A Palermo, il panettone del campione del mondo Fabrizio Donatone

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 22 Ottobre 2016 08:02


Con **Fabrizio Donatone** si completa il team dei campioni del mondo di pasticceria 2015, ospitati quest'anno presso la **Cappello Pastry Academy**. Il corso sui lievitati tenuto dal Maestro **Donatone** si è svolto il **17** e **18 Ottobre 2016** e insieme alla consulenza che **Fabrizio** già da qualche tempo svolge presso una pasticceria catanese, secondo me, ha sancito la nascita di una nuova "scuola del panettone" in **Sicilia**, ultima arrivata dopo quella di **Toti Catanese**, apripista del panettone della nostra isola, ma anche di **Achille Zoia** e **Rolando Morandin**, grandi lievitisti che hanno diffuso da noi i loro metodi di lavorazione del "dolce più difficile da realizzare", come ama definirlo **Iginio Massari**, uno dei suoi più grandi interpreti. Durate il corso si è parlato anche di vaso-cottura applicata al panettone, non affrontando la tecnica, ma sicuramente stuzzicando la mia curiosità.



INTERVISTA A EMMANUELE FORCONE



INTERVISTA A FRANCESCO BOCCIA



La vita professionale di **Fabrizio Donatone** è stata molto fortunata, perchè poter svolgere dei lavori scaturiti dalle proprie passioni non sempre è realizzabile, egli ha infatti iniziato a frequentare il laboratorio di pasticceria dei suoi zii sin da piccolino e poi, dopo gli studi artistici, ha messo in pratica anche la scultura del ghiaccio e del cioccolato. La sua vera passione è però costituita dai lievitati, amore probabilmente trasmesso da **Iginio Massari**, uno dei suoi maestri e mentore. **Fabrizio** è ovviamente attivo anche nel mondo dei concorsi, in particolare, il team che ha vinto la coppa del mondo di pasticceria, è nato dall'amicizia tra lui ed **Emmanuele Forcone**, mago della lavorazioni in zucchero, e completato dall'abilità di **Francesco Boccia**, fuoriclasse del cioccolato. Ovviamente a **Fabrizio Donatone** piace preparare panettoni, ma anche mangiarli, invece, per quanto riguarda il salato, egli predilige il pesce crudo, i molluschi e i crostacei, insomma, mentre nella pasticceria ha preferito i dolci cotti con l'uso del forno, in luogo dell'ormai dilagante moda di produrre torte con il "freddo", a tavola preferisce non cuocere il pesce! A tutti coloro che desiderano conoscere più approfonditamente **Fabrizio**, consiglio di guardare la video-intervista che mi ha gentilmente rilasciato alla fine del suo corso palermitano.

{youtube}UBP2N19dC7E{/youtube}


Il corso è stato realizzato con la collaborazione del **Team Massari**, **Agrimontana** e **Domori**, queste ultime due aziende italiane, guarda caso, sono coinvolte nella produzione dei panettoni tramite i propri ingredienti. **Agrimontana** è nota per aver da sempre prodotto frutta candita di eccellenza, il segreto risiede nell'impiego di ingredienti freschi, conservati esclusivamente con la tecnica del freddo, scelta selezionando le zone di coltivazione italiane più vocate, infine trasformata impiegando tecniche di lavorazione artigianale senza l'uso di conservanti (solfiti), aromi e coloranti. **Agrimontana** è quindi sinonimo di qualità, **Giuliano Iannone**, il suo agente commerciale responsabile per l'area sud, sogna infatti una cassata siciliana in cui finalmente la frutta candita sia "mangiabile", opponendosi all'abitudine di toglierla a causa della sua sgradevolezza. Ovviamente, tutto ciò ha un costo maggiore per il pasticcere, ma in questo caso entra in gioco la mia regoletta: "più costo, ma più resa", in sostanza, spesso pagare di più un ingrediente può corrispondere ad usarne una quantità minore, grazie alla sua complessità e intensità di sapore, abbassando così il costo reale, questo è esattamente il caso dei cubetti di scorza di arancia che ho personalmente assaggiato, potendo così constatare l'esplosione al palato del loro gusto,

variegato in uno spettro tipico dell'agrume fresco, ingrediente ideale per i panettoni.

Per quanto riguarda **Domori**, altro importante nome del cioccolato mondiale, la sua disponibilità ha reso possibile la realizzazione, durante il corso, anche del panettone al cioccolato, in questo caso preparato con l'**Arriba Nacional 56%**, un tipico caraibico continentale proveniente dall'**Equador**. I profumi ed i sapori che esso ha sprigionato, morbidi e suadenti, mi hanno ricordato nocciole, amarena, burro ed una leggerissima e fresca acidità. Nonostante la **Domori** produca esclusivamente cacao fine, come il Criollo e il **Trinitario**, le due varietà migliori e più rare al mondo, il **Nacional** in verità è un **Forastero**, ma è l'unico ad essere iscritto nell'elenco dei cacao fini ed è prodotto esclusivamente in **Equador**.

moocasa_albumid=6342960386567307569