

Primo Piano

# Il panettone bello e buono di tre artisti di Messina

di: Redazione

24 dicembre 2019



È il giorno giusto per il **panettone**, da quelli classici a quelli artigianali e in tutte le infinite e fantasiose variazioni. Ma noi ne abbiamo scelto uno in particolare: un panettone realizzato di **Messina**, artigianale, d'artista e con finalità benefiche.

---

articolo realizzato in collaborazione  
con Pizza & Protagonisti

Si chiama proprio così, "*panettone d'artista*". Nato da una idea di **Natale Laganà**, fornaio e patron del Panificio Laganà, questo dolce "natalizio" si avvale del contributo di **Matteo La Spada**, chef della pizza de "L'Orso", e **Simone Caliò**, artista e designer messinese. È un lavoro a più mani sul dolce italiano più conosciuto al mondo, ispirato (non poteva essere diversamente) alla ricetta di Rolando e Francesca Morandin. La Sicilia è il filo rosso che lega competenze e materie prime utilizzate per questo straordinario manufatto.

---

da sinistra, Matteo La Spada e  
Natale Laganà

L'unicità si fonda innanzitutto su di un'attenta lavorazione, fatta esclusivamente con **lievito madre**, e da un'equilibrata farcitura con **clementine candite**, **pasta di mandorle** e **cioccolato**, sempre alle mandorle: il tutto ricoperto da una **glassa di cioccolato fondente** e **perle croccanti in foglia d'oro**.

La cottura è affidata a Matteo La Spada che con minuziosa abilità e professionalità ha lavorato per conferire al dolce profumi e fragranze tipiche delle preparazioni fatte nel **forno a legna**.

Ha completato l'opera **Simone Caliò**: i colori caldi e luminosi dei suoi quadri ad olio mettono la firma d'autore e rendono particolarmente originale il packaging in tema natalizio.

Il prodotto è in tiratura limitata: sono, infatti, solo 100 le confezioni realizzate. Le ragioni sono da attribuirsi alla difficoltà di realizzazione in un momento di grande impegno e complesso lavoro artigianale e di squadra dei tre autori.

Il ricavato delle vendite sarà offerto per intero al "CIRS", ente morale di volontariato che gestisce case famiglia per donne vittime di violenza, gestanti e ragazze madri.

Per info:

**Panificio Laganà**

Via Garibaldi, 298

98121 Messina

tel. 09045945

[www.panificiolagana.it](http://www.panificiolagana.it)

**Pizzeria L'Orso**

Via Pasquale Calapso, 12

98121 Messina

Tel. 090.9573101

[www.lorsomessina.com](http://www.lorsomessina.com)