

LE DIECI TAPPE

È ora di panettoni artigianali Parte il «giro della Lombardia»

Da Abbiategrasso a Brescia passando per Pioltello: ecco le pasticcerie da non perdere, tra maestri e siti storici



DA CINQUE GENERAZIONI

La tradizione della famiglia Besuschio e il mitico «taglio a croce»

CAMPIONE

Nella città dei Tre parchi una visita al «tempio» di Maurizio Bonanomi

Roberto Perrone

■ Immaginando di attraversare una campagna sommersa dalla neve con una slitta trainata da cavalli, pretendere le renne sarebbe troppo, in questa puntata natalizia del Viaggiatore Goloso facciamo un giro di Lombardia sulle tracce del panettone artigianale. Dieci tappe, dieci pasticcerie, dieci panettoni con lo sguardo attento a cogliere i lati affascinanti del paesaggio, dell'arte, della storia. Prima fermata Abbiategrasso, alla storica, appunto, pasticceria Besuschio, cinque generazioni (1845) con le mani in pasta, conosciutissima. Da Besuschio il panettone viene preparato con un tocco personale, quello del taglio a croce sulla cupola che permette all'impasto di svilupparsi meglio in cottura. Dopo il panettone, visita al Castello Visconteo restaurato nel 1995, recuperando anche gli antichi affreschi e graffiti.

Circumnavighiamo Milano fino a Pantigliate. Dopo una visita pre-natalizia al Santuario della Madonna della Provvidenza, imperdibile il panettone glassato con pere e cioccolato di Alessandro Servida.

Pochi chilometri e siamo a Pioltello, la città dei Tre Parchi (Delle Cascine; Trezzano, al cui interno c'è la bella villa Invernizzi; Bosco della Bezozza) ma soprattutto di Maurizio Bonanomi e della pasticceria Il Merlo. Bonanomi è il vincitore 2017 del concorso di Gazzagolosa: suo il miglior panettone d'Italia. Impegno, cura del dettaglio, ma soprattutto, come si addice a un grande prodotto, maniacalità nella selezione delle materie prime: prezioso burro francese, canditi su misura, uova da un allevamento di fiducia, vaniglia polinesiana, farina di un piccolo molino brianzolo.

Da Pioltello, hinterland milanese, puntiamo verso quell'angolo di Lombardia che si infila tra Veneto ed Emilia, provincia di Mantova. A Governolo, frazione di Roncoferraro, la Storia, con la esse maiuscola, si è fermata spesso. Si pensa che qui avvenne uno degli incontri tra Papa Leone I e Attila; il 25 novembre 1526 Giovanni delle Bande Nere fu ferito a morte da un colpo di falconetto: un'edicola solitaria in mezzo alla campagna lo ricorda. C'entra anche la storia del panettone,

per merito di Grazia Mazzali che inventa mix insoliti e intriganti: "Pepita del Po", panettone salato al tartufo.

A Brescia - abbiamo virato verso Nord, Nord-Ovest - umili ci avviciniamo alla pasticceria Veneta, tempio dell'immenso Iginio Massari, re dei pasticceri, terrore dei concorrenti di Masterchef. Da lui il panettone è bello mangiarlo, ma anche ascoltarlo, carpendolo i segreti (come la crosta sottile) del maestro. Dopo, per smaltire, una bella passeggiata in piazza della Loggia.

Due fermate in provincia di Bergamo. A Trescore Balneario, non lontano dalla possente Torre Suardi, Giovanni Pina prepara un panettone classico con un impasto che fa la differenza; a Ranica la pasticceria Cortinovis con il panettone al moscato, glassato e senza canditi (ma anche quello pesca e cioccolato non è male).

Secondo Alessandro Marra, nella suo palazzetto a Cantù, "alla base di un buon panettone ci sono puntualità, precisione, pulizia, dedizione e passione". Questo ha dichiarato alla kermesse i Maestri del Panettone, qualche settimana fa. La sua collezione di panettoni è



impressionate. Su tutti m'incorrisce quello con albicocche, pistacchi e fave Tonka. Prima di ripartire per questo viaggio alla ricerca del buon panettone artigianale lombardo, sulle colline della città Brianzola ci attende il complesso monumentale di Galliano con la basilica di San Vincenzo e il battistero di San Giovanni Battista, uno dei monumenti più noti del romanico lombardo. Noto tutto, in particolare gli affreschi.

Un altro maestro del panettone, anzi una maestra, Anna Sartori, ci attende a Erba, nella pasticceria di famiglia che

conduce con la sorella Roberta. La sua caratteristica: scelta di ingredienti italiani. Il suo panettone all'occhiello:

«Moretto», al cacao con anice stellato, coulis di arancia, dattero e mela. Ultimo, ma non meno importante, l'approdo nella parte settentrionale della provincia di Varese, a Marchirolo (patria dello scultore Eugenio Pellini le cui opere sono visibili al museo Pellini-Bozzolo), da Marco Bacilieri con i suoi panettoni farciti (albicocca, ananas) o anche in versione salata. Buon panettone lombardo e buon Natale a tutti.



FUORIPORTA

Ad Abbiategrasso la storica pasticceria Besuschio, cinque generazioni (1845) con le mani in pasta. Da Besuschio il panettone viene preparato con un tocco personale, quello del taglio a croce sulla cupola che permette all'impasto di svilupparsi meglio in cottura. A Brescia, invece, da non perdere la pasticceria Veneto, tempio di Iginio Massari, terrore dei Masterchef



I LUOGHI

1 Pasticceria Besuschio Piazza G. Marconi, 59 Abbiategrasso (Mi) Tel. 02-94966479	2 Pasticceria Alessandro Servida Viale Risorgimento, 55 Pantigliate (Mi) Tel. 02-9067587	3 Pasticceria Il Merlo Via Masaccio, 4 Pioltello (Mi) Tel. 02-92105824
4 Pasticceria Mazzali Via G. Matteotti, 47 Governoio (Mn) Tel. 0376-669112	5 Pasticceria Veneto Via Salvo D'Acquisto, 8 Brescia Tel. 030-392586	6 Pasticceria Giovanni Pina Via Locatelli, 14 Trescore Balneario (Bg) Tel. 035-940344
7 Pasticceria Cortinovis Via Marconi, 109 Ranica (Bg) Tel. 035-363506	8 Pasticceria Marra Via Sesia, 6 Cantù (Co) Tel. 031-700804	9 Pasticceria Sartori Via Volta, 14 Erba (Co) Tel. 031-611819
		10 Pasticceria Bacilieri Via Statale, 24 Marchirolo (Va) Tel. 0332-723987