

 Questo sito utilizza cookie per analisi, contenuti personalizzati e pubblicità. Continuando a navigare questo sito, accetti tale utilizzo. [Scopri di più](#)

[Notizie](#) [Meteo](#) [Sport](#) [Video](#) [Money](#) [Oroscopo](#) [Altro >](#)

 lifestyle

[cerca nel Web](#)

[Precedente](#)

[Successivo](#)

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

 Il Giornale | 18 ore fa | ATTA



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 nocciole 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. L'ingrediente di tendenza è il pistacchio di altissima qualità, come quello di Stigliano, mentre quest'anno è assolutamente d'obbligo realizzare l'abbinamento frutta-cioccolato, ad esempio albicocca con gianduia. Tra i gusti di tendenza non può mancare il vino: "Quello che prediligo per i miei dolci? Il moscato o l'Aglianico".

Ingredienti IN: pistacchio, frutta con cioccolato, vino (Moscato e Aglianico), vaniglia e... gentilezza.

Ingredienti OUT: non esistono, tutto può avere rilevanza se è di qualità e lavorato con cura.

Sullo scenario internazionale **Laura La Monaca**, richiestissima food photographer, spiega: "Anche a Natale i pasticceri più innovativi danno attenzione non solo alle materie prime, ma anche alle intolleranze e alle restrizioni alimentari. In Sicilia, ad esempio, hanno saputo creare dolci tipici totalmente vegani senza rinunciare al gusto, dal cornetto alla brioche con il tuppo. Il mio dolce delle feste? La cassata".

Ingredienti IN: nel salato, abbinare le ricette italiane con salse esotiche: salsa ponzu e salsa di soia shoyu.

Ingredienti OUT: la mancanza di fantasia.

Dalla Francia **Julie Gerbet**, giornalista specializzata in food e autrice di seguitissimi Podcast, spiega che le abitudini di consumo si stanno muovendo in due direzioni: il salutismo da un lato e il piacere dall'altro. Da qualche anno in Francia è in voga reinterpretare i dolci tradizionali in forme inconsuete, che assomigliano poco all'originale: "A Natale la bûche, il tronchetto di Natale, e all'Epifania la gâlette des rois, dolce di pasta