



## LOMBARD STREET

### *Panettoni stellati a ruba a Londra*

Che la cucina italiana sia apprezzata in tutto il mondo è cosa nota, ma mai come durante il periodo natalizio Londra attende incalzante i panettoni degli chef stellati italiani. A grande richiesta stanno arrivando nella City le nuove creazioni che anche quest'anno onorano uno dei simboli della nostra gastronomia. Primo tra tutti, best choice il panettone degli chef **Alessandro Negrini**

e **Fabio Pisani** di Aimò e Nadia che, oltre alla versione tradizionale, hanno pensato ad una limited edition allo zafferano con arancia candita e sosterranno la ricerca scientifica in collaborazione con la Fondazione Ricerca Fibrosi



*Alessandro Negrini e Fabio Pisani*

Cistica. Particolarmente glamour e richiesta è la scelta di **Luigi Taglienti** che ha pensato di sviluppare il sapore dolce del marron glacé, nonché una versione al mandarino, scorza e frutto: un must. Anche **Carlo Cracco** ha ideato una versione dedicata alla frutta con ciliegie, cioccolato e albicocche. La collezione più ricca è sicuramente quella di



*Luigi Taglienti*

**Max Alajmo**, dove al suo interno troviamo anche Marrakech: il suo panettone al burro con pralinato di nocciola, marasche, polvere di caffè e crema da aggiungere. Infine, per tutti coloro che amano i sapori classici, **Niko Romito** propone la sua versione tradizionale o al cioccolato. Le aspettative sulla città che scorre lungo il Tamigi, quindi, non saranno disattese e anche per questo Natale ci saranno original London citizens in Mayfair, South Ken e Chelsea disposti a pagare più di 50 e fino a 100 pound per un panettone stellato. Porteranno un po' più di Italian taste sulle tavole della città d'Albione.