

di Leo Bartoli

Celebre per il torrone, la pasticceria Morlacchi di Zanica sforna una nuova chicca, che punta tutto sull'eccellenza della materie prime



Da sinistra: Sergio Soldo, Gianni Morlacchi e Dario Soldo

Burro della Normandia e uova di Parisi, ecco il super-panettone "Regale"

Un evento da festeggiare nel migliore dei modi. Per celebrare la nomina (per il secondo anno consecutivo) nella Top 35 dei bar-pasticcerie d'Italia, speciale classifica stilata dal Gambero Rosso, la pasticceria Morlacchi è pronta a sfornare in questi giorni il "Superpanettone", che sarà presentato alla seconda edizione di "Pianeta GourMarte", la rassegna delle eccellenze enogastronomiche lombarde in programma dal 7 al 9 dicembre alla Fiera di Ber-

gamo. Nel locale di Zanica, già famoso (e ultra premiato) per il suo torrone, è in commercio da qualche giorno il panettone, ribattezzato "Regale", che diventerà un vero e proprio "Cru" legato alla grande tradizione delle feste natalizie, grazie all'impiego tra i suoi ingredienti di due celebrate "star": dalla Toscana le uova di Paolo Parisi, definite da molti critici "le più buone (e anche le più care, ndr.) del mondo" e dalla Normandia le Beurre d'Isigny Dop, per molti il bur-

ro più irresistibile del pianeta. La regia è naturalmente di Gianni Morlacchi, e dei fratelli Sergio e Dario Soldo, le vere eminenze grigie del locale, incapaci di sedersi sugli allori, ma sempre alla ricerca di novità sfiziose per soddisfare una clientela abituata da loro ad essere sempre più esigente. «Il nostro dogma resta la qualità assoluta - spiega Gianni Morlacchi, il fondatore, all'alba degli Anni 70, della pasticceria -. Sappiamo di aver raggiunto vette importanti

con il nostro torrone e con altre delizie dolci del palato, ma è più forte di noi, non possiamo assolutamente fermarci qui». Così è nata l'idea di un panettone d'eccellenza, «in grado - spiega Sergio Soldo - di creare suggestioni forti tra i nostri clienti. Sarà il top della produzione natalizia per quest'anno e si affiancherà ad altri panettoni speciali, come quello alle mele cotogne o un altro accompagnato da una particolare mostarda. Dopo i torroni,

abbiamo voluto insistere su un altro prodotto della grande tradizione lombarda, anche destagionalizzandolo: quest'estate infatti abbiamo presentato il panettone al timo e albicocche, quasi una provocazione, ma è piaciuto moltissimo».

Per fare un panettone "Regale" «è fondamentale che tutta la materia prima incarni l'eccellenza assoluta - precisa Dario Soldo -, per questo abbiamo pensato alle uova di Parisi, che rappresentano un unicum non solo in Italia, ma a livello mondiale». E lui, il guru delle uova, cosa ne pensa? «L'esperimento mi incuriosisce - spiega Paolo Parisi, contattato telefonicamente nel suo allevamento nel Pisano -, sono certo che Morlacchi saprà davvero fare un prodotto all'altezza. Il mio uovo? Credo che chi lo ha gustato lo accosti a quello del contadino di una volta: più saporito, più giallo rispetto ai tuorli pallidi

e un gusto più ricco». Così il prodotto da un chilo avrà ben 12 rossi d'uovo, ma per renderlo super, Morlacchi non ricorre solo a Parisi: «Intanto ci vuole una grande farina, che abbiamo scelto girando nei mulini di mezza Italia: proviene da Gragnano Trebbiese, nel Piacentino, dal Mulino Della Giovanna - aggiungono Sergio e Dario Soldo -. Poi occorre un buon lievito, e qui ci pensiamo noi. Avevamo bisogno anche di un burro diverso, in grado di garantire una mantecatura speciale. Quello di Isigny in Normandia, sapido e dolce al tempo stesso, con un piacevole aroma di nocciola è qualcosa di insuperabile, la quadratura del cerchio per il nostro panettone». Ma ancora non è finita: «La guarnizione è un aspetto non marginale - aggiunge Gianni Morlacchi -. Anche qui non ci siamo risparmiati nella ricerca. Alla fine abbiamo optato per l'uvetta australiana,



Paolo Parisi

di oggi». Tutto nasce dalla dieta. Le sue duemila galline di razza livornese, Parisi le nutre con una pozione speciale di sua creazione composta da cereali e latte di capra appena munto (si favoleggia che le imbecchi personalmente con un cucchiaino). «Questo porta l'uovo ad avere una catena proteica più lunga rispetto a quelli delle galline d'allevamento, nutrite con la soia tostata - spiega lui -. In un panettone aiuterà ad avere una lievitazione più leggera, una maggior morbidezza

delicata e gustosa al tempo stesso, il cedro siciliano e le scorze d'arancio calabrese: l'optimum della coltivazione italiana». Dopo la prima sfornata, per tutto ottobre sono iniziati gli assaggi tra amici e conoscenti per testare il Regale, con giudizi molto lusinghieri: «Ora la parola passa ai consumatori - spiegano i tre "tenori" del Morlacchi -. Il nostro sogno? Ci piacerebbe emozionare con questa nostra fatica gli intenditori di cose buone, che sono poi tutti i nostri clienti».

San Pellegrino e Bergamo



NEL DOLCE NATALIZIO FINISCONO ANCHE I PRODOTTI DEL TERRITORIO

Già vincente nella ricetta classica, tanto che non mancano le iniziative per portarlo in tavola tutto l'anno, il panettone si può arricchire di gusto e significato legandosi ai prodotti del territorio. È quanto sta facendo con decisione Francesco Zurolo, professore di cucina e pasticceria all'istituto Alberghiero di San Pellegrino, dove ha anche aperto, nel 2008, la gastronomia "Gusto Dolce & Salato" (www.gustodolce-salato.it). Ha infatti creato il panettone al Melone Retato di Calvenzano e quello con le mele della Val Brembana, in collaborazione con le associazioni di produttori (Cooperativa agricola di Calvenzano e Associazione frutticoltori ed agricoli della Valle Brembana). I panettoni sono caratterizzati fin dalla pasta madre, per la quale si impiegano in un caso il succo e le mele grattugiate, nell'altro dell'uva moscato. Il panettone al melone viene preparato con i frutti canditi in proprio appena dopo la raccolta (utilizzati in sostituzione di scorze d'arancia e cedro canditi e uvetta della ricetta tradizionale), glassato con polpa di melone gelatificata con lo zucchero e fette di melone. La versione con le mele impiega invece nell'impasto i frutti disidratati, sempre in maniera artigianale, che si accompagnano all'uvetta bagnata con il succo di mela. Originario della penisola Sorrentina, Zurolo ha scoperto in Bergamasca «molti prodotti che meritano di essere valorizzati», non è un caso, perciò, che stia studiando anche un panettone con le castagne, da presentare alla prossima Sagra dei biligòcc di Poscante di Zogno. Al territorio ha pensato pure il **Panificio Marchesi** (www.panificiomarchesi.it), attività storica oggi presente a Bergamo con quattro punti vendita, cimentandosi nel concorso nazionale Panettone Day. Il "Lingotto al Moscato di Scanzo e marron glacé", creato dal responsabile del laboratorio Silvano Marchesi, è infatti approdato alla finale di Roma, selezionato tra le migliori proposte nella sezione dolci di Natale. L'impasto e la lavorazione sono quelli del panettone, ha però forma rettangolare, è proposto in pezzature più piccole ed è glassato con mandorle. L'aggiunta del Moscato di Scanzo rende la pasta profumata ma meno alveolata, i marron glacé sono stati scelti per il richiamo ai sapori dell'autunno. Il prodotto è infatti in produzione già da ottobre ed è pronto a contendersi i favori degli appassionati del genere nelle prossime feste.