

Panettone, pan di zenzero e la novità del pandoro: alla Pasticceria Brió dell'Aquila non solo specialità francesi

11 Dicembre 2024

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA – Novità natalizie in casa Brió, la patisserie e sala da tè di **Barbara Ferretti** in via Pizzodoca, nella romantica Piazzetta del Sole nel centro storico dell'Aquila, inaugurata due estati fa e che si presta a dare il tocco finale alle sue dolci creazioni.

Da quest'anno, infatti, tra i grandi lievitati della giovane chef pasticceri fa ingresso anche il pandoro, con le sue rigorose 34 ore di lievitazione e aromatizzato dal miele millefiori e dalla bacca di vaniglia, da spolverare con lo zucchero a velo ridotto direttamente in pasticceria.

Il lievito madre è il comun denominatore non solo del pandoro ma anche del panettone tradizionale e di quello al cioccolato, che seguono anch'essi una lunga lievitazione di oltre 30 ore, e che sono preparati amalgamando tutti gli ingredienti base a quelli più caratteristici, come i semi canditi di arancia e limone per esaltare il gusto non eccessivamente zuccherino della frutta, l'uvetta, il miele millefiori, la bacca di vaniglia Bourbon, e lo zest di arancia fresca

per il panettone tradizionale.

Mentre per il panettone al cioccolato – ulteriore novità 2024 – un impasto al cacao amaro viene arricchito dal cioccolato fondente belga della cioccolateria Callebaut, che da oltre 100 anni è al fianco di chef e aziende che prediligono un prodotto di alta qualità e sostenibile.

“Il cioccolato che abbiamo scelto è tra i più pregiati, l’ho scoperto quando ero in Francia e ha una resa ottima anche per i grandi lievitati. Lo utilizziamo per la nostra intera produzione, sia come cacao che come cioccolato”, racconta Barbara Ferretti, 25 anni con all’attivo già molte esperienze anche in Sudamerica e Spagna, laureata in “Arte della pasticceria francese” all’Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie di **Alain Ducasse**.

I panettoni sono volutamente lasciati al naturale senza aggiungere glassa che possa alterare il sapore e non contengono emulsionanti né conservanti, sono da 1 kg e il costo è di 30,00 euro ciascuno.

A completare la linea di Natale, i biscotti pan di zenzero con cannella, noce moscata e decorati con ghiaccia reale, acquistabili in confezione da tre a sei pezzi al costo di 2,00 euro al pezzo.

Come idea regalo è possibile optare, inoltre, per un cesto di Natale con all’interno un gran lievitato a scelta del cliente, una bustina di biscotti pan di zenzero, una confezione di gianduiotti artigianali e un’altra di thè al costo di 50,00 euro.

“Sono abbastanza positiva per questo periodo di feste, avendo ricevuto numerose richieste per i panettoni fuori città, da Roma e da Rimini, e il pandoro artigianale ha suscitato molta curiosità. Conto già tante prenotazioni”, prosegue.

Sebbene la giovane età della pasticceria e del team di cinque persone che la porta avanti, è già stata inserita nella guida del Gambero Rosso *Pasticceri e Pasticcerie d’Italia 2024* ottenendo l’insegna di una torta, titolo riconfermato anche dalla guida del 2025 con una nuova recensione.

“Sono fiera del lavoro che sto facendo e dello staff che sono riuscita a comporre. Il riconoscimento del Gambero Rosso è stata una bellissima soddisfazione, è uno sprone a raggiungere il mio obiettivo di creare e sperimentare nuove ricette”, conclude.

Brió è aperta tutti i giorni dalle 7,30 alle 13,00 e dalle 16,00 alle 20,00 ad eccezione del martedì e lunedì pomeriggio. Mentre i giorni 23 e 24 dicembre seguirà l’orario ridotto dalle 7,30 alle 13,00.

www.virtuquotidiane.it Panettone, pan di zenzero e la novità del pandoro: alla Pasticceria Brió dell’Aquila non solo specialità francesi

LE FOTO























pubbliredazionale