

FEDERICO MARRONE, IL PRIMO PANETTONE ARTIGIANALE DALLA TRADIZIONE DI LINCOSTA



L'AQUILA - Dolcissima novità in casa Lincosta, l'antica trattoria che dall'apertura nel 1971 in Piazza San Pietro ha scritto un pezzo di storia della cucina aquilana.

La locanda, dal 2007 in via Antonelli nelle mani di **Romina Muzi** e suo marito **Gianluca**, ha raccolto quella eredità gastronomica innovandola anche grazie al giovanissimo figliolo **Federico Marrone**, pasticcere emergente a livello nazionale che dopo esperienze di

prestigio dentro e fuori dall'Italia ha deciso di tornare all'Aquila per arricchire l'attività di famiglia.

Proprio come il nonno **Agostino**, che formatosi nei migliori ristoranti romani conquistò la clientela aquilana con la sua buona cucina che presto divenne punto di riferimento per gli appassionati del mangiar bene, Federico si sta facendo largo con le sue creazioni e ai dolci al cucchiaio che già da tempo è possibile assaggiare al ristorante (prima del "dannato" periodo che stiamo attraversando, naturalmente, che lo ha costretto alla temporanea chiusura come tutti) e alle torte preparate su ordinazione che hanno riscosso un inaspettato successo soprattutto durante il lockdown di primavera, ecco che si affianca per la prima volta il panettone.

Il dolce tipico di Natale Federico lo propone in due versioni, classico o al cioccolato, e gli affianca un Tronchetto, originario della tradizione francese – che il giovane pasticciere conosce bene essendo stato, tra le altre cose, a lungo nel laboratorio di **Michel Belin**, considerato il miglior cioccolatiere di Francia – ma oramai molto diffuso anche in Italia.

"Sono entrambi realizzati con lievito madre", dice, "e ci siamo concentrati molto nell'accurata scelta delle materie prime, a partire dall'uvetta e dai canditi di frutta, riuscendo a ottenerne di qualità eccelsa".

"Quello al cioccolato non lo abbiamo realizzato con le gocce ma con il cacao direttamente nell'impasto – aggiunge – mentre il Tronchetto di Natale è con cioccolato e frutto della passione (*foto sotto, ndr*)".

Tre prodotti che saranno venduti attraverso il sito *dalincosta.it*, con possibilità di spedizione anche fuori città. La produzione è ovviamente limitatissima in quanto artigianale. È possibile prenotarli al numero 339-1700692.

Acquistarli significa anche sostenere le produzioni e le attività locali, da privilegiare rispetto ai grandi gruppi o alle piattaforme online.

“Il procedimento è lungo e laborioso”, ricorda Federico, “occorrono tre giorni solo per rinfrescare il lievito madre e dargli forza, poi c’è un primo impasto che deve lievitare 14 ore, dopodiché si fa il secondo impasto che deve lievitare altre otto ore e poi c’è la cottura”.

(m.sig.)

