

LA STRADA DEL PANETTONE

STAZIONE CENTRALE
CON «PANZERA» LA TRADIZIONE
DEL PANETTONE DIVENTA
VETRINA INTERNAZIONALE

BERGAMASCA
LA PROVINCIA PULLULA
DI BUONI INDIRIZZI
DA TRESCORE A RANICA



Angelo, titolare della «San Gregorio». A sinistra, lavorazione alla «Panzera». A destra, Andrea Besuschio di Abbiategrasso

La voglia di canditi e uvette si fa beffe anche della crisi

On the road di dolci natalizi da Brescia a Milano

di PAOLO GALLIANI

— MILANO —

È L'ASTRUCATA di uvetta sultanina e scorze di arancia candite la strada che unisce Brescia a Milano. Non fosse per l'insopportabile Brebemi bisognerebbe definirla un'autentica *sweet road* piena di dolcezze, di lieviti buoni, di quella delizia dalla goffa cupola che la gente lombarda ha sempre venerato e che nel dopoguerra il resto d'Italia ha scoperto come "dessert del boom economico". In realtà la topografia non tiene conto degli artigiani che si rifanno a un impasto inventato - così pare - da un tale Toni durante una festa sforzesca. Ma se c'è una geografia del buon panettone, bisognerà allora rispettare gli indirizzi che il passaparola ha trasformato in luoghi di culto. E quello di via D'Acquisto a Brescia è davvero una piccola Lourdes, non fosse altro che per Iginio Massari, incontentabile "Gualtiero Marchesi dell'arte dolciaria", capace con il suo panettone (30 euro al kg.) e la sua "Bussolà" (dolce simile al pandoro ma più compatto)

di attirare alla "Veneto" estimatori da ogni parte della penisola. Ovvio, è difficile passare ad altri approdi dopo avere assaggiato le sue prelibatezze. Ma sull'asse Brescia-Bergamo le distrazioni davvero non mancano. C'è Dolce Reale a Montichiari (via Mantova 158), con il panettone classico (26 euro al kg.) e la versione "noci e gocce di cioccolato" che chiamano Panreale. C'è Sirani a Bagnolo Mella (via Gramsci 5) che sfoggia un otti-

IGINIO MASSARI
La pasticceria "Veneto" è considerata il tempio dell'arte dolciaria italiana

mo tradizionale (35 euro al kg.) e intriganti opzioni alle fragoline di bosco, alle albicocche e ai marrons glacés. E c'è la Pasticceria Roberto ad Erbusco (via Provinciale 38), con il classico a 26 euro e un delizioso Pan dei Santi, speziato, con cannella, frutta candita e zenzero. Non è finita. A Ranica (Bg) c'è Cortinovis (via Marconi 109) dove degustare il panettone tradizionale (27 euro al kg.) ma anche i curiosi Plock de la

Ranga, noccioline pralinate ricoperte di cacao ad alta acidità. Senza scordare Giovanni Pina di Trescore Balneario (via Locatelli 16), con il panettone artigianale (30 euro al kg.) e la versione "Oro" senza uvette e canditi. Noblesse oblige, una tappa alla Cavour di Bergamo (via Gombito 7) è doverosa, con il classico a 30 euro al chilo e l'alternativa "cioccolato e gianduia" che in città ha molti ammiratori. E quando sconfini in Brianza, monzese e comasca che sia, scopri che la gente si toglie grosse soddisfazioni: ad esempio alla Boutique del Dolce di Concorrezzo (via Giorgi 2) per acquistare il tradizionale a 31 euro al chilo e la Paradiso a base di noci, gocce di cioccolato e uvetta: ma anche alla Sartori di Erba (via Volta 8b) tra banchi colmi di panettoni doc (27 euro al chilo) e "coffee-break", con caffè espresso, limone e granella. Certo, quando finalmente arrivi a Milano, sei disorientato. Ma bisogna pur scegliere. E allora ritrovi il "buono sicuro" nella storica pasticceria San Gregorio (al civico 1 della via omonima), con Angelo, il titolare, che stupisce con il suo artigianale (26 euro al kg.) e le innumerevoli versioni con marrons



ABBIATEGRASSO LE DELIZIE DI BESUSCHIO

Il nuovo resichiama Andrea

TAGLI LA TANGENZIALE OVEST e in quella fetta di Bassa che va quasi sconfinare con la Lomellina, pare che il grigiore autunnale e la tristezza dell'inverno contaminino il paesaggio, i paesi, i centri storici. Non certo ad Abbiategrasso, sotto quei portici di piazza Marconi che Andrea Besuschio ha trasformato in un Louvre dell'arte nobile e dolce, un maniaco della ricerca e della sperimentazione, una sorta di genio che ha trasformato questa maison dal 1845, in un atelier della perfezione, con la complicità creativa della moglie Roberta e di una squadra di giovani che hanno la chance di lavorare in una sorta di "università italiana della pasticceria". Uvetta sultanina della Turchia, cedro candito, zest d'arancia dall'Italia, il miglior burro francese, poi un pre-impasto serale e un secondo impasto mattutino che viene fatto maturare per 5 ore prima di essere infornato e cotto (55 minuti per il panettone da 1 kg.) dentro un forno in pietra refrattaria che lavora da 70 anni. Il panettone è servito, pregiato come pochi altri. P.G.

glacés, cioccolato e fichi canditi, albicocche e zenzero, amarena e "solo uvette". Poco lontano, in via F.Casati 27, c'è Pavé, con un emergente come Giovanni Gioberti e un panettone (30 euro al kg.) che rispetta i sapori e i saperi meneghini. E c'è pure la sorpresa, in Stazione Centrale, lato destro di piazza Luigi di Savoia. Da qualche settimana la pasticceria Panzera ha infatti aperto anche qui una vetrina dei suoi dolci "maison". E i dolci artigianali hanno finalmente modo di sedurre italiani e stranieri che transitano dal grande scalo mi-

lanese, con il panettone versione classica (30 euro al chilo, con uvette, canditi di arancio e cedro) e quello più goloso ai "marrons glacés", bella novità arricchita dall'impronta elegantemente informale voluta da Lorenzo Panzera, quarta generazione di un'aristocratica famiglia di pasticceri. Finale scritto. L'on the road diventa riflessione: saranno il retaggio dell'educazione cattolica e lo strano orologio biologico che impone di onorare il Natale, perché si deve. Ma per aggirare psicologi e sociologi, mettiamola così: il panettone è puro piacere.



MARTESANA IL TOP DELLA PASTICCERIA MILANESE

In quelle prelibatezze c'è un cioccolato «mondiale»

SPiace per i BELGI che notoriamente sono "chocolatiers" sublimi. E spiace anche per i francesi, bravi, pieni di autostima e costretti a vincere perché il «World Chocolate Masters», insomma il Campionato Mondiale del Cioccolato era in programma a Parigi e loro non l'hanno vinto. Semplicemente perché ad aggiudicarsi il titolo più ambito con le sue incredibili sculture di cioccolato e praline è stato Davide Comaschi, 45 anni, capo-pasticcere della «Martesana» di Milano (via Cagliero 14, tel. 02.66986634), il più nobile "tempo dell'arte dolciaria" di Milano per la guida "Gambero Rosso 2014" (a pari punteggio con L'Antica Arte del Dolce di via Anfossi del grande Ernst Knam). Che fosse una notizia attesa è indubbio. Ma se certe vittorie non arrivano per caso, Milano ha trovato il suo nuovo, grande talento.

Per la gioia - ovvio - della pasticceria di via Cagliero dove si esibisce da anni e dove è cresciuto professionalmente, territorio di un altro grande delle delizie milanesi come Vincenzo Santoro, autentico "maitre patissier" (al pari di Iginio Massari di Brescia) per generazioni di ragazzi che hanno fatto di questa professione una scelta di vita. Certo, è difficile scegliere in una pasticceria-atelier così ricca di profumi, colori, forme e gusto. Ma - come dire? - certi drammi si affrontano con piacere. E poi è Natale e l'istinto aiuta: porta inevitabilmente verso il panettone artigianale, di una freschezza proverbiale (30 euro al chilo) ma anche al sorprendente "Panettone Sacker" (35 euro al chilo), impasto con cacao, marmellata di albicocche e salsa fondente che nella dolce tana di Vincenzo Santoro è diventato un cult. P.G.