

FABIO MUTIGNANI E IL SUO PRIMO PANETTONE ALLO ZAFFERANO



L'AQUILA - Una scelta che costituisce una fisiologica evoluzione per chi ha raggiunto traguardi importanti con la pizza e non smette di fare sperimentazioni e ricerca nel mondo dei lievitati. Nasce così il primo panettone di **Fazio Mutignani**, 34 anni dell'Aquila, che per la prima volta dopo secoli ha impiantato un campo di zafferano dentro le antiche mura

medievali della città.

Completamente artigianale e frutto di un'attenta selezione di materie prime, il dolce tipico del natale firmato Farina del mio sacco - la pizzeria che Fabio ha aperto esattamente un anno fa in via Angelo Pellegrini - è in tre versioni: classico, ai tre cioccolati e allo zafferano.

“Il primo impasto è realizzato con lievito madre che viene rigenerato tutti i giorni con la farina che utilizziamo per i panettoni, perché il lievito deve ‘abituarsi’ alla farina”, spiega a *Virtù Quotidiane*, “il nostro primo impasto è costituito semplicemente da lievito naturale, farina, acqua, tuorli, zucchero e burro, che ha un minimo di grassi di 99,8%, un prodotto eccezionale, non di latteria”.

“Il secondo impasto è composto dagli stessi ingredienti del primo tranne il lievito madre, ai quali aggiungiamo gli aromi, il miele e tre tipologie di bacche di vaniglia”, aggiunge Mutignani, “lo uniamo al primo, facciamo legare alla perfezione la maglia glutinica e andiamo a perfezionare i tre gusti, quindi in un impasto mettiamo il nostro zafferano insieme a semicanditi di pera e cioccolato al latte, in un altro cioccolato al latte, bianco e fondente, e in un altro semicanditi all'arancia e uvetta australiana, che noi non mettiamo a bagno”.

Un primissimo esperimento che al primo assaggio sorprende. E che risponde ai tipici parametri che si seguono per riconoscere un buon panettone, tra cui alveoli grandi e non omogenei, soffice al taglio, equilibrio tra aroma e gusto e giusta quantità di uvetta e canditi nella versione classica.

A una prima produzione - peraltro andata a ruba - ne seguiranno altre nei prossimi giorni, quando a Farina del mio sacco arriverà anche un forno David di ultimissima generazione, considerato tra i migliori per pizzeria, panificazione, pasticceria e cotture senza glutine.