

di FRANCESCO SEMINARA

Tradizionale, creativo, farcito, con o senza ghiaccia. Il mondo del lievitato natalizio ci ha abituati ad avere più sfaccettature di un raggio di sole che tocca un prisma. In questo florilegio di combinazioni non possiamo dimenticare la generosità. Da Nord a Sud la gara della solidarietà è già partita, con maestri lievitisti e associazioni insieme a testimoniare che un panettone per essere buono deve essere anche "buono".

Airc - Loison
La Fondazione Airc propone il panettone nato dalla collaborazione con gli chef Ire - Jeunes Restaurateurs e prodotto da Loison. L'impasto segue una lavorazione dedicata nel formato da 750 grammi, sostenuto da Molini Fagioli e da Coppini Arte Olearia. Le vendite alimentano la ricerca sui tumori pediatrici.

Matteo Cursolo
Matteo Cursolo firma il panettone ai quattro cioccolati destinato alla cooperativa "La Ruota" di Parabiago. Al latte, bianco, fondente e ruby compongono un racconto simbolico legato ai servizi educativi e sociali della cooperativa. Metà del ricavato sostiene le attività rivolte alle persone seguite.

Mamm
Il panettone Mamm nasce da un incanto ispirato al ricco palermitano. Parte delle vendite sostiene il Jordan Valley Solidarity Movement e altri progetti per le comunità locali. Un dolce che porta un messaggio culturale e sociale.

Antonio Follador
La collaborazione tra Antonio Follador e "Parma per gli Altri" prosegue con un panettone preparato con lievito madre e ingredienti scelti. Agugiaro e Figna contribuisce con le farine, dando impulso ai progetti che la Ong porta avanti in Etiopia. L'impasto: uvetta, arance siciliane e glassa alle mandorle.

Associazione Davide Ciavattini
L'associazione Davide Ciavattini propone il panettone Gran Sole nelle varianti mandorlato, mirto, pasta pandoro, pera e cioccolato, carbone con frutti rossi. Le donazioni sostengono bambini oncematologici e i percorsi di accompagnamento alle loro famiglie.

Anna Sartori
La pasticceria Sartori collabora con la cooperativa "Noi Genitori", vicina alle persone con fragilità. I panettoni tradizionali nei formati da 500 e 750 grammi contribuiscono ai progetti educativi, ai servizi e alle reti di supporto. Sartori partecipa con un prodotto artigianale a base di lievito madre da refrinco.



LA SELEZIONE

C'è un cuore che batte tra canditi e uvetta

Firme d'autore per un dolce destinato alla beneficenza. Associazioni, fondazioni e cooperative che operano nel sostegno delle persone più fragili mettono in vendita panettoni di qualità con l'obiettivo di raccogliere fondi. Ecco le principali iniziative cui è possibile partecipare

Ampi
Carmen Vecchione traina la campagna "Un Dolce Natale per Olgia" con i Maestri dell'Ampi, che mettono a disposizione i loro panettoni per sostenere l'associazione "Olgia" nei progetti di prevenzione della violenza sulle donne, nelle scuole e nei territori. Il ricavato alimenta attività educative e interventi mirati.

ActionAid
Il panettone Rwanda classico è preparato con ingredienti equisolidali e avvolto in stoffe realizzate dalle sartorie della cooperativa Bahoze. Ogni incanto è diverso e porta con sé un percorso di formazione e inclusione.

Panettone sospeso
Il progetto del Panettone Sospeso, patrocinato dal Comune di Milano, invita a lasciare un panettone già pagato nelle pasticcerie aderenti. I dolci vengono distribuiti alla Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci, alla Fondazione Ibra e al Centro Sammartini. Elenco e donazioni online: www.panettonesospeso.org

Fondazione Tommasino Bacciotti
La Fondazione Tommasino Bacciotti



ciotti affida a Maina la produzione del panettone solido, con il contributo di Conad. Le versioni Classic e Special edition sostengono la Casa accoglienza per i nuclei familiari dei piccoli pazienti del Meyer.

Casa "don Puglisi"
A Modica, nella cooperativa don Puglisi nascono tre panettoni che uniscono artigianalità e impegno sociale. Le donne, che scappano da violenza, ritrovano autonomia e dignità attraverso il mestiere dolciario. I gusti: mandorla, pistacchio e cioccolato di Modica Igp autoprodotti. Quest'ultimo sostiene anche il progetto Three Mountains Cocoa in Ghana. Solidarietà ispirata alle parole di don Pino Puglisi: "Se ognuno di noi fa qualcosa... possiamo fare molto".

A Milano torna l'iniziativa "panettone sospeso" per aiutare chi non può permetterselo

Galup
Il panettone Galup dedicato alla Fondazione Paideia torna nella confezione esclusiva: preparato secondo la tradizione piemontese, con lievito madre, impasto soffice e glassa alla nocciola. Una parte delle vendite nel Galup Store di Torino e Pinerolo e sul sito sostiene i percorsi di terapia, le attività di supporto e i momenti di inclusione rivolti alle famiglie seguite dalla Fondazione. Disponibile anche nella Bottega Paideia e nello shop online: shop.fondazionepaideia.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SAGGIO



TITOLO
Fatto a fette

AUTORE
Anna Prandoni

INFO
Cinquesensi
Pag. 160 - € 15

Anna Prandoni, giornalista e scrittrice, racconta la sua esperienza ventennale fatta di assaggi, studi e degustazioni del lievito natalizio italiano per eccellenza: il panettone. Un saggio per analizzare un fenomeno ormai internazionale, spiegando da dove nasce, come si è evoluta la sua fama e come la storia recente sia lo specchio della società moderna. Pensieri e riflessioni tra i professionisti che lo preparano, le industrie che lo commercializzano e quelle che producono gli ingredienti.

LA FAMIGLIA



TITOLO
Gamberlano:

Fatto a mano, con amore, dal 1971

AUTORE
A.A.V.V.

INFO
Maretti Editore
Pag. 160 - € 30

La storia di famiglia che da oltre quarant'anni vive dentro un impasto, di un mestiere che si tramanda con la pazienza del lievito madre e il calore di un forno acceso ogni giorno. Emozionante è il pensiero di Stella Tagliacozzi, figlia di Valter e seconda generazione della pasticceria emiliana Gamberlano: "Sentivamo che la nostra storia aveva bisogno di un'altra forma, più personale e più vera", da qui l'idea di scriverne un libro. **F. Sem.**

LA STORIA



TITOLO
Panettone in velocità

AUTORE
Guido Andrea Pautasso

INFO
Editore Aspis
Pag. 72 - € 14

Un pilastro della tradizione milanese, ma dal cuore futurista. Aspetto svelato da questo libro curato da Guido Andrea Pautasso, i cui autori - Filippo Tommaso Marinetti, Angelo Rognoni e Fortunato Despero - trovano un'inedita connessione tra dolce e futurismo: il panettone levita in volo su un Caproni, sconvolando il lago di Como. Ma cuore pulsante della storia è la Pasticceria Baj Milano 1768, per un viaggio tra gastronomia e avanguardia artistica.



- 1 Team**
La squadra che lavora per "Casa don Puglisi"
- 2 Professionisti**
Dai maestri Ampi il panettone per "Olgia"
- 3 Gustoso**
Da Matteo Cursolo un lievito per "La Ruota"