

Il panettone non va in vacanza, al Taste di Firenze Infermentum debutta coi suoi dolci e salati

27 Gennaio 2025



GREZZANA - Il panettone non va in vacanza. Archivate le feste natalizie, il dolce iconico di Infermentum debutta al Pitti Taste di Firenze, il salone dedicato all'eccellenza del gusto in programma dall'8 al 10 febbraio alla Fortezza di Basso.

“In questi anni abbiamo partecipato a molte fiere e manifestazioni in Italia e all'estero, ma siamo davvero emozionati ed onorati di essere presenti per la prima volta al Taste”, affermano i tre soci **Francesco Borioli, Elisa Dalle Pezze e Luca Dal Corso** - . Nel nostro stand saranno presenti i panettoni, con cui siamo nati e che orgogliosamente rappresentano ancora oggi il nostro core business, ma anche i nostri prodotti più apprezzati durante l'anno, per far conoscere ancora meglio tutte le sfumature e gli aromi della nostra realtà”.

L'azienda di Stallavena, frazione di Grezzana (Verona) nata dieci anni fa quasi per gioco e che oggi esporta i suoi lievitati artigianali in 15 paesi del mondo, porterà quindi in fiera tutto il suo “best of”.

Tra i lievitati – tutti rigorosamente realizzati con lo stesso lievito madre dal 2014 – ci saranno naturalmente i panettoni più amati, dal Tradizionale, al Fichi, Mele e Noci e quello ai Tre Cioccolati, passando per l'Albicocca e Cioccolato e il sofficissimo Monte Nuvola, la loro personale interpretazione del pandoro a forma di panettone dall'impasto soffice come una nuvola.

Non mancherà certo la loro famosa Torta di Rose, dolce tipico veronese a forma di bouquet con sentori di arancia e vaniglia del Madagascar scelta anche da molti ristoratori della zona come dessert per il proprio menu.

E siccome manca relativamente poco alla Pasqua, Infermentum porterà in assaggio al Taste anche la sua colomba tradizionale e quella all'Albicocca. Infine sarà possibile degustare i dolci perfetti per la colazione di ogni giorno, i bauletti, proposti in 8 varianti sofficissime, e i biscotti, profumati e fragranti in ognuna delle 7 versioni disponibili (che presto diventeranno 10 con il lancio di 3 nuovi gusti).

E la presenza di Infermentum a Firenze non si ferma qui. Alla vigilia del Pitti Taste, il 7 febbraio alle 18,30, l'azienda sarà protagonista presso il ristorante e cocktail bar Binomio dell'evento "Binomium - Cicchetti e Cocktails" nell'ambito del palinsesto di eventi diffusi del Fuori di Taste. Un connubio perfetto tra le due realtà ambasciatrici del made in Italy nel mondo, che proporranno un aperitivo pensato ad hoc per gli invitati. Verranno servite le pizze pala, di produzione di Infermentum, che una volta farcite nelle cucine del ristorante, accompagneranno i drink firmati dal bartender di Binomio, per un'esperienza di gusto celebrativa della tradizione veneta e toscana.

Un debutto nel debutto, insomma, quello di Infermentum a Firenze, anche se per il momento le basi pizza, naturalmente realizzate con lievito madre, sono in fase di lancio. "Il cuore del nostro lavoro rimarrà senz'altro orientato sulla produzione dolce – dichiarano i tre soci veronesi – ma continueremo a sperimentare lievitati di altri mondi parallelo al nostro. D'altra parte, lo dice la parola stessa, siamo una realtà in continuo fermento, siamo pronti ad affrontare nuove sfide. Senza mai scendere a compromessi in termini di qualità e lavoro artigianale".

Infermentum

Infermentum nasce dieci anni fa da un sogno. Quello di Francesco Borioli, Luca Dal Corso, Elisa Dalle Pezze (insieme a **Daniele Massella**, uscito dalla società nel 2021 per seguire nuovi progetti), tre amici di Stallavena che alla soglia dei 35 anni hanno deciso di cambiare vita, mettendo in piedi un piccolo laboratorio di lievitati, diventato nel 2015 una vera e

propria azienda che mette al centro la qualità del prodotto, il benessere dei dipendenti e la sostenibilità.

Tutti ingredienti che hanno consentito di crescere anno dopo anno: dai 500 panettoni realizzati quasi per gioco in un garage nel 2014, oggi l'azienda produce 150 mila lievitati l'anno, distribuiti in oltre 200 punti vendita in Italia e in 15 paesi del mondo e attraverso l'e-commerce, per un fatturato di circa 2,7 milioni di euro.

Per le sue creazioni Infermentum seleziona solo ingredienti genuini, il meno raffinati possibile, ricorrendo ad eccellenze come le farine Molino della Giovanna, il cioccolato di Valrhona, i canditi di Agrimontana che si affiancano all'immane lievito madre, riconosciuto dal Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco.

La lavorazione prevalentemente manuale garantisce la qualità del prodotto artigianale, premiata negli anni da podi e menzioni da parte di Gambero Rosso, Gazza Golosa, Cook La Repubblica, Mastro Panettone, Artisti del Panettone, e molti altri.