

Il distretto dei dolci

Marisa e Bassetto hanno portato sotto l'ombrellone il tradizionale dolce natalizio. E oggi sta diventando una moda agostana

Il panettone ora si mangia anche d'estate esaurito in pasticceria, venduto nei market

IL FENOMENO

Elvira Scigliano

Più di dieci anni fa era un esperimento. A crederci Lucca Cantarin, della blasonata pasticceria Marisa di San Giorgio delle Pertiche e il "maestro" Luigi Bassetto. Il resto del mondo gourmand guardava tra lo sbalordito e il divertito: «Il panettone d'estate? Roba da matti. Non lo comprerà nessuno». E invece. A Milano Marittima e a Forte dei Marmi è stato un successo strepitoso e da allora non si è più fermato. Del resto gli "amici" stranieri (dagli americani ai brasiliani) l'avevano già capito da tempo. E le ragioni sono tante: «Quando una cosa è buona, non hai bisogno di un'occasione per gustarla», sottolinea Bassetto. «D'estate», aggiunge Cantarin, «il burro è alla sua temperatura perfetta e per i lieviti la resa è massima». Loro, gli alfiere della pasticceria padovana, l'hanno intuito un po' prima, gli altri, chi subito, chi dopo qualche giro di pista, se ne sono convinti. A tal punto che quest'anno, per la prima volta a memoria padovana, i panettoni campeggiano negli scaffali dei grandi supermercati: dalla Conad al Pam.

Da Marisa il panettone sotto l'ombrellone (come l'ha ribattezzato Lucca Cantarin) ha solo tre ingredienti: la lavanda di Arquà Petrarca, con la quale si rischia di perdere la testa; il profumo dei limoni e la dolcezza delle pesche. «Oggi il panettone gode dell'investitura di icona», sottolinea Lucca, «e dunque potrebbe essere una sorta di brand per il "distretto" della pasticceria che si sta imponendo intorno a Padova». Da Bassetto invece il panettone di Ferragosto è gioco di aromi dalle tonalità interessanti: «la curcuma regala un colore giallo intenso», racconta lo stesso Bassetto, «lo zenzero candito è un vaso dilatatore che moltiplica l'effetto freschezza di tredici infusi tipicamente estivi, come cannella, liquirizia, caffè e melone. Abbiamo avuto tanta richiesta dagli Usa e dalla Francia. Proprio l'altro giorno una coppia di clienti - due avvocati - hanno festeggiato il compleanno di lei nel nostro locale e, al posto della torta, hanno mangiato il panettone». Anche Bassetto conferma che Padova sta vivendo un momento d'oro del gusto in generale e della pasticceria in particolare e i meriti sono tutti «della qualità», assicura, «se alzi l'asticella, il prodotto medio ne beneficia e tutti, anche chi è più riluttante, deve adeguarsi a standard più raffinati. Va an-



Nella foto grande Luni, a destra, dall'alto, Cantarin, Bassetto, Mazzari ed un cliente dell'Estense a Dubai

che aggiunto che il padovano è un cliente sempre più esigente, attento, capace di riconoscere le cose buone».

Gli abbinamenti di gusto possono essere tanti: dal gelato alla frutta fresca

Tra i primi a seguire il canto estivo del panettone il campione del mondo 2020, Francesco Luni, pasticcere dell'Estense e il collega Enrico Maz-

zari, alla terza generazione di dolci artigianali. «Nel nostro panettone sono protagoniste le albicocche», riferisce Mazzari, «ed è già esaurito. Non c'è niente di strano a mangiare questo prodotto lievitato d'estate, anzi, offre l'occasione di gustarlo con il gelato ed è una vera esperienza sensoriale: noi proponiamo come gusti il mango e il frutto della passione». Mentre all'estense, che a creatività e simpatia sono imbattibili, propongono il panettone da viaggio: «Ha la forma del bauletto, così si sistema bene in vali-

gia e i nostri clienti se lo portano dappertutto: da New York a Dubai. Gli abbinamenti possono essere tanti: dalla

Il costo del prodotto varia dai 20 ai 35 euro per una confezione da 500 grammi

frutta fresca al gelato, ma una cosa è certa, una volta che lo provi - anche sotto l'ombrellone - non lo lasci più». —

CANTARIN**BIASETTO****MAZZARI****IL CLIENTE**

Centro Medico
VESALIO
Padova

Odontoiatria
Aperti tutto agosto

CENTRO MEDICO VESALIO

Direttore Sanitario: Dr. M. Finotti | Via Sorio, 12 35141

CONTATTI
049 723413

ORARI DI APPUNTAMENTO
Lun - Ven: 8.30 - 19.30
Sab: 9.00 - 13.00

info@centromedicovesalio.it

Comunicazione informativa sanitaria in ottemperanza alla l. 145/2018