

SAPORI & PIACERI

Vissani e Morlacchi Il panettone va in tv

— Dove si fa il miglior panettone artigianale della tradizionale milanese? In provincia di Bergamo, a Zanica, nel laboratorio della pasticceria Morlacchi. Parola di Gianfranco Vissani, il noto cuoco umbro che da qualche tempo sta conducendo all'interno del contenitore pomeridiano di RaiUno «La vita in diretta» una striscia dedicata ai prodotti più significativi dell'agroalimentare italiano, un progetto sostenuto dal ministero delle Politiche agricole che anticipa i temi di Expo 2015. Nei giorni scorsi Vissani e la sua

troupe hanno girato tutte le varie fasi di lavorazione, dall'impasto alla cottura per finire con il raffreddamento a «testa in giù» facendosi raccontare da Gianni Morlacchi e dai fratelli Sergio e Dario Soldo, il team di pasticceri al lavoro nel laboratorio di Zanica, il segreto della qualità del panettone classico e delle varianti (eccellente quello con i semi-canditi di albicocca) che hanno messo a punto. Vissani ha focalizzato l'attenzione sugli impasti e sull'oculata gestione della lievitazione indotta dal lievito madre, processo fondamentale per ottenere un panettone soffice, morbido, pastoso. Che al palato sia soave ed «arioso», come lo ha definito Vissani assaggiandolo. La messa in onda è prevista su RaiUno per il pomeriggio del 22 dicembre. ■



**Dario Soldo,
Gianfranco Vissani
e Gianni Morlacchi
nel laboratorio
di Zanica**