VirtùQuotidiane

GENZIANETTONE, EUGENIO MASCI FIRMA IL PRIMO PANETTONE CON INFUSO DI RADICI DI GENZIANA

8 Dicembre 2020

di Redazione



POGGIO PICENZE – C'è il classico con arancia e uvetta, ci sono il Goloso ai tre cioccolati e il mela e cannella, ma gli imperdibili sono le due novità di quest'anno, frutto di ricerca ed esperimenti dovuti anche al lungo periodo di chiusura forzata del ristorante: il Genzianettone e l'integrale con fichi del Cilento, noci e cioccolato fondente.

Eugenio Masci, giovane chef patron del Paneolio di Poggio Picenze (L'Aquila), tempio del gusto lento e meditato, cura come dei figli i suoi lievitati, che siano le colombe a Pasqua o i

panettoni a Natale.

A una ricerca della materia prima quasi maniacale – l'uvetta australiana Sei Corone, "trattata solo con olio di semi di lino, la stessa che usa **Iginio Massari**" dice, l'arancia semi candita quindi più morbida, le fave dell'artigiano del cacao ferrarese **Marco Gruppioni**, che macina a pietra come si è abituati a fare con la farina – si associa a una lavorazione attenta e laboriosa con quasi trenta ore di lievitazione.

Il Genzianettone, spiega lo chef, è realizzato con un infuso di radici di genziana e bucce di cacao, utilizzato per impastare al posto dell'acqua. "La buccia della fava di cacao è ricca di enzimi quindi aiuta la fermentazzione dell'impasto, oltre a rilasciare un aroma più intenso con delle inconfondibili note legnose", dice, "inoltre all'interno mettiamo le nibs di cacao che arrivano direttamente dalla Ruket di Ferrara".

Il panettone integrale con fichi del Cilento, noci e cioccolato fondente, vuole invece celebrare il sapore della torta tipica della tradizione natalizia del Centro Italia, in particolare dei paesi dell'Appennino.

Mentre per quello mele e cannella, che ricorda appieno i profumi del Natale, Masci ha scelto la Melannurca campana Igp, pregiata qualità di mela di antichissime origini tradizionalmente coltivata nell'area flegrea e vesuviana. *(m.sig.)*