

5 artigiani del cibo GRANDE è bello

PICCOLI E APPASSIONATI I PRODUTTORI,
MAGNUM I FORMATI. PERCHÉ
UNA VOLTA ALL'ANNO
LE **TAGLIE FORTI** VINCONO

TESTO SIMONA PARINI E
GIULIA UBALDI COSSUTTA



MATERIA GENUINA

Lievito madre, uova fresche, burro del Nord Europa, canditi polposi del Sud Italia e uva sultanina turca: ecco gli ingredienti dei panettoni G. Cova & C.



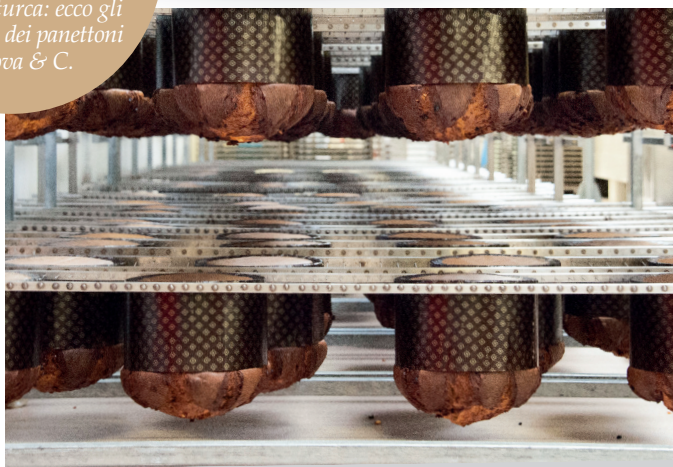
Andrea MUZZI

SOVRANO MENEGHINO

Il panettone è una ghiottoneria sempre, ma nella versione da **5 CHILI** lo è ancora di più. A chi lo fa richiede un lavoro e un'attenzione speciali. "Rispetto ai formati tradizionali, i magnum delle occasioni importanti hanno bisogno di una lievitazione più lunga e di una cottura a temperature più basse", spiega Andrea Muzzi, l'amministratore delegato di G. Cova & C., il marchio milanese sinonimo di alta pasticceria dal 1930.

DOVE TROVARE IL PANETTONE

Panettoni G. Cova & C.,
via Cusani 10, Milano,
www.panettonigcovaec.it



Calotta perfetta

Una volta sfornato, il panettone viene messo a raffreddare a testa in giù in appositi sostegni. In questo modo il cappello non si affloscia e conserva la sua bella forma tondeggiante.