

Il «vero» panettone lombardo

IL PANETTONE È PER ECCELLENZA IL DOLCE DI NATALE. C'È PERÒ UN ANGOLO DELLA LOMBARDIA DOVE QUESTO PRODOTTO VIENE SFORNATO TUTTO L'ANNO. Si tratta del **Panificio Longoni** di Carate Brianza dove il suo fornaio **Jeanmarc Vezzoli** propone il dolce della tradizione in maniera continuativa, seguendo una personalissima ricetta che privilegia le materie di eccellenza italiana, favorendo e promuovendo le economie nostrane. Una scelta coraggiosa e impegnativa, dal momento che storicamente il panettone è il dolce meno a Km zero che esista: nasce infatti come prodotto ricco realizzato con le migliori materie prime al mondo. Ma Vezzoli ha fatto una scelta diversa con l'obiettivo di creare una filiera corta e virtuosa in grado di avvantaggiare il sistema locale. Un'ambizione che a dicembre stringe ancor più i suoi confini limitando il progetto alla sola Lombardia. E così questo panettiere franco-lombardo inizia la sua difficile ricerca degli ingredienti, reperendo i canditi dalle limonaie di Tignale del Garda, arrivando in Valtellina per le uova di selva, il burro e il miele; seleziona i migliori grani del territorio e infine giunge nelle vigne bergamasche dove incontra uno dei principali produttori della più piccola Docg d'Italia, **Manuele Biava**, dell'omonima azienda vitivinicola – valutata come una delle massime eccellenze italiane e pluripremiata dalle principali guide di settore – che concedendo le uve del suo pregiato **Moscato di Scanzo**, conferisce un sapore e una croccantezza davvero unici al pregiatissimo panettone lombardo.



LA RICETTA

Zabaione al Moscato di Scanzo

Esiste un'infinità di ricette su come riciclare il panettone. Ma se un prodotto è buono come il panettone lombardo, ovviamente non avanzerà. Il modo migliore per gustarlo sarà con un calice di Moscato di Scanzo Biava o con una crema calda realizzata con questo vino rosso passito. E nella ricetta suggeriamo come realizzarlo a regola d'arte, secondo i consigli dei migliori chef.

Ingredienti

4 tuorli d'uovo
4 cucchiaini di zucchero semolato
2 mezzi gusci di Moscato di Scanzo

Preparazione

Rompete le uova e separate con cura i tuorli dagli albumi. Riponete i tuorli con lo zucchero in una bastardella di rame e sbattete energicamente con la frusta, sino a ottenere una crema bianca e spumosa. Aggiungete il moscato e continuate a sbattere energicamente per almeno un minuto. Potete scegliere di preparare lo zabaione nella maniera classica a bagnomaria o, preferibilmente, portando il rame direttamente sul fuoco: continuate a mescolare lasciando scaldare la bastardella e controllando a mano a mano che la crema gonfi senza stracciare. È un'operazione delicata ma che vi consentirà di ottenere un risultato soffice e spumoso! Servite lo zabaione in coppette o versandolo sulla fetta di panettone.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaradio.it
o visitate www.mangiaradio.it



INFO

Panificio Longoni
via Grotte 2
Carate Brianza
www.fratellilongoni.com

IL RISTORANTE

Alla Trattoria Visconti l'abbinamento

con il moscato di Scanzo

Sono pochi i ristoranti dove è possibile degustare a dicembre il **panettone lombardo** in abbinamento al pregiato Moscato di Scanzo dell'azienda agricola Biava. Uno di questi è in provincia di Bergamo e dal 1930 accoglie i suoi ospiti in un'atmosfera familiare e di grande fascino. La **Trattoria Visconti**, ristorante **Slow Cooking**, premiata trattoria d'Italia e rappresentante dei cuochi dell'alleanza **Slow Food**, è un locale focalizzato sulla valorizzazione della tradizione territoriale, che lavora secondo disponibilità e stagionalità del proprio orto e della filiera corta.

Trattoria Visconti
via Alcide De Gasperi 12
Ambivere (Bg)
www.trattoriavisconti.it

