

il Giornale.it **cronache**

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)

Condividi:



Commenti:

0

TuttoFood: "I dolci delle feste? Creativi, curiosi e salutistici"

Curiosità, rivisitazioni, ingredienti da usare - in - o da scartare - out - per stupire secondo chef, maestri, blogger e influencer italiani e stranieri. E novità "healthy" in arrivo l'anno prossimo proposte da TuttoFood, il salone internazionale dell'agroalimentare che si terrà in **Fiera Milano** dal 17 al 20 maggio 2021

AlTal - Gio, 10/12/2020 - 15:20



[commenta](#)

[Mi piace 0](#)

Uno sguardo innovativo sulle tradizioni delle festività In Italia e non solo, secondo chef, maestri, blogger e influencer italiani e stranieri per scoprire le tendenze del food & beverage fra suggerimenti, curiosità sugli ingredienti "in" e "out" e must salutistici.



A proporlo è **TuttoFood**, fiera internazionale da anni riferimento per tutto il settore agroalimentare che di terrà in **Fiera Milano dal 17 al 20 maggio 2021**. In questo 2020 così particolare non potevano che esserlo anche **le feste a tavola** che hanno come grandi protagonisti i **dolci da ricorrenza**, con qualche incursione di ricette creative, rivisitate o non proprio natalizie. TuttoFood si è fa così portavoce delle riflessioni di alcune personalità del mondo gastronomico per stupire i propri ospiti - rigorosamente congiunti - con pochi ingredienti originali e tanta fantasia.

Maurizio Bonanomi, titolare della Pasticceria Merlo a Pioltello (Milano), sceglie con minuziosa attenzione gli artigiani e i piccoli produttori dal quale si rifornisce per le materie prime: dalle bacche ai canditi, fino alla scelta del burro. Per lui, tra i dolci classici la millefoglie rimane tra i più richiesti, mentre tra i dolci innovativi sale sul podio la cheesecake.

Ingredienti IN: farine selezionate, burro, vaniglia, uova, lievito madre.

Ingredienti OUT: surrogati, mix di semilavorati, aromi artificiali, conservanti, margarina.

Per **Salvatore De Riso**, ideatore e socio fondatore dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano, il dolce classico è la torta Panarea: fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio. Anche il suo dolce alternativo è legato alla tradizione, ovvero una crema al cioccolato bianco e vaniglia al profumo dei limoni della Costiera Amalfitana, con cuore di crema al caffè, croccantino di nocchie e frolla alle mandorle.

Ingredienti IN: limone di Amalfi, ricotta, cioccolato fondente, burro, vaniglia Bourbon.

Ingredienti OUT: margarina, surrogato del cioccolato, aromi sintetici, frutta industriale, conservanti.

"Il mio dolce classico? Non c'è storia, da sempre e per sempre, il panettone tradizionale", esordisce **Vincenzo Tiri**, uno tra i maggiori lieviti italiani.

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Editoriali

Il finale è già noto. Quanto dura il film?

di **Alessandro Sallusti**



Calendario eventi



Tutti gli eventi

L'opinione



Dinastie

Alessandro Bertirotti



Così l'idrossiclorochina...

Gioia Locati



Emilia... rossa dalla vergogna

Luigi Iannone



Dal "Mare Nostrum"...

Cristiano Puglisi



Vietato dire "quel ragazzo..."

Mirko Giordani



L'ultima mossa di Trump...