



*Striscia la Notizia, alla rubrica 'Capolavori Italiani in Cucina' il 'Panettone' di Simone Finazzi e Davide Comaschi*

**Milano - 20 dic 2022 (Prima Notizia 24) Appuntamento questa sera dalle 20.35 su Canale 5, all'interno del programma di Antonio**

**Ricci.**

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica “Capolavori italiani in cucina”. Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Simone Finazzi e Davide Comaschi del ristorante Da Vittorio. Gli chef propongono la ricetta del "Panettone con le sue creme": una specialità natalizia che unisce il lievitato perfezionato negli anni da Finazzi e le creme al cioccolato, alla vaniglia e al mascarpone proposte da Comaschi. Simone e Davide rappresentano la parte dolce dell'universo Da Vittorio, eccellenza della cucina italiana della famiglia Cerea. Simone, classe 1970, entra in contatto con la famiglia Cerea a 17 anni attraverso uno stage. È nella pasticceria che trova la sua passione e negli anni la approfondisce in giro per l'Italia e l'Europa. Oggi è maître patissier del Gruppo Cerea per cui dirige il DaV Pastry Lab. Davide, classe 1980, studia pasticceria dall'età di 13 anni e, alla Pasticceria Martesana di Milano, svolge il suo primo stage. Nutre una forte passione per il cioccolato che studia in modo approfondito e che diventa un elemento centrale per esprimere la sua creatività. Nel 2013 diventa il primo chef italiano Campione del Mondo al World Chocolate Masters. Nel 2022 inizia a collaborare con la famiglia Cerea dove arricchisce l'offerta del DaV Pastry Lab con le sue competenze nel mondo della cioccolateria. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da stasera sul sito di Striscia la notizia [www.striscialanotizia.mediaset.it](http://www.striscialanotizia.mediaset.it).

*(Prima Notizia 24) Martedì 20 Dicembre 2022*