

È RIVOLUZIONE-PANETTONE, TRASPARENTE O AL RADICCHIO CANDITO MA LIEVITO MADRE È MUST

28 Novembre 2017

di Redazione



ROMA – Il Natale 2017 segna la rivoluzione per il panettone. Sugli scaffali del supermarket, nelle pasticcerie artigianali, ma anche in enoteca, il panettone classico, con canditi o senza, sembra messo all’angolo da una serie di novità, con sale marino e petali di rose ad esempio.

Nascono poi quelli di territorio come quello made in Portopiccolo, microproduzione sfornata nel borgo turistico a pochi Km da Trieste. È al vino Terrano che nella crema ben si sposa col cioccolato fondente. In generale quest’anno un must nelle scelte d’acquisto è il panettone da lievito madre, con pasticcerie storiche che orgogliosamente dichiarano il millesimato.

Molte le versioni integrali o vegan. “Nella mia idea di pasticceria naturale – dice lo chef romano **Alberto Paciaroni** di Uovo à pois – c’è una materia prima viva e al massimo grado rispettata, capace di far riscoprire il suo sapore più genuino e autentico. La ricetta classica (72 ore), ma viene ottenuta mediante l’impiego di lievito madre integrale e autoprodotta. Il

lievito madre di Uovo à pois ha due anni di vita ed è nato da starter quali mela e kaki”.

Giuliano Baldessari, chef del ristorante Aqua Crua a Barbarano Vicentino (Vicenza) e giudice di *Top Chef Italia*, propone un panettone trasparente come la sua idea di cucina. Il lievito madre è stato rinfrescato con la rugiada raccolta personalmente da Baldessari sulle montagne trentine la notte di San Giuseppe. Un rito antico, erede della tradizione celtica che attribuiva alla rugiada di quella notte proprietà miracolose.

Il dolce della ricorrenza ora è anche da bere, con la grappa Monteverro al profumo di panettone.