

FESTE ONLINE

a cura di Mara Nocilla, Stefano Polacchi, Marco Sabellico
foto di Francesco Vignali

CLIC È NATALE

È il sogno di ogni gourmet trovare sotto l'albero tutte le chicche che ha sognato e assaggiato durante l'anno. Un sogno difficile da realizzare in poco tempo, magari col rischio di girare per giorni senza trovarle. Con l'e-commerce le distanze si accorciano e i tempi anche. Una tendenza, l'e-shopping, sempre più diffusa e che cresce a ritmi esponenziali di anno in anno



FESTE ONLINE

ARIONE CUNEO

WWW.CUNEEIALRHUM.IT

Certo avrete sentito parlare dei leggendari cuneesi al rhum di Arione, storica pasticceria sotto i portici di piazza Galimberti a Cuneo, anno di nascita 1923. E magari vi rammentate di non riuscire a passare da quelle parti per gustarli, come fece Hemingway nel lontano 8 maggio 1954. Tranquillizzatevi. Oggi quegli ineflabili, imitabilissimi ma inimitabili dolcetti preparati secondo la ricetta storica di Andrea Arione, con una doppia meringa che racchiude al suo interno la crema cioccolato al rhum, il tutto ricoperto da cioccolato fondente (nella versione classica e nelle tante golose varianti) si trovano anche online. Insieme ad altre delizie artigianali: i baci dorati, i marrons glacés, i gianduotti e le praline, gé-nepy e liquori piemontesi di montagna. La scatola più piccola di cuneesi, 350 grammi costa 11,20 euro, la scatola "storica", con foto d'epoca della piazza, da 600 grammi 28 euro. Spese di spedizione 12,50 euro.



ANDREOLETTI OFFLAGA (BS)

PAGINA FACEBOOK: PASTICCERIA CAFFETTERIA ANDREOLETTI

Bruno Andreolletti, pasticcere già allievo del maestro Iginio Massari, non ha sito internet. Ma i suoi meravigliosi panettoni, pandori e dolci della casa, realizzati con farine pregiate, burro di Normandia, uova fresche, vaniglia naturale Bourbon e lievitazione esemplare, si possono acquistare attraverso la pagina di facebook (certo, sarebbe ora che questa pasticceria si dotasse anche di un sito vero e proprio!). Si invia una mail con la richiesta, in poche ore parte l'ordine e nel giro di pochi giorni arriva via corriere il dolce desiderato. Spesa: 25 euro per il panettone, mediamente 30 euro per il trasporto, ma per ordinativi più grandi (minimo 5 pezzi) la spedizione è gratuita. Cosa acquistare? Il dolce natalizio per eccellenza: il panettone classico con uvetta (australiana 6 corone) e canditi (Barbieri di Voghera) e quello al cioccolato (della maison francese Barry) proposto anche nella variante aromatizzata con il limone. La novità 2013 è la forma, non più bassa ma alta tipo Milano «per ottenere un'alveolatura più allungata, quindi un impasto più soffice, e per sviluppare gli aromi» spiega Bruno. Anche in fatto di pandoro ci sono novità in casa Andreolletti: quest'anno è realizzato secondo una ricetta degli anni '40 ma con farine moderne. Da non perdere il dolce di Sant'Imerio, specialità esclusiva di Andreolletti in onore del patrono di Offlag, un piccolo delizioso panettone senza glassa prodotto tutto l'anno, con il soave impasto arricchito da albicocche semicandite e olio extravergine d'oliva del Garda biologico.

MAGHI INFARINATI IVREA (TO)

WWW.MAGHIINFARINATI.IT

Uno dei panettoni più buoni assaggiati quest'anno è quello di Corrado Vicina. Semplice e superbo, realizzato con le farine biologiche del mulino Marino e canditi fatti in casa, lascia un ricordo indelebile per la perfezione tecnica e stilistica, i soavi profumi, la rotondità del gusto, le note aromatiche semplici, pulite e insieme complesse. Provate il panettone classico e tutte le altre declinazioni a tema: il Pan Passito (con uvetta e bagno di sciroppo al vino passito), il panettone Sant'Andrea (cioccolato e pere candite), Speciale (con spezie e amarene), Cafferino (con caffè e gocce di cioccolato), Capitan America (fichi, amarene e mandorle), Four Seasons (con amarene, albicocche, castagne e cioccolato) che sintetizza tutte le stagioni. Novità del Natale 2013: il panettone alla birra, con la bionda del birrificio Rabel, nel Canavese. Si acquista online: un panettone costa mediamente 22 euro, le spese di spedizione, 7 euro, è gratuita per una spesa superiore ai 130 euro.



MAGLIO ARTE DOLCIARIA MAGLIE (LE)

WWW.CIOCCOLATOMAGLIO.IT

La storica azienda salentina Maglio, quasi 150 anni di onorata attività, offre un ampio assortimento di cose buone che hanno come filo conduttore il cioccolato, dalle minitavolette Origine ai cioccolatini alle creme, dai vari bon bons ai tartufi, dai cioccolati nocciolati e mandorlati ai cremi da taglio, dalle creme spalmabili ai vari golosissimi bocconcini ricoperti di cioccolato (con frutta candita o un fico secco mandorlato). In attesa che vada in rete lo shopping on line, si può acquistare direttamente dall'azienda salentina andando sul sito – previa semplice registrazione – inviando un'email con la richiesta del prodotto desiderato. Maglio provvederà a indicare il prezzo e si occuperà della spedizione direttamente a casa.



I DOLCI DI GIOTTO DETENUTI DEL CARCERE DI PADOVA

WWW.IDOLCIDIGIOTTO.IT

La Pasticceria del Carcere di Padova opera all'interno della Casa di Reclusione Due Palazzi dal 2005. I detenuti impastano e sfornano panettoni, colombe e altri prodotti artigianali di assoluta qualità. È il fiore all'occhiello delle tante lavorazioni che vengono svolte dai detenuti nei laboratori all'interno del carcere: numerosi i riconoscimenti ottenuti dai prodotti padovani e molte le partecipazioni alle più importanti rassegne di settore. I panettoni sono di diverse tipologie: i classici sono affiancati da quelli al Kabir di [Donnafugata](#), alla birra, al cioccolato e fichi. Si tratta di panettoni impastati interamente a mano e senza conservanti, realizzati con prodotti selezionatissimi e di alto livello e passati in forno dopo una lievitazione di 72 ore.

URBEVETUS ORVIETO (TR)

WWW.URBEVETUS.IT

Alfredo Angeli una decina d'anni fa ha creato un'azienda agricola che è diventata una delle realtà più innovative della salumeria umbra. Alleva allo stato semi-brado suini di cinto senese, di cui ha registrato il marchio, "porco cinturello orvietano", e maiali rosa convenzionali, alimentati con granaglie macinate in azienda e frutta. Le carni vengono trasformate "in casa" in salumi di alto profilo: il baffetto di guancia, la "chiappetta", l'Urbs Vetus, salame realizzato con il "porco baioccato", sale marino scozzese Halen Mon, pepe di Sarawak Maricha e vino di visciole. Ordinarli via email o telefonando direttamente in azienda. Spese di spedizione a partire da 10 euro.



LANGOOD BRA (CN)

WWW.LANGOOD.IT

Solo prodotti piemontesi d'eccellenza, venduti on line. Il bello – anzi soprattutto il buono – di Langood è la possibilità di acquistare squisitezze altrimenti introvabili. Come le creazioni gastronomiche dello chef Davide Palluda dell'Enoteca di Canale, nel cuore del Roero. Prodotti legati al territorio che nascono dal rapporto diretto e quotidiano con la cucina del ristorante e il laboratorio: il vasetto di cappone piemontese profumato da scaglie di tartufo nero (200 g 12,90 euro) o il coniglio alla piemontese (335 g 11,30 euro). Altra proposta esclusiva, gli aceti creati dal leggendario chef langarolo Cesare Giaccone in botti di gelso, rovere e ciliegio, come l'aceto di Arneis (25 cl 10,50 euro). Ma Langood propone anche salumi, formaggi, dolci, vini. Spese di spedizione secondo il peso della merce.

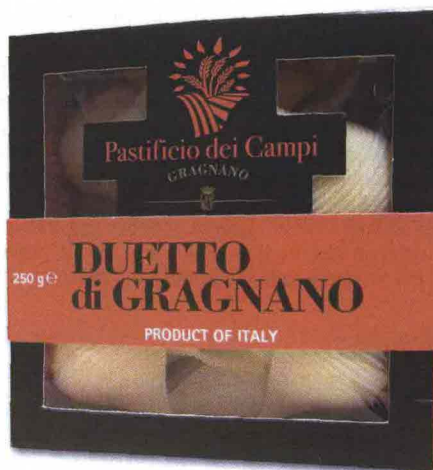


FESTE ONLINE

VERRIGNI ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

WWW.VERRIGNI.COM

Verigni ha sempre saputo andare incontro alle nuove tendenze di gusto e di mercato avuto. È stato uno dei primi pastifici a proporre, oltre 30 anni, la pasta biologica, poi l'integrale e quella realizzata con cereali alternativi (farro, kamut). Poi alcuni anni fa sono nate la pasta ottenuta dal grano Valentini ("quello" del vino), per un prodotto di filiera corta e territoriale, e la linea Oro, cinque formati (dallo spaghetti al fusillone) estrusi con trafilè in oro. Oggi l'antico pastificio rosetano si è aperto ancora di più al terroir e all'eccellenza del resto del commestibile selezionando specialità alimentari, che distribuisce e insieme alla sua pasta e vende on line in un sito dedicato: pastificioshop.com. Per il Natale 2013 si va dal pacco base a 25 euro, con la pasta Verrigni, pomodoro pelato Belfiore e ricettario, alle confezioni più prestigiose in grandi scatole rigide con interno colorato e chiusura calamitata: Vip Verrigni, un pot pourri di cose buone a 89 euro (assortimento di pasta Oro e VV, Trebbiano D'Abruzzo Valentini, passata rustica Belfiore, cece nano nostrano, ricettario Verrigni) e Verrigni Valentini a 139 euro (oltre ai formati maison: il Trebbiano e il Cerasuolo Valentini, miele allo zafferano, burro allo zafferano, fagiolo tondino del Tavo).



PASTIFICIO DEI CAMPI GRAGNANO (NA)

WWW.PASTIFICIODEICAMPI.IT

Giovanna e Giuseppe Di Martino sono i moderni interpreti di una tradizione che in questo luogo si perpetua da più di 500 anni: sono pastai di Gragnano che si impegnano a valorizzare questa terra e questa arte attraverso il Pastificio dei Campi. «Quando abbiamo fondato il Pastificio dei Campi abbiamo deciso di puntare tutto sulla qualità, l'artigianalità e il rispetto delle tradizioni – dicono i due – Sono gli elementi fondamentali che abbiamo interpretato in chiave moderna, cioè facendo attenzione ai valori di trasparenza, di considerazione del proprio staff, di rispetto per l'ambiente, di innovazione tecnologica e di diffusione dell'educazione alimentare alla pasta».

Nel sito, l'azienda ha una sezione dedicata all'e-shopping in cui si possono ordinare i formati speciali, le confezioni Duetto o Egoista e speciali cesti natalizi con abbinamenti di formati e vini.



RAVIOLIFICIO E PASTICCERIA BERTOLI VARALLO (VC)

WWW.RAVIOLIFICIOBERTOLI.IT

Questo della famiglia Bertoli è un piccolo laboratorio artigianale che nasce nel lontano 1952 dalle mani e dalla passione di Eva e Carletto Bertoli che con grandi sacrifici, ma anche con grande lungimiranza, decisero di intraprendere la strada della lavorazione di qualità e della valorizzazione della tradizione gastronomica del loro territorio, il Verellese. Ora, sono il figlio Piero e sua moglie Nicoletta a mantenere in vita con la stessa passione l'impresa di famiglia, con l'impegno di trasmettere la loro passione anche ai loro figli, Mattia e Carlotta.



30

DICEMBRE 2013