

mixology
 a cura di **Stefania Carlevaro**

Nuovi sapori di **PRIMAVERA**

Con la bella stagione esplose la voglia di godersi **il momento aperitivo**. I più trendy? Al profumo di lampone, agrumati allo yuzu, vintage alla violetta

DA MARCHESI 1824, la storica pasticceria milanese, si rinnova il rito dell'aperitivo. Per i suoi duecento anni di attività ha presentato una nuova drink list, in collaborazione con il Camparino in Galleria, firmata Tommaso Cecca e Paolo Catanese. Una scoppigliante varietà di proposte, dai cocktail signature alle rivisitazioni dei grandi classici con l'aggiunta di prodotti della loro pasticceria, come la marmellata di pesche nel Grand Peach 75 e le gelatine di frutta che completano le tre variazioni sul Negroni con lampone, mela verde e pompelmo. Ai cocktail si abbina l'alzatina dei finger: arancini farciti, paninetti e cubi al salmone, olive e pomodoro. Io ho assaggiato l'Old Marchesi Milano che celebra lo zafferano. Ottimo il **Marchesi Violet** da rifare con 30 ml sabatini gin, 30 ml di Vecchia Romagna etichetta nera, 30 ml di succo di lime, 20 ml di sciroppo di vaniglia e 5 ml di liquore alla violetta. «Mescola gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio» mi spiega Paolo Cantonese. «Agita, filtra e versa in un tumbler basso e largo. E come tocco finale metti una violetta cristallizzata» (pasticceriamarchesi.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



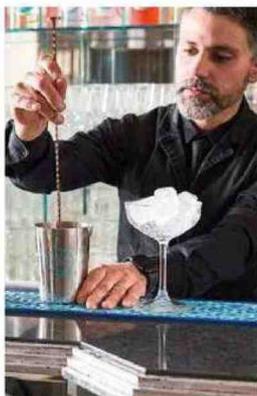
Perfetto per una cena di pesce, Bastie Bianco Friulano 2016 di Tenute Tomasella è un vino armonico dal gusto avvolgente con note di nocciola e frutta esotica (tenutetomasella.it)



Meravigliosi finger

Sembra di entrare in un palazzo del '500 fiorentino con gli interni decorati da opere rinascimentali e oggetti d'arte. Da Rivoire, inaugurato a Milano, in piazza Oberdan, aperto dalla mattina a mezzanotte, l'aperitivo è accompagnato da deliziosi finger come le crostatine con tartare di branzino, l'ostrica con granita all'anguria e il polpo con albicocche scottate (rivoire.it).

© M. FABRIZZI



Drink solari

SUPER FASHION, i drink firmati da David Grigolato alla Terrazza Duomo 21, a Milano, si ispirano ai sapori più attuali del momento, vero anticipo dell'estate, come Tangamoto (zucchero, yuzu, italicus, gin, tonica), Citrus Twist (lime, zucchero, italius, malfy al limone), Banana express (liquore al caffè kahlua, tequila bianca, caffè lavazza, bitter alla banana) e Jolly Roger (passion fruit, bitter cioccolato, lime, vaniglia, rum caraibico Bumbu). Ma ci sono anche tutti i classici, 200 etichette tra distillati e liquori, 50 diverse referenze di gin, grandi etichette di vini e champagne e golose proposte gastronomiche. **IL COCKTAIL BAR** è aperto dalle 11 alle 23, poi diventa Club fino a tarda notte (terrazzaduomo21.it).



Nel piatto | Marchesi 1824 festeggia il bicentenario con tre nuovi cocktail e il panettone estivo



Nell'anno del suo bicentenario Marchesi 1824 presenta una nuova drink list e un panettone estivo. Tre cocktail sono stati ideati in collaborazione con Camparino in Galleria, punto d'incontro storico per l'aperitivo milanese, così come Marchesi è icona della pasticceria meneghina.

La nuova lista propone un'ampia varietà di drink – dai cocktail signature alle rivisitazioni dei grandi classici – in abbinamento con le proposte di food pairing della pasticceria. Tra i signature, firmati da Marchesi 1824 e Tommaso Cecca del Camparino in Galleria, lo Strawberry con Skyy Vodka, Grand Marnier, marmellata di fragole, succo di lime e



Ancho Reyes Verde; il Grand Peach 75 con Grand Marnier, marmellata di pesche, Champagne, lime e cannella e il Negroni Ritual nelle tre varianti fruttate lampone, pompelmo e mela verde. Ideali se accompagnati dall'alzatina di Diego Crosara che propone una selezione di mignon salati.



È tempo anche di panettone estivo. Con albicocca semi-candita, cubetti di limone candito e mandorle a impreziosire un classico lievitato – realizzato con il lievito madre che Pasticceria **Marchesi** cura da duecento anni – arricchito da vaniglia Bourbon del Madagascar, miele italiano e uova di galline allevate a terra. «Abbiamo lavorato sulle diverse consistenze della frutta candita e sul bilanciamento dei sapori. La sfida – racconta Diego Crosara, Pastry Art Director di **Marchesi** 1824 – è stata quella di abbinare le albicocche alle note agrumate del limone in un dolce lievitato tipicamente invernale per renderlo estivo».

Le regole della Community

Il Sole 24 ORE incoraggia i lettori al dibattito ed al libero scambio di opinioni sugli argomenti oggetto di discussione nei nostri articoli. I commenti non devono necessariamente rispettare la visione editoriale de Il Sole 24 ORE ma la redazione si riserva il diritto di non pubblicare interventi che per stile, linguaggio e toni possano essere considerati non idonei allo spirito della discussione, contrari al buon gusto ed in grado di offendere la sensibilità degli altri utenti. Non verranno peraltro pubblicati contributi in qualsiasi modo diffamatori, razzisti, ingiuriosi, osceni, lesivi della privacy di terzi e delle norme del diritto d'autore, messaggi commerciali o promozionali, propaganda politica.

Finalità del trattamento dei dati personali

I dati conferiti per postare un commento sono limitati al nome e all'indirizzo e-mail. I dati sono obbligatori al fine di autorizzare la pubblicazione del commento e non saranno pubblicati insieme al commento salvo esplicita indicazione da parte dell'utente. Il Sole 24 ORE si riserva di rilevare e conservare i dati identificativi, la data, l'ora e indirizzo IP del computer da cui vengono pubblicati i commenti al fine di consegnarli, dietro richiesta, alle autorità competenti. Ogni ulteriore diffusione dei dati anagrafici dell'utente e di quelli rilevabili dai commenti postati deve intendersi direttamente attribuita alla iniziativa dell'utente medesimo, nessuna altra ipotesi di trasmissione o diffusione degli stessi è, dunque, prevista.

Tutti i diritti di utilizzazione economica previsti dalla legge n. 633/1941 sui testi da Lei



concepiti ed elaborati ed a noi inviati per la pubblicazione, vengono da Lei ceduti in via esclusiva e definitiva alla nostra società, che avrà pertanto ogni più ampio diritto di utilizzare detti testi, ivi compreso - a titolo esemplificativo - il diritto di riprodurre, pubblicare, diffondere a mezzo stampa e/o con ogni altro tipo di supporto o mezzo e comunque in ogni forma o modo, anche se attualmente non esistenti, sui propri mezzi, nonché di cedere a terzi tali diritti, senza corrispettivo in Suo favore.





Torroni gelato, panettoni estivi e cioccolato in stecco. Non ci sono più le stagioni (del cibo) di una volta

gamberorosso.it/notizie/torroni-gelato-panettoni-estivi-cioccolato-stecco-inverno-estate/

22 maggio 2024

Notizie

22 Mag 2024, 16:13 | a cura di [Antonella Dilorenzo](#)



Da cibi e dolci prettamente invernali a vere ossessioni estive. Ecco come i torroni, i panettoni e i biscotti si trasformano in prodotti da mangiare con il caldo

Se fino a qualche anno fa era una novità, ora è diventata una consuetudine.

Destagionalizzare l'inverno e trasformare tutto in estate è quasi un'ossessione che coinvolge anche chef e pasticceri, fino ad arrivare alle aziende alimentari commerciali.

Panettoni che si spogliano di uvetta e canditi e si farciscono con limoni e albicocche; **torroni** che prendono la forma dei gelato; e **biscotti**, anche loro, che si rimodulano in vaschette da tenere prontamente in freezer.





Panettoni estivi

Partendo dal classico dei dolci che identifica l'inverno o, meglio, il Natale, il panettone da qualche anno si è rifatto il look per l'estate. Un po' accompagnato da gelato a latere, un po' proposto come torta gelato, a volte in versione classica ma con sapori e ingredienti che ricordano i profumi dell'estate. Emblema di quest'ultima versione è il **panettone Marchesi 1824** della pasticceria Marchesi realizzato con albicocche, limone e mandorle. Questo non è l'unico esempio: a scegliere la via del panettone tutto l'anno sono stati anche altri pasticceri come **Luigi Biasetto** che accanto all'uvetta propone il dolce del Natale con note di arancia calabra; o ancora come Tiri 1957 che non fa un panettone propriamente estivo, ma lo vende tutto l'anno (tra l'altro ha anche declinato il panettone in formato crema spalmabile e tavoletta di cioccolato); oppure **Gelateria Callipo** (sì, i tipi del tonno!) che vendono il **Pangelato**, panettone farcito con gelato al tiramisù e ricoperto di cioccolato; altro esempio è il panettone di Pisti fatto con amarena e pistacchio.

Il panettone e il gelato

I prodotti ormai sono tanti e mangiare il panettone anche d'estate non è più così difficile, tant'è che a Genova è stata creata anche una competizione: la *Summer Edition della Coppa del mondo del panettone* che premia il migliore dolce che combina lievitato e gelato per sdoganare il primo in estate e il secondo in inverno.

La via più diffusa è quella di creare i **gelati gusto panettone**: ci hanno pensato anche le aziende commerciali, come **Bauli** che, in collaborazione con Tonitto 1939 – azienda ligure che produce sorbetti e gelati senza zucchero – ha creato il gelato al gusto **panettone** e **pandoro** (accanto a quello al croissant all'albicocca facente parte della triade dei nuovi prodotti immessi sul mercato da qualche settimana), dove il primo è realizzato proprio con pezzi di frutta candita e uvetta, come tradizione comanda.

Biscotti e snack che si trasformano in gelato

Già da qualche anno le aziende commerciali ci hanno visto lungo: fermare le macchine o diminuire la produzione per via del caldo estivo non era un'azione profittevole. Così hanno iniziato a produrre biscotti in formato estivo, come nel caso di **Pan di Stelle**, **Baiocchi**, **Ringo** che sono diventati cialde con gelato.

Sono tutti prodotti pensati in particolare per la **colazione estiva**, ma diverse aziende hanno realizzato anche ad altri formati: **dessert** e **snack**. È notizia di qualche mese fa la partnership fra Algida e Barilla per la produzione di vaschette gelato di Goccioline, Pavesini e Ringo: biscotti per colazione e merenda trasformati in formato *icecream* per soddisfare i palati di tutta la famiglia. Anche gli snack dell'inverno si trasformano in versione gelato per





essere venduti tutto l'anno: pensiamo al **Kinder Bueno**, barrette di cioccolato Ferrero proposti in versione cono gelato; il Pocket Coffee e Ferrero Rochet, sempre della stessa casa produttrice, in versione gelato su stecco.

Torrone gelato

Il **torrone** è un altro dei prodotti invernali declinato in versione estiva. Dopo aver preso il sopravvento a Pasqua - in particolare con il *Torruovo*, l'uovo pasquale ideato dall'azienda Trapani - viene proposto in versione gelato. Come nel caso della storica azienda Scaldaferro che nella sua *gelateria naturale* serve il torrone gelato, dove gli ingredienti come miele e granella di mandorle sono di ottima qualità.

Il cioccolato d'estate

Anche il cioccolato si può mangiare tutto l'anno. Ed è così che l'arte dei maîtres chocolatier si trasforma in gelato prêt a porter. A Torino, **Guido Gobino** insegna: gli Stik, cuore di gelato e copertura croccante di cioccolato fuori come se fossero veri pezzi di puro cioccolato trasformati in gelato su stecco.

