

Fare festa

Il dolce



Global
Il nuovo panettone di Marchesi: uvetta australiana, vaniglia del Madagascar, cedri e arance italiane



Citazioni
Lo sfornato di panettone inventato da Gualtiero Marchesi 30 anni fa un omaggio alla sua Milano e al suo dolce



Biografia
Marchesi è nato nel 1930. Nel 1986, primo in Italia, ricevette le tre stelle Michelin. Ma è stato anche protagonista di una storia di Topolino

Mille modi per farlo bene, anche con il forno di casa. La ricetta classica, gli esperimenti più arditi. E una vera guida d'eccezione: Gualtiero Marchesi

Sua Maestà il panettone Senza segreti

di **Alessandro Macciò**

Lezioni. Quello vero non deve essere troppo alto ma basso il giusto per rimanere consistente ed equilibrato nel gusto

a ricetta è nota: impasto lievitato a base di acqua, burro, farina e uova con frutta candita, scorzette e uvetta. Ma chi l'ha detto che per fare il panettone non si possa uscire dagli schemi? Da Nord a Sud, sono molti i forni che hanno aggiornato gli ingredienti per conferire un tocco personale al dolce natalizio più amato. A **Milano**, la patria del panettone, **Gualtiero Marchesi** ha prolungato le fasi di lievitazione e triplicato quelle di rimpasto.

«Il vero panettone — spiega il maestro — non deve essere troppo alto ma basso il giusto per rimanere consistente ed equilibrato nel gusto. Pur utilizzando ingredienti senza conservanti, garantiamo una scadenza di quaranta giorni».



Gualtiero Marchesi con il suo panettone fotografato per Extra nel Marchesi alla Scala, il ristorante aperto a Milano nel cuore del teatro dove il grande maestro della cucina italiana presenta al meglio i suoi grandi classici