



Il panettone

Artigianale, soffice, profumato, al Vermouth o al caffè: da Modena a Potenza, gli indirizzi dove andare a prenotare il dolce più amato delle feste di Natale

A ogni goloso la sua bella fetta

Federico De Cesare Viola

Sgombriamo il campo da eventuali equivoci: per noi il derby natalizio tra panettone e pandoro non andrebbe nemmeno giocato. È un secco tre a zero a tavolino, anzi a tavola, a favore del primo (e chi dice il contrario è perché è stato cresciuto a prodotti industriali smarcando canditi di plastica). Un dolce che non a caso pare sia diventato quello italiano più venduto al mondo. Che ormai si consuma quasi tutto l'anno, anche se a noi piace in questa stagione specialmente. E che non è più solo il prodotto simbolo del Nord ma ha trovato straordinari interpreti anche al centro e al Sud Italia. Seguiteci allora in questo tour, alla scoperta dei migliori panettoni artigianali, tradizionali o meno. Alcuni indizi: l'alveolatura, prodotta dalla lievitazione naturale, deve essere omogenea, sono banditi preparati, miscele di polveri e aromi artificiali, il profumo deve essere fresco e riconoscibile, la struttura morbida e leggera. Ricordatevi che la qualità autentica si paga e soprattutto ha una scadenza breve, al massimo due mesi.

Dolce sempre, senza stagioni

Sul nostro personale podio ha un gradino garantito la pasticceria del Gamberlano del maestro Valter Tagliazucchi, a Pavullo nel Frignano (Modena). Se gli chiedete il segreto del suo panettone "spaziale" lui la fa facile: ingredienti di qualità e un lievito madre in forma perfetta. Ma al primo morso capirete che serve invece una sensibilità e una

mano speciale per creare questo impasto etereo, dall'equilibrio assoluto. Tra le sue creazioni c'è anche un omaggio alla sua terra: non potendo usare ciccioli e mortadella - ci rassicura non senza un filo di rammarico - ha scelto di abbinare le celebri e preziose ciliegie di Vignola al cacao del Venezuela. Valter è un convinto sostenitore della destagionalizzazione del panettone. Tant'è che ogni 10 agosto, per la consueta charity walking dinner organizzata da Castello di Ama (cantina simbolo del Chianti Classico) crea una versione speciale senza burro e solo con l'olio extravergine della tenuta. Assaggiatelo prima di storcere il naso: è un capolavoro di gusto e leggerezza.

L'orgoglio di Milano

Procediamo nella nostra selezione con una tappa obbligatoria a Milano, dove il *panetùn* è nato: il nome classico in città, Marchesi 1824, oltre alla novità con marroni canditi, propone su ordinazione

delle deliziose versioni decorate a mano in stile natalizio, tra cui quella con un trenino colmo di doni o quella londinese con la cabina telefonica rossa. Se non l'avete ancora fatto, correte anche all'hotel Mandarin per accaparrarvi uno dei panettoni di Nicola Di Lena, pastry chef del Seta, il ristorante due stelle Michelin di Antonio Guida: ovviamente è a lievitazione naturale, con ingredienti di alta qualità tra cui polpa di vaniglia purissima e scorza fresca di arancia e limone.

La versione degli chef

Sono sempre di più gli chef che si cimentano ogni anno con un "si-



gnature”: da Giuliano Baldessari di Aqua Crua a Barbarano Vicentino a Ciccio Sultano (ordinate, anche online, la sua versione con pistacchio, mela, limone e menta) del Duomo di Ragusa. Quella dello chef abruzzese Niko Romito nasce dalla ricerca sulle lievitazioni e gli impasti nel suo laboratorio Pane: richiede tre giorni di lavorazione e utilizza una preparazione a base di mandorla che sopperisce all’apporto limitato di burro. Se non avete in programma un viaggio al Reale a Castel di Sangro, proprio da Peck a Milano trovate il suo panettone al cioccolato e pure il “Moro di Venezia” al cacao e marasche di Massimiliano Alajmo, altro chef con tre stelle Michelin.

Le proposte alcoliche

Chi ama le versioni alcoliche può provare il panettone torinese di Cocchi al Vermouth: nell’impasto, le note di spezie, zenzero e cioccolato ne richiamano il profilo aromatico. Oppure c’è la versione al limoncello di Alfonso Pepe, maestro dolciere a Sant’Egidio del Monte Albino (SA). E ancora il tradizionale con vino perpetuo di Sicilia “Vecchio Samperi” proposto da Fiasconaro, azienda di Castelbuono (PA), con un’inconfondibile veste firmata Dolce&Gabbana.

Con frutta e cioccolato

Quello del Forno Brisa di Bologna si chiama Soccial Club (Soccial con due c per ammiccare al tipico intercalare locale) ed è un panettone dedicato alla sua prima campagna

di equity crowdfunding. Il pack è stato dipinto dall’artista Collettivo FX e tra i diversi gusti si può esagerare con sacher, cioccolato fuso e albicocca. Se a Roma passate per via dei Chiavari sentirete già dalla strada il profumo del panettone pere e cioccolato, dall’ampia alveolatura, dello storico Forno Roscioli: un vero oggetto del desiderio da prenotare con largo anticipo.

A cinque mani

Longino & Cardenal, società di importazione e distribuzione di prodotti alimentari di alta qualità, ha usato il suo expertise per creare “Together”, un panettone realizzato dal Maestro pasticciere Italo Vezzoli, già vincitore del

premio “Re Panettone”, con le materie prime di cinque partner: le mandorle spagnole di Almondeli, il burro di Beillevaire, le uova di Uova di montagna, il miele di Mieli Thun e l’uvetta e la frutta candita di Pariani.

Benvenuti al Sud

Come detto, il panettone da tempo ha cittadinanza anche al Sud, dove racconta il territorio attraverso i suoi prodotti tipici: avete assaggiato, ad esempio, quelli golosissimi con albicocca pellicchiella oppure con cannella e mela annurca di Mennella, la storica pasticceria di Torre del Greco? Infine, per la serie “vale il viaggio”, eccoci ad Acerenza (PZ): è in questo paesino di poco più di 2mila abitanti che nasce un



altro dei migliori panettoni artigianali d'Italia, quello di Vincenzo Tiri, prodotto con una ricetta originale che prevede tre fasi di impasto e 72 ore di lievitazione che lo rendono soffice, aromatico e particolarmente digeribile. Tradizionale, cioccolato bianco e caffè oppure caramello salato: sbrigatevi a scegliere perché va sempre sold out.



Il maestro
Ingredienti di qualità e un lievito madre «in forma perfetta». Sono (alcuni) dei segreti di Valter Tagliazucchi della pasticceria Giamberlano a Pavullo nel Frignano



► 1 dicembre 2019



Impasto magico
Il Soccial Club del Forno Brisa di Bologna, sotto il panettone milanese di Marchesi 1824 decorato con un trenino carico di doni e, accanto, quello della pasticceria del Giamberlano a

Pavullo nel Frignano (Modena). In basso lo chef tre stelle Michelin Massimiliano Alajmo con il "Moro di Venezia" al cacao e marasche



► 1 dicembre 2019



ZOE

Marchesi1824's Christmas Express travels full of Christmas delicacies

For the season, in addition to the classic Panettone Marchesi 1824 enriches its offer with two novelties: the Panettone with Pear and Chocolate and the Panettone with Candied Chestnuts.



CHIARA FIGUEROA

Winding through snow-capped mountains, Marchesi1824's Christmas Express travels full of Christmas delicacies. Follow the train loaded with sweets through the magical white landscape, among sparkling gianduiotti, glazed candies and large decorated leavened classics.

For the season, in addition to the classic Panettone – the result of almost two centuries of research – Marchesi 1824 enriches its offer with two novelties: the Panettone with Pear and Chocolate and the Panettone with Candied Chestnuts.

The most famous dessert of the Christmas tradition is available to order in the hand-decorated version, in different Christmas styles, including the little train with wagons full of gifts, the London landscape with the classic red telephone booth and the angels chasing each other.



The hand decorated Pandoro is inspired by the Marchesi 1824 crown, a symbol of quality and passion, and available exclusively by order.

The Gianduiotto is embellished with fine hand-made decorations; the chocolate spheres with exquisite royal icing decorations by hand are available in dark or white chocolate.

The Epiphany stocking in velvet and silk jacquard bouquet fabric offers an assortment of colorful jellies, crisp almond nougats, gianduiotti, fondant candies, pralines with almonds covered with dark chocolate, assorted chocolate spheres and lollipops.

Precious velvet gift boxes lined with silk jacquard bouquet fabric and luxurious velvet trunks with studded leather details, lined with silk jacquard bouquet fabric complete the Christmas atmosphere.



marie claire

Il peccato gourmand è qui tra questi regali di Natale 2019 per food lovers

C'è il pandoro simbolo della Milano di ieri oggi e domani, il tesoriere di praline che non vorremmo condividere con nessuno, la magnum di rosé che alleggerisce visioni/ispirazioni/dediche capolavoro.

di Fabrizia Mirabella

25/11/2019



C'è la fetta di panettone che risveglia antiche memorie *proustiane*, c'è la cascata di bollicine che fa *pendant* con l'abito da cocktail con cui portiamo al cielo le flûte, c'è la più sontuosa delle praline da piccola pasticceria francese e la più generosa della magnum di rosé delicatissimo... Tra i **regali di Natale 2019**, i **regali food** centrici sono l'ambizione *gourmand* a cui tutti tendiamo inevitabilmente, sono il

debole sotto forma di bollicina in cui tutti ricadiamo amorevolmente, sono il pensiero più verace che tutti condividiamo sinceramente.

Nella gallery (*in aggiornamento day by day*) la nostra selezione di **regali enogastronomici** su cui meditare/investire/contare, lanciare all'interno di carrelli *digital-i*, annotare in quella interminabile lista dei desideri *gourmand...*

1Regali di Natale 2019 per food lovers



Sellaemosca.Com

Mora e mirto, acido e sapido, coltivato da antiche mani e rispettosamente vinificato dagli enologi di maison, Cannonau di Sardegna DOC *Mustazzo* 2016 edizione speciale **Sella & Mosca** + Antonio Marras.

2Regali di Natale 2019 per food lovers



Courtesy Photo / Marchesi 1824

Decorato a mano, *ça va sans dire*, e ispirato alla corona della pasticceria simbolo della Milano di ieri, oggi e domani, Pandoro *Crown* di **Marchesi 1824** (disponibile esclusivamente su ordinazione, info su pasticceriamarchesi.com).



Marchesi 1824 Natale 2019: le prelibatezze natalizie, dal Panettone al Gianduiotto



Marchesi 1824 Natale 2019 – Avvolto da montagne innevate, il Christmas Express di **Marchesi 1824** viaggia ricolmo di prelibatezze natalizie. Segui il treno carico di dolcetti attraverso il magico paesaggio bianco, tra scintillanti gianduiotti, caramelle glassate e i grandi lievitati decorati.

Per questa stagione, oltre al Panettone classico – frutto di quasi due secoli di ricerca – **Marchesi 1824** arricchisce la sua offerta con due novità: il Panettone Pere e Cioccolato e il Panettone con Marroni Canditi.

Il più celebre dolce della tradizione natalizia è disponibile su ordinazione nella versione decorata a mano, in diversi stili natalizi, tra cui il trenino colmo di doni, il paesaggio londinese con la tradizionale cabina telefonica rossa e gli angioletti che si rincorrono.

Il Pandoro, decorato a mano, è ispirato alla corona **Marchesi 1824**, simbolo di qualità e passione, e disponibile esclusivamente su ordinazione.

Il Gianduiotto da collezione è impreziosito da fini decori eseguiti a mano; le Sfere di cioccolato dai fini decori in ghiaccia reale eseguiti a mano sono disponibili al cioccolato fondente e al cioccolato bianco.

La calza della Befana in velluto e seta jacquard bouquet offre un assortimento di colorate gelatine, friabili torroncini con mandorle, gianduiotti, caramelle fondant, praline con mandorle ricoperte di cioccolato fondente, sfere al cioccolato assortite e lecca lecca.

Preziose confezioni regalo in velluto con interni in seta jacquard bouquet e importanti bauli in velluto con dettagli in pelle impunturata con borchie e interni in seta jacquard bouquet completano l'atmosfera natalizia.



MARCHESI 1824 PER IL NATALE 2019

Oltre al Panettone classico - frutto di quasi due secoli di ricerca - **Marchesi 1824** presenta il Panettone pere e cioccolato e il Panettone con marroni canditi. Il più celebre dolce della tradizione natalizia è disponibile su ordinazione nella versione decorata a mano, in diversi stili natalizi, tra cui il trenino colmo di doni, il paesaggio londinese con la tradizionale cabina telefonica rossa e gli angioletti che si rincorrono.

Il Pandoro, decorato a mano, è ispirato alla corona **Marchesi 1824**, simbolo di qualità e passione, e disponibile esclusivamente su ordinazione. Il Gianduiotto da collezione è impreziosito da fini decori eseguiti a mano; le Sfere di cioccolato decorati in ghiaccia reale a mano sono disponibili al cioccolato fondente e al cioccolato bianco.

E ancora, La calza della Befana in velluto e seta jacquard bouquet offre un assortimento di colorate gelatine, friabili torroncini con mandorle, gianduiotti, caramelle fondant, praline con mandorle ricoperte di cioccolato fondente, sfere al cioccolato assortite e lecca lecca.

Preziose confezioni regalo in velluto con interni in seta jacquard bouquet e importanti bauli in velluto con dettagli in pelle impunturata con borchie e interni in seta jacquard bouquet completano l'atmosfera natalizia.

#MerryMarchesiChristmas #MarchesiChristmasExpress

www.pasticceriamarchesi.com/it.html

AdmirorGallery 5.0.0, author/s Vasiljevski & Kekeljevic.

Panettone artigianale: i migliori e dove comprarli (Natale 2019)

Da Nord a Sud dell'Italia scopriamo le eccellenze e i pasticciere che confezionano i migliori dolci natalizi.

RAFFAELLA LANCIA 20 NOVEMBRE 2019



Per gli italiani, si sa, non c'è Natale senza il tradizionale dolce delle feste ovvero il **panettone** o il **pandoro**. Distrarci tra le tante proposte non è sempre facile e se, a volte, ci si lascia guidare dai ricordi e dai profumi dell'infanzia, altre volte si preferisce andare alla ricerca dell'eccellenza e quindi dell'**alta qualità** e dell'**artigianalità del prodotto**. Il **Natale 2019** non fa eccezione e offre un'ampissima proposta in fatto di **panettoni artigianali** farciti in modo **tradizionale**, con uvetta e canditi oppure con **farce e accostamenti più insoliti**.

Da Nord a Sud sono tanti i **laboratori di pasticceria artigianali** che ormai spediscono in tutta Italia o che riforniscono le migliore **gastronomie** ed **enoteche** della nostra Penisola. Scopriamo quindi i **migliori panettoni artigianali 2019** da Milano alla Sicilia passando per la Campania.



Vincente Delicacies:

il **panettone siciliano** di Nino Marino, titolare di Vincente Delicacies di **Bronte**, è un vero tripudio di sapori e profumi di una volta. Ingredienti di primissima scelta e realmente a chilometro zero. Assaporando il vero **pistacchio di Bronte** scoprirete un nuovo sapore. Per il Natale 2019 Vincente Delicacies propone 7 panettoni artigianali, tutti con lenta **lievitazione a 36 ore** fatta con un **lievito madre** vecchio di 40, ispirati a coloro che hanno fatto grande e fanno diversa la Sicilia: Vincenzo Bellini, Leonardo Sciascia, Claudia Cardinale, Sant'Agata, Luigi Pirandello, Antonello Da Messina, i Pupi. Il consiglio della redazione è di regalarvi il panettone **I Pupi**, preparato con lievito madre, 40 ore di lievitazione, il vero pistacchio di Bronte DOP, la pesca locale e le gocce di cioccolato fondente. **Dove si acquista?** Nelle boutique specializzate, gastronomie, Rinascente Milano ed Excelsior Milano oppure acquistando direttamente sul **sito**. **Prezzo dai 17 ai 23 euro.**



Panettone De Vivo: i prodotti lievitati di questa storica pasticceria di **Pompei** sono tutti realizzati con **lievito madre** e il panettone, in particolare, ha un lento processo di **lievitazione di 36 ore**. Aprendo l'involucro di questo panettone sentirete tutti i ricordi dell'infanzia. La pasticceria propone panettoni dolci e salati. Per i dolci vi consigliamo di puntare sul **panettone classico** uvetta e canditi oppure al **cioccolato** (Pancioccolato). Se siete amanti delle novità puntate sul **panettone Irish cream** che unisce la tradizione partenopea con quella irlandese. Come? L'impasto al gusto di caffè napoletano ha un ripieno di ganache all'Irish cream fatta con di crema di latte e whisky irlandese (prezzo 38 euro). Tutti i lievitati dolci e salati sono disponibili sul [sito](#). **Prezzo da 22 a 38 euro.**



Panettone

Fiasconaro: questa azienda dolciaria è forse una delle più note della **Sicilia** per via della qualità delle materie prime, della **lenta lievitazione** dei prodotti e della collaborazione con **Dolce&Gabbana** che firmano alcune latte dei panettoni. Quali sono le **novità** del Natale 2019? Il **panettone al Vino Perpetuo Vecchio Samperi** è arricchito da morbidi canditi di arancia e cedro uniti all'uvetta. Il vino perpetuo Vecchio Samperi si spruzza direttamente sulla fetta (la boccetta di 30ml di vino è contenuta nella confezione del panettone da 1 Kg). Altra novità 2019 è il **panettone al pistacchio di Sicilia** ricoperto di cioccolato bianco e pistacchi (la confezione è accompagnata da un barattolo di **crema di pistacchi**). Il **panettone agli agrumi e zafferano** ha l'impasto arricchito da canditi di limoni, arance e mandarini uniti allo zafferano. Ricco e opulento è il **panettone alle castagne glassate e al gianduia** ricoperto di crema alle castagne e glassa al cioccolato che è impreziosita da una **coloratissima confezione creata da Dolce&Gabbana**. Dove si acquistano? Sul **sito** e in **Rinascenza Roma** e Milano. Prezzo da 22 euro a 124 euro.



Panettone Di Stefano: sapori tradizionali ottenuti con prodotti siciliani di eccellente qualità che vi faranno assaporare il vero Natale. Di Stefano propone una reinterpretazione della **classica ricetta lombarda** con **materie prime isolane** di ottima qualità. Sapori armoniosi, **impasti soffici** e dalla grande **digeribilità** costituiscono il successo di questi panettoni. Tante le combinazioni di alimenti e sapori: Mela, Semplice Siciliano, Cioccolato Siciliano, Pistacchio Siciliano – Mandorlato Siciliano, Pera & Cioccolato, Albicocca, Carrubo, Arancia & Cioccolato. Se siete in cerca di un regalo di Natale puntate sulle Capsule Christmas Collection Limited Edition: il **panettone nella latta firmata Alice Valenti** oppure la **novità 2019**, il panettone magnum (da 3 o 5 kg) con il **piatto cadeau** in ceramica firmato dall'artista palermitano **Domenico Pellegrino**. Le bontà Di Stefano si acquistano nelle migliori gastronomie ed enoteche oppure sul **sito**. **Prezzo da 16 euro a 143 euro** per il formato magnum.



Panettone Marchesi 1824: sua maestà il panettone, **classico** con uvetta a sei corone e frutta candita naturalmente. Questo panettone ha una lunghissima storia e un sapore inconfondibile per chi ama la **tradizione**. L'impasto **soffice e morbido** è frutto della lenta lievitazione legata all'uso del **lievito madre Marchesi**. Lo potete acquistare a Milano nelle pasticcerie Marchesi e sullo *store on line*. **Prezzo: 35 euro.**



Panettone Bonfissuto: la tradizione dolciaria di Giulio e Vincenzo Bonfissuto, che utilizza materia prime selezionatissime e **lievito madre**, si unisce per il Natale 2019 con la creatività di **Isola Bella Gioielli**. Da questa collaborazione sono nati due panettoni: al **cioccolato di Modica e arancia di Sicilia** e al **pistacchio e canditi al limone** confezionati con un originale scatola firmata Isola Bella Gioielli. Le scatole dei panettoni a lievitazione naturale di 36 ore contengono anche una **tovaglietta americana** e una confezione di **crema spalmabile**, al pistacchio o al cioccolato di Modica, a seconda del gusto. Si acquista sullo [store online](#). **Prezzo: 39,90 euro.**



Panettone Muzzi: l'apertura dell'antica pasticceria nel centro di **Foligno** risale al 1795. Da **80 anni** il **lievito madre** è alla base di tutti i prodotti lievitati e gli ingredienti sono di ottima qualità. Le linee per il Natale 2019 sono tante: si va da quella **animalier** che comprende il panettone classico, quello al pistacchio, con gocce di cioccolato, pere e cioccolato, ai marrons glacés, crema al caffè, gocce di cioccolato e crema di amarena e, per finire, al triplo cioccolato. Non sapete abbinare il **vino corretto al panettone**? All'interno della linea **Non Solo Vino** troverete la guida "*Il Panettone e l'Arte del Vino*", un vademecum per gli abbinamenti tra i vini regionali italiani e i lievitati realizzata in collaborazione con l'Associazione Nazionale Le Donne del Vino. Potete acquistare i panettoni da **Eataly**. I **prezzi partono da 20 euro**.



Clockwise from left:
Prada has opened a branch of its recently acquired Milanese pastry shop Marchesi in Mount Street, Mayfair; delicious dishes abound in *The Missoni Family Cook Book*, such as Gnocchi Verdi and Sweet Orange and Grapefruit Salad





On London Time: George Bamford

Modification maverick George Bamford's latest custom watch collaboration illustrates exactly why his strength lies in colouring outside the lines

The concept behind Bamford Watch Department's latest collaboration with jewellery designer Black Badger started around 50 years ago – before either company existed, and when custom wristwatches were as futuristic as a Flux Capacitor. In 1970s Michigan, Ford factories would spray car components with layer upon layer of primer, paints and topcoats, resulting in overspray building up on mounting equipment over the years. By happy accident it was discovered that by cutting into the resulting material, known as Fordite (or Motor City agate), psychedelic patterns revealed themselves, much like geological rock. Back to London in 2019, and the collaboration between Bamford and Black Badger has produced ten exclusive TAG Heuer Carrera Calibre 5 watches with 'Fordite' dials.



Why work with Black Badger?

My approach with these things is never 'Is this going to be good for business?' but 'I know we're going to make something amazing'. I met James Thompson [founder of Black Badger] about five years ago – I think what he does is so cool. I'm sure this will be the first project of a few. Do you know what kind of cars would have been sprayed in this way? We'd like to think it was a Ford

GT or a Mustang, but in reality it would take months to track down the individual models. Each layer acts as a snapshot in time – which makes it incredibly fitting for a watch.

Why so few watches?

The material is so delicate – if it flexes, it will break, so each one took a long time. It felt right to keep it to 10 based on how long it took the material to develop, and how long each one took to manufacture.



Two of the ten limited-edition BWD X Black Badger 'Fordite' Tag Heuer Carrera Calibre 5s



Why did you choose the TAG Heuer Carrera Calibre 5?

I love the Carrera – the simplicity of the case, the chamfered edges – and the window just worked so well.

What is your favourite way to spend time in London?

I love the world that exists in Hyde Park, from the sports to the ice cream vans. When you run

around the park you realise how beautiful the city is. I love going on a voyage of discovery around Borough Market and Dover Street. There's a new chocolate shop, **Marchesi 1824**, that just opened opposite The Connaught – I don't even eat sugar, but it's exquisite.



Marchesi 1824

How will the watch industry adapt to an ever-increasing demand for sustainable products?

A watch lasts for generations – it is the opposite of fast fashion. Many companies are working with recycled materials, the perishable components like straps will be improved. Customisation also takes something out of the trend cycle – the product becomes yours, which means you'll develop a better relationship with it and appreciate it for longer.



Tag Heuer Monaco by Bamford

What are your favourite menswear haunts in London?

I have a bit of a sneaker collection and I predominantly wear trainers, but George Cleverley is developing something with a trainer bottom for me at the moment. Nick Foulkes introduced me to Budd Shirts, and I really love their attitude and their attention to detail. I tend to go to Caraceni in Italy for tailoring, but I love what Huntsman does. I'm so excited that Double RL has just opened in Carnaby as well, I really missed it after the Mount Street store closed.

How do you feel about Brexit?

I feel like the city has got to a point where we just need to get on with it – it's happening, and bemoaning Boris Johnson won't move it forwards.

As someone who works so closely with time, how's your punctuality?

I'm too optimistic – I'll always leave the absolute minimum time required to get somewhere. As soon as I'm late, it messes up my whole day – it's a domino effect. As you can probably tell, I also like to chat, so that doesn't help!



Zenith El Primero Revival X Bamford and MR PORTER
bamfordwatchdepartment.com



Anna Prendergast

Anna Prendergast | Luxury London

All articles by Anna Prendergast

- [Share this article](#)

On London Time: George Bamford

- [Facebook:](#)

Twitter:

Follow [@TheOfficialLL](#)

- **WhatsApp:**
[WhatsApp](#)

- **Instagram:**
[Instagram](#)





La vetrina della Pasticceria Marchesi in Galleria Vittorio Emanuele II. Nella pagina accanto, Grande disco (1972), una delle sculture più importanti di Arnaldo Pomodoro.



È arredata con pezzi della collezione Fornasetti la sala Duomo del ristorante Seta al Mandarin Oriental Hotel; sotto, lo chef del Seta Antonio Guida e il suo risotto con ostriche, caviale e acetosella.

A Milano non c'è più la nebbia, e nessuno la rimpiange. La vecchia Milano grigia e ostile in cui si emigrava a malincuore in cerca di lavoro non esiste più. Nessuna nostalgia, le fabbriche sono diventate loft, l'erba delle periferie che cantava Celentano cresce nei boschi verticali, a dominare i tetti non c'è più la bella Madunina ma i brillanti grattacieli del quartiere di Porta Nuova. Milano non è più «quella di una volta», ma non lo è mai stata. «Da qui il movimento futurista lanciò la sua sfida al chiaro di luna specchiato nel Naviglio». Chissà quanto piacerebbe oggi a Filippo Tommaso Marinetti e al resto del Comitato di Degustazione de *La Cucina Italiana* che nel 1929 dava vita proprio in via Monte Napoleone a un modernista «giornale di gastronomia», fra i primi mai pubblicati al mondo. «La città più città d'Italia», come la definiva Verga, si ritrovava così eletta capitale dell'innovazione gastronomica ancora prima di diventare quella della moda e del design. A novant'anni di distanza tutto è cambiato (perché tutto è rimasto come prima).

L'accelerazione dopo l'Expo

Milano è una città cannibale, si distrugge per poter rinascere reinventando se stessa, ma è evidente quanto ultimamente abbia ingranato la quarta. A ses-

«Milano città-stato» è un modello di sviluppo, uno stile di vita, e una capitale gastronomica di scala mondiale



sant'anni dalla ricostruzione postbellica, Expo 2015 ha segnato un nuovo punto di rottura, radicale, che ha lasciato la città profondamente cambiata e fortemente determinata a voler sfamare almeno se stessa, e possibilmente nel migliore dei modi. In un anno sono esplose le nuove aperture, dalle gelaterie ai cocktail bar, e contro ogni previsione il corso positivo non si è fermato con la serrata dei padiglioni della fiera. Il capoluogo lombardo conta la più elevata concentrazione di attività della ristorazione in Italia, i locali che fanno tendenza e ha alzato l'asticella della qualità e dell'ospitalità a un livello **internazionale**. A fare scuola, i grandi hotel, che si sono aperti ai milanesi e hanno puntato sull'alta cucina, attirando non più solo i turisti di passaggio. L'apertura del Mandarin Oriental e del ristorante Seta dello chef Antonio Guida hanno dato il la, e a cascata il fenomeno ha dilagato, dai cinque stelle ai boutique hotel come il Senato fino →



Uno dei luoghi più autentici della Milano di oggi è la Torre della Fondazione Prada, ultimo spazio espositivo inaugurato nel 2018 che ospita il progetto «Atlas» di Miuccia Prada e Germano Celant. Sulla terrazza al sesto il piano, al Ristorante Torre si ordinano risotto giallo e Negroni con vista a perdita d'occhio sulla città. Nella sala, arredata con pezzi del Four Seasons Restaurant di New York, Testa di Medusa (1948-1954) di Lucio Fontana.



all'Ostello Bello. Il centro è rifiorito, la Galleria Vittorio Emanuele II è tornata a essere il salotto buono e una destinazione culinaria, con Cracco in Galleria da una parte e Davide Oldani, che approderà a breve all'icona di milanesità, il Camparino in Galleria. La moda è scesa dalle passerelle per rianimare il Quadrilatero e diventare esperienza da vivere: il Gruppo Prada ha acquistato e triplicato la Pasticceria Marchesi, i francesi di LVMH gestiscono la Pasticceria Cova Montenapoleone, nel 2020 arriveranno anche Vivienne Westwood con un café e Ferragamo con un albergo che prenderà il posto dell'ex Seminario Arcivescovile. Piazza Duomo, un tempo

«Tipico» a Milano ha acquistato un significato nuovo: adesso vuol dire moderno, efficiente, e anche bello



In alto, 142 Restaurant è un tipico locale della nuova Milano: aperto dalla mattina alla sera e amato dai vicini di casa quanto dai turisti. A destra, lo chef Fabrizio Borraccino del Four Seasons Hotel di Milano e, a sinistra, un suo piatto servito al ristorante La Veranda. Qui a sinistra, la cotoletta «sbagliata» di Anche – ristorante, bar e panetteria in zona Isola; qui a destra, il fish&chips di GUD.



deserta non appena calava la sera, brulica di gente fino a tarda notte come ai tempi della Belle Époque. Alla Darsena sui Navigli sono tornate ad attraccare persino le barche del Salone Nautico, perché Milano sembrava più Amsterdam o Venezia prima che interrassero chilometri di canali, e finalmente le assomiglia di nuovo. Le mancava solo una cosa: il mare, e ora, a modo suo, ce l'ha.

Milanesi non si nasce, si diventa

La città è accogliente ma meritocratica, qui vige uno *ius soli ad honorem*, anche in campo culinario. Dalle prime vinerie pugliesi, soprannominate poco elegantemente «trani» in dialetto, alle trattorie toscane, gli abitanti doc si sono sempre dimostrati **apertissimi** a qualunque cosa fosse diverso dalla cassoeula. Con l'affluire di nuovi abitanti dal resto della penisola le abitudini alimentari sono cambiate in fretta: pasta, olio, pizza, poi altrettanto rapidamente sushi, pokè e dim sum, che sono apparsi qui prima di diffondersi nel resto del Paese. Se chiedete a un milanese dove va e cosa mangia, non vi indicherà certo un ristorante specializzato in mondegghili, le tradizionali polpettine (peraltro squisite)... Persino la trattoria più acclamata, Trippa, aperta pochi anni fa e gestita da due trentenni, milanesi di adozione, di tipico non cucina nulla – ma la lista d'attesa è lunga settimane.

Milanese, figlia di milanesi e con Schachter come cognome sono il cittadino tipo (quarantenne, in carriera e single). I Brambilla sono stati oramai ampiamente sorpassati dagli Hu, il primo cognome per diffusione, e il respiro →



Cosa si mangia nel capoluogo lombardo



Alla Darsena ci si va per passeggiare, per prendere il sole la domenica, per fare un aperitivo da GUD Darsena con un fish&chips, ma rigorosamente alla milanese.

LA CUCINA ITALIANA - 165

internazionale non è più solo un'intenzione, ma la realtà, anche a tavola.

Dopo hamburger, street food e pizza, rigorosamente gourmet, è il momento delle **cucine dal mondo**. Dim sum e ristoranti cinesi sono usciti da Chinatown, inaugurano tacos bar e i confini fra le tradizioni gastronomiche vengono meno. Succede per esempio da Spica, un locale dove indiano, asiatico, latino si fondono in una proposta speziata, colorata e divertente, fatta di piccoli piatti da condividere per pasti fluidi, che

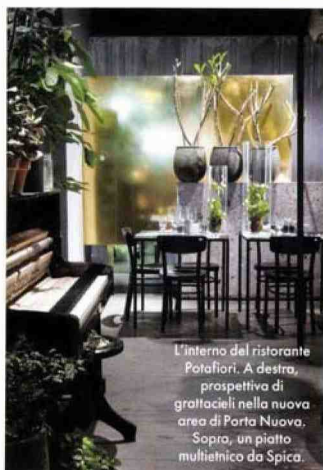
dall'aperitivo sfociano nella cena. Si cucina sempre meno, si ordina tutto a domicilio, spesa inclusa, si lavora più ai tavolini di un bar che in ufficio, ma non si scappa più a gambe levate nel weekend. Sembra di stare a Londra o a Hong Kong. A conferma che Milano è diventata a tutti gli effetti un punto di riferimento sulla mappa mondiale, aprirà la seconda sede del The Core Club di New York, il ritrovo più esclusivo (e a porte chiuse) della nuova «borghesia» urbana fatta di manager, nomadi digitali,

artisti e imprenditori. Nonostante infatti la gente lavori h24, sia sempre busy e sempre in sbatti, questa smart city a misura d'uomo, iperconnessa e produttiva ha attirato più turisti del Colosseo e del Canal Grande. E nel 2018 per la prima volta ha sbaragliato i soliti piccoli centri, aggiudicandosi l'inedito primato di provincia più vivibile d'Italia.

Beviamoci una Ghisa

«Milano città-stato» è un modello di sviluppo, ma soprattutto è uno stile di vita,

«Per capire Milano bisogna tuffarsi dentro. Tuffarsi, non guardarla come un'opera d'arte» **Guido Piovene**



L'interno del ristorante Potafiori. A destra, prospettiva di grattacieli nella nuova area di Porta Nuova. Sopra, un piatto multietnico da Spica.



tanto che da un paio di anni a questa parte si assiste a un fenomeno curioso, per gli stessi milanesi: la ricomparsa del dialetto, anche al ristorante. Non lo parla più nessuno, ma lo slang cittadino mischia inglesismi a profusione e parole in stretto milanés – entrambi con maccheronica pronuncia. Le pizze da Giolina e i vini alla Cantina Urbana si ordinano con un numero – vün, dü, trì, quater –, si esce a bere al Dabass, si sorseggia una birra Ghisa o si ordina per aperitivo El Ganassa. Persino la nebbia è tornata, ma per fortuna solo nelle insegne dei ristoranti. Amarcord? **Orgoglio** meneghino: bisogna proprio ammetterlo, «Milan l'è on gran Milan» come cantava nel 1939 il poeta cantante Giovanni D'Anzi e lo sarà per sempre, anche fra altri novant'anni. Perché, per parafrasare il Milanese Imbruttito, chi va piano non è di Milano, e Milano è già lì. ■

INDIRIZZI

Mandarin Oriental Hotel
mandarinoriental.it

Franciacorta Bar, senatohotelmilano.it

Ostello Bello, ostellobello.com

Cracco Ristorante, ristorantecracco.it

Camparino, camparino.com

Fondazione Prada
fondazioneprada.org

Pasticceria Marchesi
pasticceriamarchesi.com

Pasticceria Cova, pasticceriacova.com

Trippa, trippamilano.it

Spica, spicarestaurant.com

The Core Club, thecoreclub.com

Giolina, giolina.it

Cantina Urbana, cantinaurbana.it

142 Restaurant, 142.restaurant

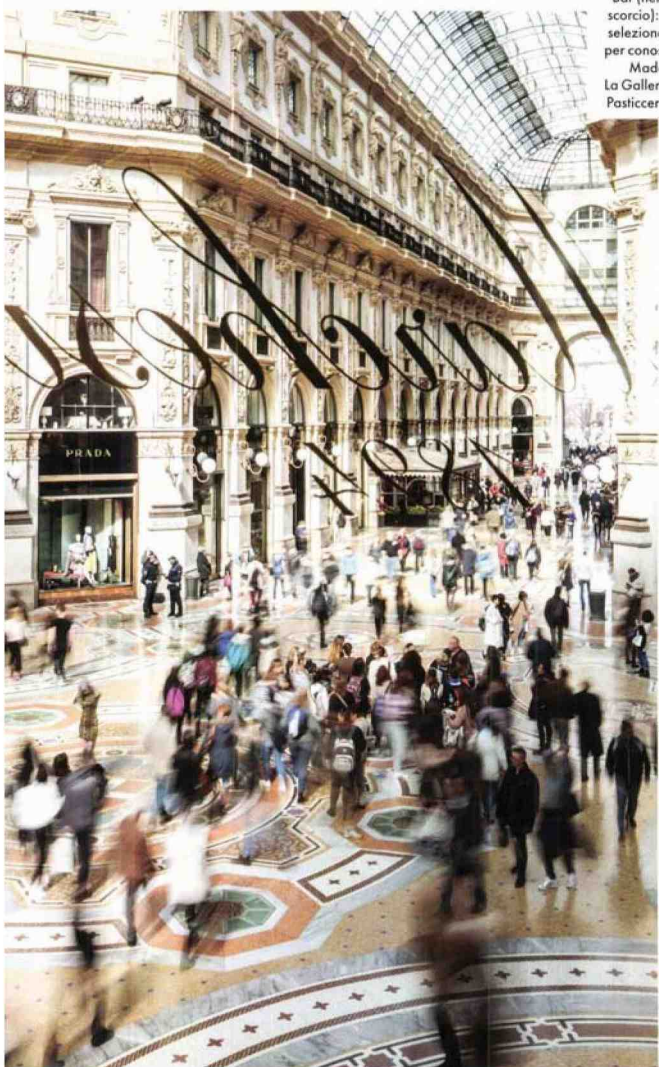
Armani Hotel, armanihotelmilano.com

Four Seasons Hotel
fourseasons.com/milan/

► 1 novembre 2019



Da sinistra, in senso orario, pizza e cocktail o vini naturali da Giolina. All'Armani/Ristorante, il cuoco Francesco Mascheroni interpreta nei suoi piatti la filosofia di Re Giorgio. Per un brindisi, il primo Franciacorta Bar (nella foto, uno scorcio): in carta una selezione di etichette per conoscere le bolle Made in Italy. La Galleria vista dalla Pasticceria Marchesi.



LA CUCINA ITALIANA - 167