

CON ZAFFERANO O MOSTO COTTO, LA SCUOLA DI CUCINA "QUANTOBASTA" DELL'AQUILA PROPONE IL SUO PANETTONE

30 Novembre 2019

di Redazione



L'AQUILA - Tre tipologie di panettoni e tre di biscotti, tutte artigianali, per comporre degli originalissimi pacchi natalizi realizzati a mano da un'artigiana locale.

È la proposta della scuola di cucina Quantobasta dell'Aquila, 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, da quest'anno nelle mani della chef **Ivana De Gasperis**, dall'istruttore pizzaiolo **Fabio Favaloro** e da

Massimiliano Rossi Berluti, diplomato all'Alberghiero.

Sono già partiti i primi corsi amatoriali, ai quali da gennaio si aggiungeranno quelli professionali, tra i quali proprio quello sulla pasticceria guidato da **Luciano Brasiello**, 34 enne originario di Napoli da anni collaboratore di Qb, che proprio in questi giorni sta producendo i panettoni e sperimentando vari biscotti.

“La materia prima è essenziale”, dice a *Virtù Quotidiane*, “utilizziamo lievito naturale che ogni tre ore va rinfrescato, cioè reimpastato, senza utilizzo di lievito di birra, per quasi 36 ore di lievitazione complessiva”.

Tradizionale, zafferano e amarene e cioccolato bianco e mosto cotto sono i tre gusti di panettone che si possono già trovare nella scuola, in via della Crocetta. Le tipologie di biscotto sono invece i cookies, i biscotti al cioccolato e sale e i roccocò, tipici della tradizione napoletana, da inzuppare nel vin santo.

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. (red.)