamente diverso, più violento se vogliamo. La base è comunque un lievitato ben fatto, ovvero il panettone classico.

Il Panettone Reale delle Langhe al Mandarino Candito di Romanengo

Il protagonista è, ovviamente, il **Mandarino di Ciaculli Candito dell'Antica Confetteria Romanengo**. Una scelta "antica", di alta artigianalità.

Del resto, l'**Antica Corona Reale** è un ristorante storico, nato nel 1815 come locanda e stazione di posta, ora ristorante con orto e un bellissimo **Giardino delle Rose**, in cui è possibile mangiare d'estate. Con Gian Piero siamo alla sesta generazione di Vivalda alla guida del locale, che ha avuto le 2 stelle Michelin ancora nel 2009.

Al ristorante si è aggiunto nel 2016 l'**AtelieReale**, il laboratorio di pasticceria che produce panettoni e colombe, e una serie di (meravigliosi) gelati (menzione speciale per quelli alla frutta).

L'**Antica Confetteria Romanengo**, fondata nel 1780 a Genova, è specializzata nella canditura di frutta. Il mandarino è candito intero secondo il modello ottocentesco franco-italiano, che consente al succo all'interno del frutto di concentrarsi e creare un piacevole contrasto di croccante (scorza) e liquido (succo).

Esperienza artigianale, prodotti del territorio, filiera tracciata. Come ancora il burro da panna di centrifuga **Inalpi**, ottenuto con latte di 400 allevamenti piemontesi in provincia di Cuneo e di Torino. O l'acqua della sorgente **Sparea** di Luserna San Giovanni, sempre nel Torinese. A cui si aggiunge la lunga lievitazione.

Il risultato è un panettone (precisiamolo: non esattamente panettone, manca l'uvetta) profumato di festa, molto morbido, con tanti bei pezzi di mandarino candito. Che è il protagonista assoluto di questo lievitato, evidentemente, ti si spalanca in bocca con tutta la sua fragranza. E nonostante questo non "schiaccia" gli altri sapori, e ogni boccone rimane estremamente godibile.

La scheda tecnica del Panettone al Mandarino

Ho ricevuto anche la scheda tecnica: niente uvetta, come dicevamo, arancia e limone canditi ma in pasta. E il mandarino candito di Romanengo (giusto per ribadire quanto mi è piaciuto), in percentuale (24%) superiore al minimo previsto dal relativo decreto

ministeriale.

Ingredienti

- farina di frumento
- mandarino candito dell'Antica Confetteria Pietro *Romanengo* (mandarino fresco, zucchero, glucosio) (24%)
- burro di filiera certificata piemontese *Inalpi*
- Acqua Naturale di fonte Alpina *Sparea*
- tuorlo d'uova fresche da allevamento a terra
- zucchero
- lievito madre (contiene frumento)
- miele di acacia
- pasta di arancia candita (arancia, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, zucchero)
- pasta di limone candito (limone, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, zucchero)
- sale
- vaniglia in bacche del Madagascar

Allergeni: **Glutine, uova, latte** e può contenere **tracce di frutta a guscio**.
Pezzatura: 750 grammi
Prezzo: 40 €

L'AtelieReale, laboratorio per panettoni e colombe

Sono già alcuni anni che Vivalda sforna panettoni. Sono molti gli chef, anche stellati, che quest'anno si sono dati ai lievitati, con un minimo di irrisione da parte del web – come se non potessero contare su un pastry chef con cui realizzare i loro panettoni.

3 DICEMBRE – PERSEMPRENEWS

RICETTE E NON SOLO...

Ottimo il panettone al mandarino del 2 stelle Michelin Antica Corona Reale

Di **redazione**
DIC 3, 2020

Quanto è buono il **Panettone al Mandarino Candito** proposto dal laboratorio dell'**Antica Corona Reale**, due stelle Michelin a Cervere, nelle Langhe.

Gian Piero Vivalda, alla guida dell'impresa di famiglia, ha pensato di arricchire l'offerta per il Natale 2020 con due versioni in edizione limitata. Il panettone al mandarino e quello ai frutti rossi. Me li ha mandati da assaggiare entrambi: qui cerco di raccontarvi brevemente quello che è il mio preferito, quello appunto al Mandarino.

Buonissimo anche quello ai Frutti Rossi, per carità: io sono sempre del partito pro-canditi, comunque. Il plus del panettone al mandarino è che i pezzi di candito sono più grandi dei frutti rossi e l'impatto è decisamente diverso, più violento se vogliamo. La base è comunque un lievitato ben fatto, ovvero il panettone classico.

Il Panettone Reale delle Langhe al Mandarino Candito di Romanengo

Il protagonista è, ovviamente, il **Mandarino di Ciaculli Candito dell'Antica Confetteria Romanengo**. Una scelta "antica", di alta artigianalità.

Del resto, l'**Antica Corona Reale** è un ristorante storico, nato nel 1815 come locanda e stazione di posta, ora ristorante con orto e un bellissimo **Giardino delle Rose**, in cui è possibile mangiare d'estate. Con Gian Piero siamo alla sesta generazione di Vivalda alla guida del locale, che ha avuto le 2 stelle Michelin ancora nel 2009.

Al ristorante si è aggiunto nel 2016 l'**AtelieReale**, il laboratorio di pasticceria che produce panettoni e colombe, e una serie di (meravigliosi) gelati (menzione speciale per quelli alla frutta).

L'**Antica Confetteria Romanengo**, fondata nel 1780 a Genova, è specializzata nella canditura di frutta. Il mandarino è candito intero secondo il modello ottocentesco franco-italiano, che consente al succo all'interno del frutto di concentrarsi e creare un piacevole contrasto di croccante (scorza) e liquido (succo).

Esperienza artigianale, prodotti del territorio, filiera tracciata. Come ancora il burro da panna di centrifuga **Inalpi**, ottenuto con latte di 400 allevamenti piemontesi in provincia di Cuneo e di Torino. O l'acqua della sorgente **Sparea** di Luserna San Giovanni, sempre nel Torinese. A cui si aggiunge la lunga lievitazione.

Il risultato è un panettone (precisiamolo: non esattamente panettone, manca l'uvetta) profumato di festa, molto morbido, con tanti bei pezzi di mandarino candito. Che è il protagonista assoluto di questo lievitato, evidentemente, ti si spalanca in bocca con tutta la sua fragranza. E nonostante questo non "schiaccia" gli altri sapori, e ogni boccone rimane estremamente godibile.

La scheda tecnica del Panettone al Mandarino

Ho ricevuto anche la scheda tecnica: niente uvetta, come dicevamo, arancia e limone canditi ma in pasta. E il mandarino candito di Romanengo (giusto per ribadire quanto mi è piaciuto), in percentuale (24%) superiore al minimo previsto dal relativo decreto ministeriale.

Ingredienti

- farina di frumento

Ingredienti

- farina di frumento
- mandarino candito dell'Antica Confetteria Pietro *Romanengo* (mandarino fresco, zucchero, glucosio) (24%)
- burro di filiera certificata piemontese *Inalpi*
- Acqua Naturale di fonte Alpina *Sparea*
- tuorlo d'uova fresche da allevamento a terra
- zucchero
- lievito madre (contiene frumento)
- miele di acacia
- pasta di arancia candita (arancia, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, zucchero)
- pasta di limone candito (limone, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, zucchero)
- sale
- vaniglia in bacche del Madagascar

Allergeni: **Glutine, uova, latte** e può contenere **tracce di frutta a guscio**.
Pezzatura: 750 grammi
Prezzo: 40 €

L'AtelieReale, laboratorio per panettoni e colombe

Sono già alcuni anni che Vivalda sforna panettoni. Sono molti gli chef, anche stellati, che quest'anno si sono dati ai lievitati, con un minimo di irrisione da parte del web – come se non potessero contare su un pastry chef con cui realizzare i loro panettoni.

Nato da una prima serie di panettoni sfornati come omaggio per i clienti, con un forno statico, nel 2010, il panettone di Vivalda e del pastry chef **Luca Zucchini** è stato da subito un grande successo. Tanto da portare alla creazione dell'**AtelieReale**, laboratorio di pasticceria e panificazione che produce lievitati per le feste, grissini, biscotti, pane. 200 metri quadri fra il Giardino e l'orto del ristorante.

La produzione per il Natale 2020 comprende:

- Panettone **Classico** Con Uvetta, Canditi e Moscato d'Asti Saracco (tipo "Milano").
- Panettone con **glassa** (il classico panettone **Torino**, disponibile solo dall'8 dicembre) con Nocciola Piemonte IGP, Mandorla di Noto e Moscato d'Asti Saracco.
- **Albicocche e Cioccolato** (con Albicocche di Costigliole tonde candite Agrimontana e Cioccolato Fondente Domori.
- **Albicocche** candite, Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé Donnafugata e Uva Passa di Zibibbo.
- **Frutti Rossi** canditi e vaniglia in bacche del Madagascar, edizione limitata.
- Panettone con **Mandarino** (clementina siciliana di Ciaculli) candito secondo la vecchia scuola dall'Antica Confetteria Pietro Romanengo, edizione limitata.

Peso netto: 750 grammi
Prezzo: 32 €, tranne il Panettone con Mandarino candito (40 €)

Info e ordini: info@atelierreale.it.

[Immagini: Davide Dutto, Antica Confetteria Romanengo]

3 DICEMBRE – ILGIORNALEDELCIBO

Dolci e Dessert, Eccellenze alimentari

UNA SOFFICE COCCOLA PER NATALE: ECCO I MIGLIORI PANETTONI E PANDORI ARTIGIANALI DI QUESTO 2020

03/12/2020 Giovanni Angelucci 2 0 commenti

INDICE

Torna anche quest'anno la sacralità del **panettone natalizio**. Almeno la pandemia non ha cancellato alcune buoni abitudini, tra cui quella di poter mangiare una squisita fetta di lievitato italiano scambiandosi gli auguri (seppur in maniera molto più contenuta rispetto a come siamo abituati). Il panettone, ma anche il **pandoro**, sono ormai un'istituzione nelle case italiane e, nel tempo, pasticceri, chef e panificatori hanno impiegato tutte le loro risorse e i loro saperi per produrne ogni anno la variante più speciale. La classicità viene dunque rinnovata annualmente tra espressioni **gourmet e ingredienti speciali e inconsueti**, tutto per un unico scopo: permettere agli estimatori di accaparrarsi i lievitati più buoni per le festività.

Ecco quindi che arriviamo noi per aiutarvi nella scelta, fornendovi una lista dei consigli con ben **13**

PANETTONI ARTIGIANALI 2020

Partiamo dal "re" dei lievitati italiani per le feste: il panettone d'autore. L'anno scorso vi abbiamo consigliato alcuni dei migliori panettoni artigianali e anche quest'anno ve proponiamo alcuni speciali, da quelli classici a quelli più particolari. Scopriamoli tutti!

Panbergotto – Antica Pasticceria Artigianale Scutellà

scutella.it/facebook.com

Il grande maestro dell'omonima pasticceria ai piedi dell'**Aspromonte**, esattamente nel paesino di Delianuova (RC), **Rocco Scutellà**, è celebre nel "dolce mondo" per saper combinare tecnica e sapori calabri come pochi altri sanno fare. Se il prodotto più celebre, fin oltre oceano, è il torrone artigianale calabrese secondo ricetta di nonno Rocco, realizzato con mandorle e miele d'arancio, i panettoni lo sono altrettanto. Realizzati esclusivamente **con il proprio lievito madre di oltre 90 anni**, si sono guadagnati il secondo posto nella categoria e il primo posto per il packaging nel concorso "Il panettone secondo Caracciolo". Per questo Natale le tipologie sono **sei**, una più interessante dell'altra, ma forse **il panettone al bergamotto, "Panbergotto"**, vince su tutti: un lievitato creato

usando i migliori bergamotti di Reggio Calabria, unicamente da rintracciare nella zona. Dunque, un panettone tradizionale (e artigianale) omaggio alla Calabria, arricchito con un'emulsione aromatica di olio al bergamotto e canditi di arancia, limone e... bergamotto! Immaginate la terra calabra calda, profumata e saporita, fatta di quei profumi non riproducibili. Lo state facendo? Ecco, aggiungete anche una fragranza fuori dal comune e una goduria del mangiare rara, e non siete ancora arrivati alla sensazione di totale appagamento che è in grado di dare il lievitato del Maestro Scutellà.

PANETTONE PERE E CIOCCOLATO – BEDUSSI

bedussigelateria/facebook.com

Nei laboratori bresciani di Via Crocifissa di Rosa, ci si è messi già all'opera per produrre, anche quest'anno, alcuni tra i più gustosi e meritevoli lievitati d'Italia, già scelti negli anni da chef del calibro di **Enrico Crippa** (Piazza Duomo, tre stelle Michelin ad Alba) e che hanno permesso alla pasticceria di entrare nell'Olimpo delle migliori d'Italia. **I panettoni per il 2020 saranno ben tre**, uno più invitante dell'altro, in cui cambiano gli ingredienti ma il procedimento rimane lo stesso, tra tecnica ed esperienza: classico a due impasti, serale e mattutino, con lievito naturale a **tre rinfreschi**, si parte la mattina presto e si impasta la sera verso le ore 18. Una volta che è triplicato (in 14 ore circa) si rinfresca con farina, zucchero, tuorli, miele e pasta d'arancio, canditi home made (5 giorni con sciroppi di zucchero) e uvetta. Quando l'impasto è terminato, i panettoni vengono posizionati nello stampo e cuociono per 8 ore, in seguito vengono infornati per altri 50 minuti a 160 gradi. Nella migliore tradizione bedussiana i panettoni sono creativi e diversi: **canditi e uvetta, pere e cioccolato, albicocche semicandite**. Preparati con amore dal giovane Francesco Bedussi si distinguono per fragranza e per il loro colore giallo intenso dovuto all'importante impiego di uova. Tanta pazienza durante le ore di cottura, profumi inebrianti e morso soffice dall'alta godibilità.

PANETTONE AL VERMOUTH – COCCHI

GiulioCocchi/facebook.com

Il primo panettone al Vermouth di Torino, fino a due anni fa prodotto in poche decine di esemplari. Ormai però la ricetta è ben tarata e di successo: vengono esaltate le **scorze di limone e arancia candite al Vermouth Cocchi**, a sovrastare una glassa di Nocciola Piemonte IGP e mandorle dalla goduriosissima consistenza; il soffice impasto rende la masticabilità armonica. Ma l'assaggio comincia dall'aroma di spezie, con la freschezza tenue dello **zenzero** e la nota delicata delle gocce di cioccolato, in perfetta sintonia con il profilo del vermouth. Ricco, complesso e ben idratato. È ovviamente consigliato **abbinarlo con un calice di Storico Vermouth** di Torino Cocchi, freddo, insieme all'immancabile scorzetta di limone. La grande classicità piemontese è servita.

PANETTONE CLASSICO – PASTIFICIO GENTILE

pastificiogentile.com

Nella scatola in latta litografata (con design personalizzato) troverete il panettone soave e ovattato della pasticcera **Anna Belmattino**. Gli ingredienti sono farina di frumento tipo 0 proveniente da grani accuratamente selezionati dall'azienda Selezione Casillo, uova di galline allevate a terra in Italia, burro da panna (non da siero) di Normandia, miele d'acacia italiano, uva sultanina australiana, zucchero, lievito madre, **vaniglia del Madagascar**, sale iodato e canditi d'arancia e di limone della Costiera Sorrentina, preparati in laboratorio da Belmattino e dalla Signora Maria, anima delle Conserve Gentile. Tutta la lavorazione segue i tempi naturali del lievito madre (che la pasticcera segue personalmente 365 giorni l'anno). La lievitazione è di **36 ore**, il prodotto omogeneo e vellutato: più i tempi di lavorazione sono lunghi e più si sviluppano gli aromi terziari, e il riposo dona equilibrio e idratazione.

IL KNAMETTONE – KNAM

Ernst Knam/facebook.com

Ogni anno lo Chef Ernst Knam propone la special edition del Knamettone, il lievitato dagli abbinamenti particolari e inediti: per il 2020, l'interno sarà farcito con **albicocche semicandite, caramello salato e pezzi di cioccolato** Frau Knam Señorita 72. In un solo boccone, quindi, si assaporerà un po' di Perù con la sua qualità di cacao rara e sublime che arricchisce il lievitato in maniera importante, le albicocche semicandite, intense e profumate che ben si accompagnano al cioccolato, il caramello salato, spesso usato dallo chef Ernst Knam, che contrasta ed esalta l'intensità e la dolcezza degli ingredienti utilizzati. Un panettone unico, degno della firma che porta, quella di un Maître Chocolatier tra i migliori che il nostro Paese può vantare.

PANETTONE GRAN PIEMONTE AL MOSCATO – ALBERTENGO

albertengoofficial/facebook.com

Tutto iniziò nel 1905 in un'antica panetteria di **Torre San Giorgio**, in provincia di Cuneo. I fratelli Livia e Massimo Albertengo con la mamma Caterina, un trio il cui lavoro e passione ereditati da papà Domenico e dai suoi avi, sono arrivati fino ai giorni nostri. Ne è stata usata di farina durante oltre un secolo, e oggi la piccola attività di paese è diventata un'azienda che produce **un milione di panettoni l'anno**. Ma la qualità è rimasta alta e per il 2020 è stata pensata e prodotta la **"Selezione Piemonte"** con tre tipologie, tra cui il Panettone **Gran Moscato**: glassato e decorato con nocciole intere senza scorze di agrumi, preparato con il burro di filiera piemontese Latterie Inalpi, il vino Moscato di Santo Stefano Belbo e le nocciole coltivate nell'azienda agricola Albertengo di Levice in Alta Langa. La freschezza è lampante: anche dopo alcuni giorni dall'apertura, è **particolarmente soffice e leggero**, delicato e carezzevole soprattutto in bocca. Un panettone nel segno della tenuità profumata.

PANETTONE CLIVATI 1969 – CLIVATI

pasticceriaclivati/facebook.com

Dalla storica pasticceria milanese arriva l'appuntamento fisso con il Natale. Farina di frumento di origine italiana, **burro d'alpeggio**, zucchero italiano, uvetta candita australiana 5 corone, canditi di arancia e di cedro e infine il lievito madre. Il panettone Clivati, nella versione tradizionale oppure in quelle ai tre cioccolati, al caffè e amaretto, al marron glacé o al vermouth e zenzero, subisce **tre fasi di lavorazione** che arrivano fino a 36/48 ore per ottenere la giusta alveolatura del lievitato. Grazie all'utilizzo dello storico lievito madre, il risultato finale è un prodotto **dal gusto delicato, con una crosta elastica e compatta**, con una quantità ridotta di grassi e zuccheri, e soprattutto dalla sorprendente digeribilità. Di Clivati ciò che colpisce sono l'eleganza e la finezza, espresse dalla **cura nelle dosi** delle componenti aromatiche tra canditi, uvetta e vaniglia.

PANETTONE REALE DELLE LANGHE EDIZIONE LIMITATA 2020 – GIAN PIERO VIVALDA

Anticacoronarealeofficial /facebook.com

L'Antica Corona Reale di Cervere (Cn) è una delle più apprezzate insegne della ristorazione italiana, con **due stelle Michelin** dal 2009, ha dal 2016 affiancato alla cucina un laboratorio di pasticceria: l'**AtelieReale**. Lo chef **Gian Piero Vivalda** rappresenta la sesta generazione della famiglia alla guida dell'intera realtà, ma è il pastry chef **Luca Zucchini** a tenere le redini di questa recente fucina di cultura dolciaria. Dopo colombe pasquali, grissini, biscotti della tradizione e altri lievitati, il Natale 2020 si illumina con ben **sei diversi panettoni**, di cui **2 nuovi** e in edizione limitata di soli **300 pezzi**! Uno al mandarino candito dell'Antica Confetteria Romanengo ligure, l'altro ai **Frutti Rossi**, fragrante e estasiante. È quest'ultimo a colpire per composizione e armonia gusto-olfattiva: prodotto con frutti canditi e semicanditi da Agrimontana in esclusiva per l'AtelieReale, mangerete un lievitato nobile e ghiotto, mai ridondante. Alla scorza d'arancia e uvette Zucchini ha preferito **le fragoline, i mirtilli selvatici, lamponi semicanditi e le amarene candite** (contribuisce anche l'ulteriore nota aromatica del cioccolato l'"Inspiration Framboise" di Valrhona, fave di burro di cacao, zucchero e lampone, usato nella ricetta). Trecento pezzi succulenti che riescono a mantenere **leggerezza e freschezza**, fondamentali per tenere viva anche la voglia di un secondo assaggio (con l'unica pecca che duri veramente troppo poco!).

PANETTONI "LIEVITATI ARTISTICI" – SARTORI

pasticceriasartori/facebook.com

Probabilmente conoscete già la talentuosa **Anna Sartori**. Se avete incontrato il suo nome durante lo scorso Natale è stato sicuramente per via dei panettoni tradizionali da lei egregiamente prodotti, o per quelli che definisce **"emozionali"**, più unici che rari (caramello e castagne o amarene, vino rosso, cioccolato bianco). Sulla base della ricerca riguardo il connubio tra lievitati e spezie, frutta e aromi, la pasticceria dà libero sfogo a sentimento e tecnica nei **"Lievitati Artistici"**: **"Nerino"** con cioccolato, mela candita, anice stellato, **"Pistache"** con pasta e crema al pistacchio, e il **"20-20"** con pistacchio, marron glacé, caramello e cioccolato fondente. È proprio quest'ultimo a inebriare i sensi: la struttura soffice si scioglie e il boccone non diventa gommoso. Il corredo sensoriale, quanto mai goloso, non stufa prima di un'approfondita degustazione. Gli ingredienti sono ben assimilati nell'impasto e l'equilibrio è soddisfacente lungo l'intera fetta provata: non dimenticate di gustarvi una fetta intera così da scorgere tutte le diverse sfaccettature... in questo caso perfette!

PANETTONE CARAMELLO SALATO, FICHI CANDITI E NOCI PECAN – DENIS DIANIN

denisdianinchef/facebook.com

La collezione dei "Grandi Lieviti" firmati d&g patisserie del maestro Denis Dianin è frutto, come ogni anno, di continuo studio e sperimentazione per un unico fine: offrire un prodotto morbido e dai **profumi intensi**. Lenta lavorazione per un panettone dolce e soffice in grado di esaltare tutte le nuance degli ingredienti di cui è fatto. Sono diversi ma in questo caso merita l'assaggio quello realizzato con **caramello salato, fichi (canditi) e noci pecan**. I baccelli di vaniglia Bourbon e Tahiti contribuiscono ad allietare ogni morso.

PANDORI ARTIGIANALI 2020

Preferite una fetta di panettone o di pandoro? Per chi preferisce il secondo, ecco alcune proposte da non lasciarsi sfuggire.

PANDORO OLIVIERI 1882 – OLIVETTI

PasticceriaOlivieri /facebook.com

Poteva mancare un buon pandoro nella nostra lista golosa di lievitati? Certo che no. Ci pensa Olivieri ad alzare la bandiera di questo prodotto messo in ombra dal fratello maggiore. "Si parla sempre moltissimo di panettone, ma il pandoro è un prodotto altrettanto interessante e, per certi aspetti, anche più affascinante" spiega **Nicola Olivieri**, titolare e capo pasticcere, "è giunto il momento di portarlo alla ribalta. Il fatto che sia molto più difficile da realizzare rispetto a un panettone è stata per noi la spinta decisiva, una sfida che abbiamo raccolto e che ha richiesto almeno **5 anni di lavoro e di perfezionamento**. Oggi siamo davvero molto soddisfatti del Pandoro Olivieri 1882" . Dunque scartate, tagliate e godete: è decisamente ricco al naso e in bocca, nonché **digeribile** grazie alla lunga maturazione. Non conosce conservanti, aromi o grassi vegetali: è un prodotto artigianale al 100% con materie prima come burro Belga ottenuto per centrifuga e **miele di acacia italiano**.

PANDORO SICILIANO E PANETTONI GLUTEN FREE – DI STEFANO

DiStefanoDolciaria/facebook.com

Da oltre trent'anni la dolciaria Di Stefano lavora in un laboratorio artigianale nel cuore di Raffadali (Agrigento), quel luogo che gli arabi chiamavano il "**villaggio delle eccellenze**".

L'azienda siciliana specializzata in lievitati di ottima fattura, per queste feste ha deciso di lanciare due novità: **il pandoro Siciliano e il panettone gluten free**, che s'aggiunge alle tre linee di panettoni già di successo, quali la Classica (mandorlato siciliano, semplice), la Siciliana (pistacchio e cioccolato siciliani, carrubo, arancia e cioccolato) e alla **Frutta** (pera e cioccolato, mela, albicocca, pesca). Partiamo dal pandoro: i mastri pasticceri hanno **reinterpretato in chiave "siciliana"** l'antica tradizione veronese di questo lievitato, scegliendo attentamente materie prime di altissima qualità; in questo caso, però, il rituale dello zucchero a velo si arricchisce di una variante golosa, che prevede il cioccolato siciliano in polvere.

Di un prodotto gluten free c'era davvero bisogno vista l'acuta richiesta da parte degli intolleranti che ogni anno sono costretti a doversi accontentare di prodotti dalla modesta qualità. Per quanto riguarda i panettoni, le proposte sono ben due! Il **Mandorlato** e il **Ciocciolato Siciliano in Gocce**, ghiotto e saporito, come un "normale" panettone ma in realtà tra i migliori in circolazione, dal profumo naturale, genuino e che rimane fresco. Il valore aggiunto di quest'anno sono le capsule **collection limited edition** firmate dai due artisti Domenico Pellegrino e Ligama.

PANDORI (E PANETTONI) "DA FORNO" – ROSCIOLI

AnticoFornoRoscioli/facebook.com

Il Pandoro e i Panettoni Antico Forno Roscioli sono prodotti da panettiere, quindi rintraccerete tutti gli aspetti positivi di un tipico **prodotto da forno**, compresa quella firma di elegante ruvidità. Per chi dunque predilige un lievitato che è l'antitesi della standardizzazione, con una riconoscibilità più immediata e di certo meno costruita, i grandi prodotti delle feste Roscioli cotti dalla famiglia in forni da pane costruiti appositamente per loro, sono in vendita! Vengono venduti nel locale in via dei Chiavari come il pane, al peso, ma possono essere anche ordinati e ricevuti direttamente a casa. Pesano tutti circa di 1 kg (ma ci sono anche da ½, 2, 3 o 5 chili), sono prodotti giornalmente e **venduti sempre freschi**, hanno quindi massimo una settimana di vita.

Il pandoro è classico, che prevede una lentissima lievitazione naturale ed è reso unico dalla qualità degli ingredienti utilizzati. Nei panettoni, invece, non ci sono aromi ma solo odori del lievito naturale, dei canditi (Morandin o Agrimontana), del cioccolato (Valrhona) e del burro francese di alta qualità. Dolce, salato, acido e amaro sono in **buon equilibrio** tra loro e garantiscono un gradevolissimo assaggio. Per chi ne avesse voglia c'è anche il pandoro a base di pasta aromatica **di vaniglia di Thaiti e profumato miele all'arancia Thun**. L'impasto è denso, umido e iper persistente, un morso compatto da cui la pregevole lavorazione è messa immediatamente in mostra.

Di più, da Roscioli Caffè, la caffetteria a marchio Roscioli proprio a due passi dal forno, è possibile trovare anche il **panettone in vasocottura** nella versione Classica o al Caffè.

E i vostri panettoni e pandori preferiti per questo 2020 quali sono?

4 DICEMBRE – LA BISALTA

CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE NICE, SOPHIA ANTIPOLIS, COTE D'AZUR

Rinnovati i vertici: Patrizia Dalmasso è ancora presidente

Si è svolta il 26 novembre l'Assemblea Straordinaria della Camera di Commercio Italiana di Nizza, che ha in gran parte confermato le cariche del precedente mandato per un altro triennio. Alla riunione, in video conferenza, hanno partecipato i membri del CDA, la Console Generale d'Italia a Nizza Caterina Giolella, la Presidente Patrizia Dalmasso, il Direttore della Camera Agostino Pesce e, collegati da Italia e Francia, numerosi rappresentanti delle aziende aderenti. Per il prossimo mandato triennale, la Presidenza della Camera vedrà Patrizia Dalmasso continuare il suo incarico, al fianco dei tre Presidenti Onorari: Caterina Giolella Console Generale d'Italia a Nizza, Enea Loreti, Imprenditore edile e cofondatore della Camera e Nicola Caprioni ex Presidente. Nel Comitato esecutivo accompagnano con un ruolo strategico e fondamentale per la Camera, la Presidente Patrizia Dalmasso, Francesca Bianconi, Ambrogio Invernizzi (Presidente Inalpi SpA) e Stanislao Smurra della CME Compagnie Monégasque d'Excursions. Il CDA ha mantenuto la precedente configurazione, ed ha accolto l'ingresso dell'imprenditore Sergio Fracchia, proprietario della prestigiosa Annex Beach di Cannes. Fracchia ha così raggiunto al Consiglio Jean-Pierre Galvez (Presidente della Chambre des Métiers PACA), Michel Bouchard (Ex Direttore Internazionale CMAR) Angelo Matellini (Direttore di CNA La Spezia e Segretario generale di CNA Liguria), Anny Courtade (Presidente di Lecasud), Paolo Della Pietra (Direttore di Confindustria Imperia), Dominique Estrosi-Sassone (Senatrice e Consigliere Comunale Nizza) e Marco Sferrazza Imprenditore edile dell'omonima azienda. Tra i presenti all'incontro, a cui tutti i partecipanti hanno portato i saluti, anche il Primo Segretario dell' Ambasciata d'Italia a Parigi Simone Ievolella. Ciascuno dei membri del CDA ha avuto l'occasione per intervenire e apportare il proprio contributo in termini di valutazione dell'attuale difficile contesto economico, ma sottolineando anche il dinamismo dei progetti presenti e futuri sviluppati con la Camera di Commercio di Nizza. Tra questi anche lo storico fiscalista internazionale Mauro Michellini. La Console Caterina Giolella, che ha assunto l'incarico da appena due mesi, ha avuto l'occasione per evidenziare l'importante ruolo sinergico tra Consolato e Camera di Commercio, con cui collabora fin dal primo giorno del suo insediamento. Ha voluto inoltre apportare i numeri distintivi dei rapporti economici tra l'Italia e la Costa Azzurra, territorio cerniera e strategico per lo sviluppo dell'export. La Console si è fatta inoltre portavoce dei saluti dell'Ambasciatrice Italiana a Parigi Teresa Castaldo, che segue da vicino l'attività della Camera. La Presidente Patrizia Dalmasso è invece intervenuta sottolineando l'imponente riorganizzazione digitale della Camera e ringraziando i suoi collaboratori, i quali, nonostante la crisi, non si sono scoraggiati e si sono dedicati a seminari online, market-place di prodotti alimentari italiani in Francia, applicazioni di promozione turistica e fiere on line. «Oltre a ringraziare il Direttore Agostino Pesce e tutto lo staff della Camera, ci tengo inoltre a dire che dobbiamo avere sempre gli occhi puntati sulle sfide e gli ostacoli che ci riguardano da vicino. Il recente deperimento delle vie di collegamento e delle infrastrutture tra Italia e Francia attraverso la valle Roya, snodo commerciale internazionale strategico, è un tema che stiamo monitorando e per il quale stiamo portando avanti importanti azioni a livello istituzionale. Lo spirito deve essere sempre essere positivo e le azioni concrete» - ha concluso la Presidente. La riunione si è chiusa con i ringraziamenti ad AssoCamerEstero, l'Associazione delle Camere di Commercio all'Estero per il fondamentale contributo e sostegno al sistema.

Patrizia Dalmasso

5 DICEMBRE – GLOBALMEDIANEWS

CASA MARCHETTI PRESENTA PANDO'. L'ACCENTO SUL BUONO

Fatti e notizie da tutto il mondo News and events from all over the world Main menu CONTATTI Search Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare qui Casa Marchetti presenta Pandò. L'accento sul buono dicembre 5, 2020 (17.42) Ancora una novità in arrivo dal maestro gelatiere Alberto Marchetti che ormai ha abituato tutti alle sue idee creative. Dopo Cremà, Zabà, Gatò, Rubatò e Tiramisù arriva Pandò, il dolce lievitato realizzato in collaborazione con Galup. L'idea è sempre la stessa.mettere l'accento sulla bontà. Come sempre Alberto realizza i suoi prodotti con una filosofia precisa: "solo quello che serve niente di più": Pandò nasce senza conservanti, senza mono e digliceridi . Una ricetta semplice, genuina, che sa di casa.Marchetti. Fedele alla filosofia con la quale realizza i propri gelati, anche per Pandò Alberto utilizza solo ingredienti di filiera italiana, selezionati tra i produttori che da sempre collaborano con lui: Inalpi, Italia Zuccheri e Uova Fantolino. Pandò ha la forma di un gianduiotto, il cioccolatino torinese famoso in tutto il mondo . È stato pensato come un dolce da accompagnare con Cremà - la crema al gianduja - e Zabà - lo zabaione nel vasetto - ma anche e soprattutto con il gelato. Prosegue anche per Pandò la collaborazione di Alberto Marchetti con l'artista Giovanni Gastaldi che ne ha illustrato l'etichetta. Buona per la colazione, perfetta come dessert, l'edizione limitata di Pandò (550 gr) è in vendita a ? 18 nelle gelaterie Alberto Marchetti e on line su LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

[CASA MARCHETTI PRESENTA PANDO'. L'ACCENTO SUL BUONO]