



Dettagli

Categoria: Gastronomia

Publicato Mercoledì, 17 Novembre 2021 13:50

Che Natale sarebbe senza panettone?

Ein paar leckere Vorschläge zum berühmten Weihnachtskuchen

Nicoletta Curradi

Firenze, 14 novembre 2021.

Auspicando il ritorno alla tanto desiderata normalità per le festività natalizie con non troppe restrizioni, non dimentichiamo quest'anno di portare in tavola re panettone.

A tal proposito suggeriamo qualche idea golosa originale che magari finora non conoscevate. Lasciamo stare il banale panettone industriale dal gusto stampato e sempre uguale. In Toscana abbiamo la possibilità di gustare panettoni artigianali di elevata qualità, realizzati da produttori molto esperti ed esigenti.

Per esempio il Liquorificio Morelli di Palaia (PI) vanta una storia recente, ma di successo nella produzione di panettoni, mentre i suoi liquori vengono prodotti dal 1911. I dolci natalizi infatti nascono solo nel 2017, ma hanno subito raggiunto vette importanti, con vendite fino a dieci mila pezzi. Sono artigianali, prodotti con materie prime sceltissime toscane e sono disponibili nei gusti Limoncino, Arancino, Arancino 32° e Grappa, che sono appunto alcuni dei liquori che i fratelli Luca, Paolo e Marco Morelli creano da tempo con successo. La bagna dei panettoni è a base di questi celebri liquori e i limoni e le arance utilizzati sono gli stessi alla base dei liquori. Il gusto alcolico è perfettamente bilanciato per ottenere un gradevole risultato vellutato.

I panettoni sono disponibili nel formato da 750 g.e si possono ordinare facilmente sul sito www.shop.liquorimorelli.it

Un'altra proposta molto allettante proviene dal pastry chef Gabriele Vannucci, che lavora a fianco di Filippo Saporito presso l'elegante ristorante La Leggenda dei Frati in Costa San Giorgio a Firenze.

Maestro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Gabriele vuole celebrare uno fra i



prodotti italiani più semplici di sempre che ci invidia tutto il mondo: il lievito artigianale, ovvero il panettone.

Fin da piccolo Vannucci è rimasto affascinato dal pane, anch'esso un prodotto lievitato. Ancora adesso si stupisce ogni volta nel vedere come l'insieme di acqua, farina e lievito madre riesca a innescare un processo così meraviglioso.

La lievitazione è un po' il biglietto da visita di un buon pasticciere e Vannucci è molto legato alle tradizioni perché ritiene che senza ottime basi classiche non si possa fare innovazione. E il Natale è la festa in assoluto della tradizione e della famiglia.

Ogni prodotto è fatto con ingredienti di primissima qualità, come il burro che arriva dal Piemonte e dal Veneto, l'immane lievito madre "curato e coccolato" e i canditi di cedro e di arancia, dalla vaniglia al miele, fino all'uvetta, che è l'unico ingrediente che proviene da lontano: ogni sapore è bilanciato e ne risulta un gusto calibrato e uniforme che rievoca tutta la pazienza e la cultura che si nasconde dietro una grande opera di gastronomia.

I panettoni a marchio Gabriele Vannucci saranno in vendita presso gli store Rinascente di Firenze, Milano e Roma.

(www.laleggendeifrati.it)

