

PANETTONE AVANZATO? Due Top Chef ci svelano come riciclarlo e creare piatti gourmet

DI CESARE ZUCCA –

(Italian and english)

Natale 2020. Un pranzo con meno persone, una tavola meno imbandita del solito, ma comunque sempre rallegrata dal dolce classico delle Festività: il panettone. Mai come quest'anno ne potrebbe avanzare qualche fetta...Cosa fare? Con un occhio di dovere alla filosofia "no waste" (niente sprechi) cerchiamo il modo per riciclarlo, sì perchè del panettone non si butta via niente... anzi, ne si possono ricavare piatti gourmet dalla realizzazione non troppo impegnativa e dal gusto delizioso. Lo dimostrano due Top Chef veneti: **Alberto Basso**, con il suo *Tramezzino di panettone Loison allo zenzero e albicocca* e **Cristopher Carraro** con il suo *Crostino di panettone Loison, zucca e zenzero*. Conosciamoli meglio e scopriamo le loro ricette.



Alberto Basso e Christopher Carraro

ALBERTO BASSO

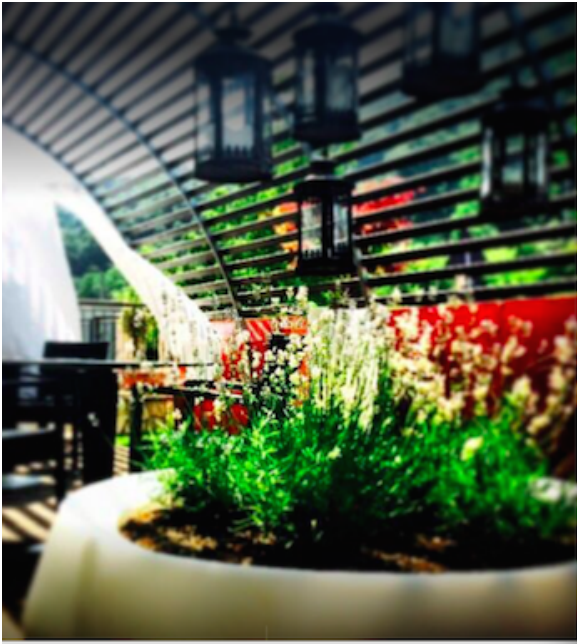
Chef e patron del ristorante **TreQuarti di Grancona** nella suggestiva Val Liona, in provincia di Vicenza. Basso cresce professionalmente nella scuola degli chef Portinari poi al ristorante La Peca (due stelle Michelin) per entrare nella prestigiosa associazione JRE. Nel 2010 apre il ristorante TreQuarti la cui cucina valorizza il territorio, adotta tecniche innovative, mira alla soddisfazione del gusto. Basso è anche promotore de' **"Le alture"**, appuntamento annuale per la raccolta di ondi da destinare ad una borsa di studio per sostenere il percorso formativo di un giovane chef del territorio.



Il Ristorante TreQuarti nella Val Liona (Vicenza)

Alberto, il tuo ristorante è davvero in una zona *green*...

Si, siamo in mezzo a prati e sentieri. Pensa che da me passa solo una strada, tutt'intorno c'è il verde dei campi. Molti dei miei clienti lasciano la città e vengono qui proprio per 'staccare'.



Alberto Basso

Quindi un' interessante destinazione-weekend ?

Certo, la Val Liona è una meta ideale per chi desidera respirare aria buona, per gli appassionati di *trekking* e per tutti gli amanti di *foragin* che, come me, amano raccogliere erbe selvatiche e conoscere i prodotti del territorio



i prodotti della Val Liona

Qualche erba in particolare?

I nostri boschi sono ricchi di *aglio orsino*, una pianta bulbosa dall'aroma così intenso che tutti pensano sia aglio. Le leggende da queste parti con mancano e si racconta che gli orsi, al risveglio del lungo letargo, si depurassero lo stomaco con queste erba.



Aglio Orsino

La tua ricetta ?

Un'idea che per recuperare in modo originale le fette avanzate del panettone che qui è proposto con prosciutto, yogurt, insalata e senape. Un tramezzino arrotolato che è diventato popolare in molti bar della zona. Ideale con l'aperitivo.

TRAMEZZINO DI PANETTONE ALBICOCCA E ZENZERO LOISON



La ricetta dello Chef Alberto Basso Foto: Aromi.group

Ingredienti

per 4 persone

4 fette di Panettone Loison allo zenzero e albicocca.

8 fette di prosciutto crudo spagnolo

6 foglie di insalata

150 g yogurt greco

3 cucchiaini di senape di Digione

Procedimento

Appiattire con un matterello le fette di panettone, rifilare i bordi eliminando la crosta, realizzando così dei rettangoli.

Incorporare la senape nello yogurt e, dopo aver mescolato bene, spalmare questa crema sulle fette di panettone. Adagiare le foglie di insalata e per ultimo stendere il prosciutto.

Con l'aiuto del cellophane arrotolare la fetta, realizzando così un rotolo compatto.

Mettere il rotolo nel frigo per 10/15 minuti per renderlo più sodo. Al termine, togliere il cellophane, tagliare il rotolo a fette larghe e servire



Il panettone Loison con zenzero e albicocca viene trasformato in girelle.

CRISTOPHER CARRARO

Inizia il suo percorso da giovanissimo. A soli 18 anni diventa capopartita nel ristorante stellato Trussardi alla Scala di Milano con lo chef Andrea Berton; successivamente collabora con il Don Lisander di Milano e Carlo Cracco. A 21 anni decide di approfondire le sue conoscenze recandosi prima negli Stati Uniti e poi a Londra. Rientrato in Italia collabora con chef pluri stellati tra cui Antonino Cannavacciuolo e Enrico Bartolini. Nel 2017 consegue la sua prima stella nella Guida Michelin. Segue l'esperienza che Christopher ricorda con immenso piacere: uno stage presso l'iconico Noma di Copenhagen. Nel 2018 realizza il suo sogno: a Bassano del Grappa apre il suo Ristorante **Impronta**, dove la cucina, grazie alla suggestiva vetrata, si trasforma in un palcoscenico dove lo Chef e la sua brigata sono i protagonisti.



Lo Chef in vetrina

Carraro ama dosare i suoi piatti con equilibri e contrasti. Curioso, sempre alla ricerca di nuovi stili e di materie prime da valorizzare e rispettare. Una cucina che non risparmia sorprese, citare *polenta e baccalà* in versione dessert e *spaghetto in saor*, combinazione rivisitata della tradizionale sarda e cipolle, sposati alla pasta.



Il Ristorante Impronta a Bassano del Grappa, Vicenza

Christopher, domanda di rito sui tuoi weekend preferiti, Dove e con che auto?

Trentino, Cortina...tutte le zone limitrofe. Le conosco bene e amo tornarci anche perchè scopro nuove tradizioni e delizie gastronomiche sempre interessanti. Avevo una familiare e sono passato a un firgone Fiat Fiorino, spazio ideale soprattutto per la spesa e per quando vado al mercato del pesce.

Il tuo menu ha un'interessante sezione *green*. Me ne vuoi parlare?

Ho iniziato a considerare le verdure non solo come un elemento di contorno ma anche come un protagonista del piatto, Le ho studiate usando nuove tecniche di cotture e affumicature e proponendole in un itinerario *green* di sei portate.

E' avanzato del panettone... La tua ricetta 'recupero'?

Un finger food sfizioso. Lo definirei un "piatto del recupero" rivisitato con un tocco di eleganza, dove il sapore intenso della zucca sposa il gusto vivace del tartufo

CROSTINI DI PANETTONE, ZUCCA E TARTUFO



Crostino di panettone, zucca e tartufo

Ingredienti

per 4 persone ?

1 Zucca

Panettone Classico Loison

Burro

Tartufo nero, due fettine a crostinosalsa
tartufata di qualità.

Erbe aromatiche (salvia, timo e rosmarino) a piacere

Sale q.b

Procedimento

Tagliare la zucca in 4 grandi spicchi e metterla in forno per un'ora a 180°C con olio sale e rosmarino Togliere la polpa dalla scorza della zucca e metterla in una ciotola in vetro con olio, pepe, sale e timo. Schiacciare e mescolare il tutto. Tagliare il panettone in fette, rifilare e dividere in fettine rettangolari. Poi tostarle sul grill o al forno. Affettare il tartufo.

Impiattamento

Su un piatto da portata disporre le fettine tostate di panettone, con l'aiuto di due cucchiari formare delle piccole

quenelle di crema di zucca e da adagiare sui crostini.
Completare con il tartufo.



Da un panettone avanzato nasce un crostino gourmet

INFO

TreQuarti

Piazza del Donatore, 3/4, 36040 Grancona (Vicenza)

tel. +39 0444 889674

Impronta

via Angarano 7, Bassano del Grappa (Vicenza)

tel. +39 0424 235519



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. V

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.

For the english version Click Next>

Christmas 2020. A lunch with fewer people, a less dull table

than usual, but always cheered up by the classic dessert of the Holidays: panettone. Never as this year could a few pieces remain ... What to do? With an eye to the philosophy of “no waste” (no waste) we look for a way to recycle it, yes because nothing is thrown away from the panettone ... indeed, it is possible to obtain gourmet dishes that are not too demanding and have a delicious taste. . This is demonstrated by two Venetian Top Chefs: Alberto Basso, with his Loison panettone sandwich with ginger and apricot and Cristopher Carraro with his Loison panettone crostino, pumpkin and ginger. Let's get to know them better and discover their recipes.



Alberto Basso e Cristopher Carraro

ALBERTO BASSO

Chef and patron of the TreQuarti di Grancona restaurant in the suggestive Val Lione, in the province of Vicenza. Basso professionally grew up in the Portinari chef school then at the La Peca restaurant (two Michelin stars) to join the prestigious JRE association. In 2010 he opened the TreQuarti restaurant whose cuisine enhances the territory, adopts innovative techniques and aims at satisfying taste. Basso is also the promoter of “Le alture”, an annual event for the collection of waves to be allocated to a scholarship to support the training course of a young local chef.



Il Ristorante TreQuarti nella Val Lione (Vicenza)



Alberto Basso

Your recipe? An idea that to recover in an original way the leftover slices of the panettone that is proposed here with ham, yogurt, salad and mustard. A rolled sandwich that has become popular in many bars in the area. Ideal with an aperitif.

TRAMEZZINO PANETTONE WITH APRICOT AND LOISON GINGER



La ricetta dello Chef Alberto Basso Foto: Aromi.group

Ingredients for 4 people 4 slices of Panettone Loison with ginger and apricot. 8 slices of Spanish cured ham 6 salad leaves 150 g Greek yogurt 3 teaspoons of Dijon mustard

Method Flatten the panettone slices with a rolling pin, trim the edges by removing the crust, thus creating rectangles. Incorporate the mustard into the yogurt and, after mixing well, spread this cream on the panettone slices. Place the salad leaves and finally spread the ham. With the help of cellophane, roll up the slice, thus creating a compact roll. Put the roll in the fridge for 10/15 minutes to make it firmer. When finished, remove the cellophane, cut the roll into large slices and serve



Il panettone Loison con zenzero e albicocca viene trasformato in girelle.

CRISTOPHER CARRARO

He began his career at a very young age. At the age of 18 she became head of the party in the starred restaurant Trussardi alla Scala in Milan with the chef Andrea Berton; later he collaborates with Don Lisander of Milan and Carlo Cracco. At 21 he decides to deepen his knowledge of him by going first to the United States and then to London. Back in Italy, he collaborates with multi-starred chefs including Antonino Cannavacciuolo and Enrico Bartolini. In 2017 he achieved his first star in the Michelin Guide. This is followed by the experience that Christopher remembers with immense pleasure: an internship at the iconic Noma in Copenhagen. In 2018 he realized his dream: in Bassano del Grappa he opened his Impronta Restaurant, where the kitchen, thanks to the suggestive glass window, turns into a stage where the Chef and his team are the protagonists.



Lo Chef in vetrina



Il Ristorante Impronta a Bassano del Grappa, Vicenza

Some Panettone is left over ... Your 'recovery' recipe? A delicious finger food. I would define it as a "recovery dish" revisited with a touch of elegance, where the intense flavor of the pumpkin marries the lively taste of the truffle

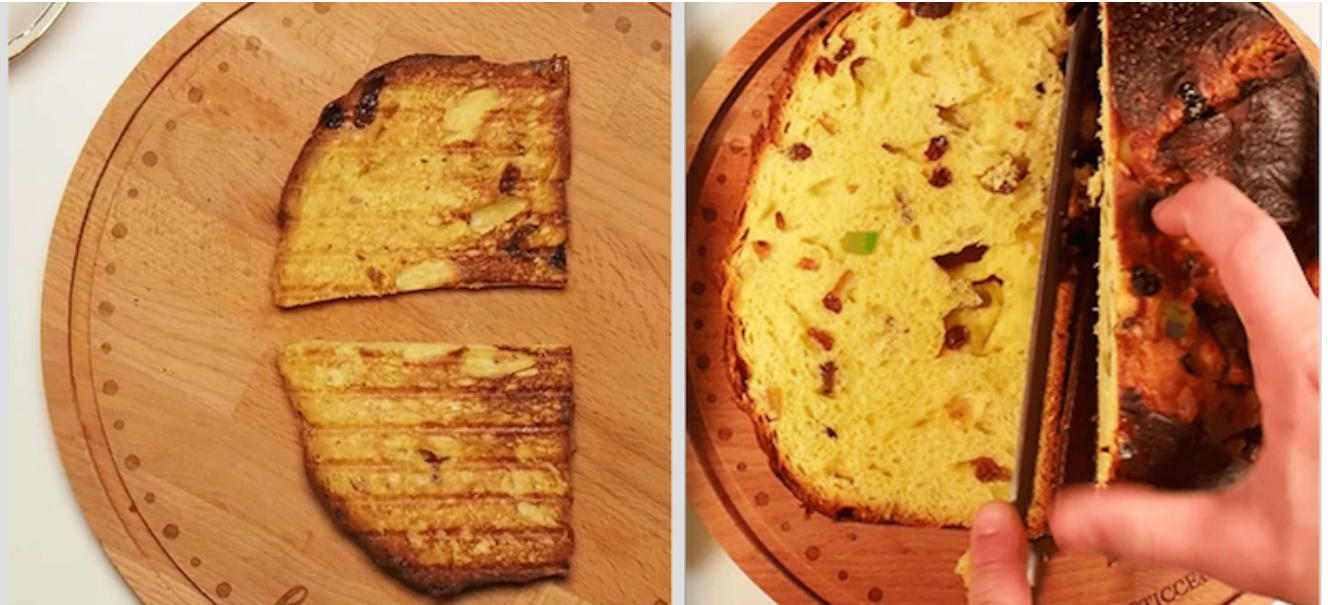
CROUTONS OF PANETTONE, PUMPKIN AND TRUFFLE



Crostino di panettone, zucca e tartufo

Ingredients for 4 people

1 Pumpkin Loison Classic Panettone Butter Black truffle, two slices on toasted bread, quality truffle sauce. Aromatic herbs (sage, thyme and rosemary) to taste Salt to taste
Method Cut the pumpkin into 4 large wedges and put it in the oven for an hour at 180 ° C with oil, salt and rosemary Remove the pulp from the rind of the pumpkin and put it in a glass bowl with oil, pepper, salt and thyme. Crush and mix everything. Cut the panettone into slices, trim and divide into rectangular slices. Then toast them on the grill or in the oven. Slice the truffle. Plating On a serving dish arrange the toasted slices of panettone, with the help of two spoons form small quenelles of pumpkin cream and lay on the crostons. Complete with the truffle.



Da un panettone avanzato nasce un crostino gourmet