LA PROVINCIA
MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE 2017

Zucca e bacon Il panettone versione salata ha fatto centro

Cantù. Si chiama "Ul Meneghin" la versione di Marra del dolce tipico che è stata premiata a Milano

CANTÙ

Macché uvette, ma quali canditi. Il panettone, dolce che a breve sarà festeggiato sulle tavole, può essere reinventato come sfiziosità salata.

Pensata persino da accompagnamento agli aperitivi. E quindi, all'interno, ecco zucca, bacon, zafferano - giusto per non dimenticare Milano - e una base di parmigiano reggiano.

C'è questo dentro "Ul meneghìn", il prodotto di Marra che ha conquistato la ribalta della telecamere della Rai domenica, per "Re Panettone". Dalla manifestazione, comunque, la pasticceria di via Sesia si è portata casa apprezzamenti e, per la versione tradizionale del panettone classico, anche un secondo posto con menzione.

La sfida

«Siamo contenti di come sia andata quest'anno alla decima edizione di Re Panettone, a Milano - spiega **Carmen Marra** - "Ul meneghin" è nato su invito dell'organizzatore, **Stanislao Porzi**o, il quale ha chiesto di cimentarsi in una preparazione salata: un panettone nuovo, pensato per il consumo di aperitivi serali».

«Da qui - aggiunge - è nata questa ricetta, che ha incontrato il gusto di chi è intervenuto».A occuparsi della realizzazione, **Alessandro Marra**. «Si segue lo stesso procedimento del panettone tradizionale - spiega la sorella Carmen - si alternano impasti e riposi. La preparazione, come per il panettone classico, si svolge su due giorni. Solo che si mettono anche altri ingredienti. La pancetta, ad esempio, viene passata in forno, e quindi sgrassata».

Il sapore

Gusto? «Il prodotto è assolutamente gradevole - prosegue Carmen Marra - ci sarà a breve anche una versione alternativa, dedicata alla Valtellina, con bitto, casera, vino del territorio come Inferno o Sassella, e bresaola».

In realtà, sarebbe più esatto chiamare il panettone salato con un altro nome: lievitato. Con la tradizione non si scherza. Il panettone può essere solo il prodotto classico.

«C'è tutto un disciplinare di produzione da rispettare - spiega la Marra - gli ingredienti sono prefissati: acqua, farina, zucchero, burro, lievito e uvetta, per elencarne alcuni». Una regola che Marra ha dimostrato di conoscere bene, visto il secondo posto con nel tradizionale. Con il gioco poi di trasgredire, appunto, per il prodotto salato.

«La domenica prima, sempre a Milano, eravamo presenti al Museo della Scienza e della Tecnica, a "I maestri del panettone" - ricorda Marra - In quella sede, Rete4 ci ha dato spazio per illustrare il nostro panettone senza latticini dedicato al mondo degli intolleranti».

Per una pasticceria che domani, a Roma, sarà inoltre insignita dalle due torte - omologo delle forchette per i ristoranti - del Gambero Rosso, nella guida Pasticcieri & Pasticcerie 2018.

Christian Galimberti

Alessandro Marra con il diploma di secondo classificato alla manifestazione gastronomica milanese "Re Panettone"

Il panettone "Ul Meneghin" con zucca, bacon, zafferano, parmigiano.

Tra gli altri ingredienti quelli locali come zafferano e parmigiano

LE ALTRE NOTIZIE

Cucciago e gli studi su don Milani

Cucciago
A chiusura della mostra sul sacerdote l'intervento di Piergiorgio Reggio, docente alla Cattolica

Piergiorgio Reggio

L'eredità pedagogica di don Lorenzo Milani, al centro della mostra chiusa lunedì sera con un altro relatore qualificato per approfondire l'esperienza educativa del sacerdote vicino ai poveri.

Nella sala consiliare di via Sant'Arialdo, è intervenuto **Piergiorgio Reggio**, docente di Pedagogia dell'Università Cattolica di Milano, giunto direttamente da Salamanca, dal convegno dedicato proprio dalla pedagogia di don Milani.

Autore del volume "Lo schiaffo di don Milani", con prefazione di **Romano Prodi**, Reggio ha affrontato le domande del "come insegnare, come imparare e cosa bisogna fare per fare scuola", avvertendo che se non esistono ricette precostituite risulta di certo fondamentale tornare ad una risposta-provocazione di don Milani: «Sbagliano la domanda - disse il sacerdote - non dovrebbero preoccuparsi di come bisogna fare per fare scuola, ma solo di come bisogna essere per poter far scuola».

C. Gal.

San Teodoro, in mostra le miniopere di 26 artisti

Cantù

Domenica alle 19 il Teatro Comunale "San Teodoro" di Cantù inaugura, per il quarto anno consecutivo, la mostra collettiva "dieciXquindici", con 26 artisti.

Ideata da **Elisa Fusi** e curata da **Laura Fattorini**, la mostra vuole essere l'occasione per creare un incontro tra gli artisti, l'istituzione e il pubblico, per conoscere il teatro e sostenere le sue iniziative. Agli artisti è stato chiesto di realizzare opere in formato 10 x 15 cm., senza alcuna limitazione sul tema o sul supporto, e di donarle al teatro. La totale libertà dell'esecuzione ha permesso a ciascuno di loro di mantenere la propria cifra stilistica, oltre che di esprimere il proprio messaggio senza vincoli.

Il piccolo formato si confronta allora con lo spazio del foyer e crea un dialogo paritario tra i lavori in mostra profondamente diversi tra di loro. **G. Mon.**

IL PERSONAGGIO **STEFANO CATTANEO SECONDO ALLA GARA CAMPARI**

Premiato il barman di Cantù Grazie al "Drink del Conte"

GIANCARLO MONTORFANO

Un giovanissimo barman canturino, **Stefano Cattaneo**, ventenne, è giunto secondo con la sua ricetta originale su 1417 alla "Barman Campari Competition".

Alla sua quinta edizione, è ormai un affermato concorso a livello nazionale ed internazionale: considerato tra i più importanti, non soltanto in Italia ma anche in Europa.

Il concorso si svolge su nove tappe, cinque a Milano - per la precisione a Sesto San Giovanni a Villa Campari, sede storica dell'azienda - e una a Roma, Bari, Catania e Firenze. Il tema di quest'anno, a cui bisognava associare la creazione di un cocktail, erano delle opere di artisti che hanno legato il loro nome appunto alla Campari nei vari anni: occorre innanzitutto proporre una ricetta con i vari componenti scelti dal barman ma sempre nell'ambito della produzione della nota casa e poi una volta selezionata la stessa, si viene iscritti.

I primi 10 punteggi maggiori, selezionati dalle varie giurie di esperti e responsabili della Campari, raggiungono la semifinale e poi via via la finale.

Il giovane canturino, peraltro alla sua prima partecipazione a questa manifestazione, si è classificato secondo nella tappa che vedeva 35 partecipanti ammessi alle fasi finali del concorso, la cui gran parte era formata da professionisti di livello anche internazionale, proponendo una rivisitazione personale del famoso "americano", un cocktail che ha contribuito a rendere famosa la Campari.

«La ricetta che ho proposto si chiama "Drink del Conte" – ricorda Stefano – Non posso rivelare le dosi precise, ma gli ingredienti. La sua composizione: bitter alle erbe e artemisia, liquore al rabarbaro, vermouth bianco dolce, infuso con funghi shiitake, Campari, "sloe gin macerato con the rosso rooibos"». Sempre riguardo al motivo ispiratore della ricetta così lo rievoca lo stesso Cattaneo: « Il drink è un omaggio al conte Camillo Negroni, inventore dell'omonimo drink poiché la mia ricetta presentata per il concorso era una variante di quel celebre cocktail prendendo ispirazione dall'opera "New day" di **Romero Britto** della galleria Campari».

Stefano Cattaneo si è formato al "Casnati" di Como: «Ho studiato da cuoco, poi sono finito per fare il barman – afferma Cattaneo – I due mondi, com'è noto confinano, ma non sono coincidenti, anzi sono spesso in conflitto fra di loro. In ogni caso l'esperienza del concorso è stata molto coinvolgente, anche perché ho potuto confrontarmi con barman tutti più anziani di me e con tanta esperienza sulle spalle».

E conclude: «Per un giovane il confronto con livelli così elevati di professionalità è veramente stimolante e unico. Attualmente lavoro come barman in un locale che si chiama "Momento", sui Navigli a Milano: attività che mi gratifica molto, soprattutto sul piano umano».

Stefano Cattaneo, 20 anni, al termine della gara tra barman