

BASSA TEMPERATURA E LUNGA LIEVITAZIONE, COME NASCE IL PANETTONE DELLA SCUOLA “QUANTOBASTA” DELL’AQUILA

15 Dicembre 2020



L’AQUILA – Una produzione “lievitata”, è il caso di dirlo, dopo il successo dell’anno scorso, per i panettoni artigianali della scuola di cucina Quantobasta dell’Aquila. Due le tipologie per il Natale 2020: il tradizionale, con uvetta e canditi, e quello al mosto cotto, dal sapore dell’Abruzzo più autentico e cioccolato bianco.

Ai quali si affiancano anche stavolta gli sfiziosissimi biscotti, nelle tipologie Ginger bread e Cioccosale.

Nata dalla decennale esperienza della famiglia **Ciuffetelli**, che con l’azienda Steant da una

vita in città rappresenta un punto di riferimento nell'arredamento e allestimento di negozi, bar e ristoranti, Quantobasta dallo scorso anno è nelle mani della chef **Ivana De Gasperis** e dell'istruttore pizzaiolo **Fabio Favaloro**.

L'anno funesto che sta per chiudersi ha costretto a interrompere i corsi, amatoriali e professionali, costringendo anche Ivana e Fabio ad adattarsi alle modalità online, che naturalmente non hanno però gli stessi effetti dei corsi in presenza.

“È un prodotto che piace e la richiesta è tanta”, dice Fabio mentre sforna i panettoni, “la cottura avviene in un forno statico, abbiamo deciso di abbassare la temperatura e allungare il tempo di cottura, è un piccolo accorgimento che conferisce originalità al nostro prodotto. Inoltre attraverso dei ‘giochi’ con la valvola riusciamo a far mantenere umidità all’interno del panettone”.

“Realizziamo un primo impasto con una quantità tale di tuorli e burro che conferisce la giusta dose di grasso, lo facciamo lievitare per 24 ore a 18 gradi”, spiega Ivana, “anche in questo caso abbiamo deciso di mantenere bassa la temperatura di lievitazione e allungare i tempi, questo ci permette di avere un prodotto molto più digeribile, soffice e dalla consistenza voluminosa”.

È possibile acquistare o prenotare sia i panettoni sia i biscotti, ma anche comporre il cesto natalizio a proprio piacimento, sia per telefono al numero 0862-1965377 e persino via *Whatsapp* al 351-6400220.