

LA GIFT BOX DI AR.PA LIEVITI PER PREPARARE I PANI DOLCI DI NATALE

2 Novembre 2020



BOLOGNA – Paese che vai, pan dolce che trovi. In Emilia, è il Panone a dominare la scena, ma lungo tutto il Bel Paese possiamo imbatterci nei suoi parenti più o meno stretti. Le origini di questi pani dolci speziati sono antiche, spesso medievali e, in alcuni casi, ben più remote. Dall'unione di ingredienti poveri, semplici, davvero alla portata di tutti, quali farina, lievito, canditi, cioccolato, miele e frutta secca, nasce la base degli amati dolci di Natale, ai quali ogni regione ha saputo dare peculiarità proprie, creando un caleidoscopio di varianti.

Il Pan giallo, ad esempio, si contraddistingue per l'aggiunta di zafferano, mentre il Frustingo marchigiano per il profumatissimo mosto. Come non citare, poi, il Pan Pepato? Una ricetta in cui dominano, senza dubbio, le spezie e la sapa (o mosto cotto), che conferirebbero al dolce ternano e ferrarese, addirittura, poteri "afrodisiaci". Scendendo verso sud, ritroviamo gli stessi ingredienti di base fino alla Sicilia, con il suo Buccellato, caratterizzato dalla tipica e golosa zuccata.

Tra i membri di questa grande famiglia, il Panone ha origine nella comunità rurale di Molinella

(Bologna) ed è arricchito dal liquore e dalla mostarda, rigorosamente bolognese. Cotto da secoli a ridosso delle feste di Natale, la sua preparazione è divenuta ormai un vero e proprio rito. E, ora più che mai, in questi tempi incerti, tantissime famiglie hanno riscoperto la gioia di impastare pane e dolci per trascorrere assieme del tempo di qualità, o, perché no, per testare la propria destrezza in cucina.

Ar.pa Lieviti ha creato l'idea regalo più dolce, perfetta per cuochi provetti o novelli che desiderano condividere momenti di dolcezza in famiglia o con gli amici, ma anche sbizzarrirsi da soli con un gustoso passatempo. Nella pratica gift box – si legge in una nota – sono infatti presenti, oltre al lievito Ar.pa studiato appositamente per questa categoria di dolci, tutti gli ingredienti necessari per preparare il Panone bolognese, una confezione regalo davvero golosa, per un Natale tutto da assaporare.

La strenna natalizia di Ar.pa con gli ingredienti per il Panone è disponibile su Amazon a partire dal 15 novembre, al prezzo di 35 euro. Al suo interno, tantissimi prodotti: Lievito per Panone Ar.pa, Cacao Zuccherato solubile Ar.pa, Uva Sultanina standard tipo 9, Mandorle, Noci Sgusciate, Arabesque Cubetti Cioccolato, Zucchero Bianco, Miele Italiano di Acacia, Sapore Mostarda Bolognese, Frutta Intera Candita, Cedro Coppe Diamante di Calabria Candito.

Con sede a Ozzano dell'Emilia (Bologna) da oltre 45 anni Ar.pa Lieviti produce artigianalmente e commercializza lieviti per dolci e salati, preparati per creme, budini e panna cotta. Il catalogo Ar.pa comprende un'ampia gamma di prodotti tra cui: amidi e fecola di patate, vanillina per dolci, zucchero vanigliato, cacao in polvere, creme e farciture istantanee per dolci, dedicati a chi vuole realizzare in casa ogni tipo di preparazione. Nel 2005 si è aggiunta una linea senza glutine certificata e nuovi prodotti. Materie prime selezionate ed elevati standard qualitativi rappresentano gli asset distintivi dell'azienda che fa della tradizione coniugata all'innovazione il proprio tratto distintivo. Ar.pa Lieviti si rivolge sia alla Gdo, che alle aziende operanti nei settori della pasticceria e della ristorazione. Per ulteriori info www.arpalieviti.it.