



Il panettone agricolo con uova di faraona che lievita con il Metodo classico è da tutto l'anno

20 Dicembre 2025 

FORESTO SPARSO – Agricolo perché i prodotti sono quelli contadini del territorio, lavorati direttamente sul posto. Gastronomico perché non è dolce e si può abbinare perfettamente all'aperitivo. Etico perché legato a nodo stretto con il progetto sociale di Le Selvagge, l'azienda che alleva galline di razza livornese libere e felici, con le uova confezionate dai ragazzi autistici della cooperativa San Martino Progetto Autonomia.

Il panettone Il Faraone di Podere Cavàga è tutto questo e la ricetta è originalissima perché le uova sono di faraona e l'acqua non c'è, perché in fase di lievitazione viene sostituita con Quintessenza, la bollicina Metodo classico cento per cento Chardonnay, prodotta, neanche a dirlo dal Podere.



Sulle colline del Lago d'Iseo, tra la Franciacorta e la provincia di Bergamo, Podere Cavàga nasce nel 1976, come azienda vitivinicola.

Da alcuni anni è stata rilevata da **Andrea Mazzucchelli** che ne ha fatto un resort dove si può dormire tra i vigneti, immersi nella natura della valle di Foresto Sparso (Bergamo) e dove vivere esperienze sensoriali a 360 gradi.



“Circa tre anni fa abbiamo creato il Cavàga Lab”, racconta a *Virtù Quotidiane*, “con l'obiettivo di trasformare la nostra materia prima per metterla nel piatto. Non siamo un ristorante, ma abbiamo deciso di iniziare a vendere i prodotti del nostro laboratorio, come ad esempio la pappa al pomodoro, la giardiniera, le caponate e tutti i fondi che facciamo per i risotti che mettiamo in barattolo. Abbiamo preimpostato gli orti secondo quello che può crescere meglio su questo territorio, ma la logica commerciale con cui poi vendiamo è esclusivamente dettata dalla natura e dalla stagionalità. Siamo contadini e vogliamo continuare a trasformare, come facevano i nostri avi”.

È in quest'ottica che si inserisce Il Faraone, il panettone agricolo, come lo hanno chiamato, “che non vuole essere in concorrenza con il mondo della pasticceria”, continua



l'imprenditore. "La bolla del Podere Cavàga, dal lungo affinamento, che sostituisce l'acqua dona al panettone quella struttura unica e quel profumo inconfondibile. È un prodotto versatile, perfetto per l'aperitivo, morbido e pronto da gustare, fatto dalla chef come se fosse il pane, tanto che è cotto nello stesso forno", specifica Mazzucchelli.



La prima produzione è iniziata lo scorso anno in tremila pezzi. Le uova erano quelle de Le Selvagge, l'azienda fondata da **Marco Rossi** che ha creato un allevamento di galline di razza Livornese ecosostenibile. Le galline razzolano libere e il pollaio è realizzato secondo la bioedilizia.

"Quest'anno", spiega **Irene Gabucci**, chef del Podere Cavaga, "Marco ci ha portato delle galline di faraona. Sono delle uova molto proteiche, così abbiamo fatto delle prove e alla fine abbiamo tirato fuori il nostro panettone. Al posto dell'acqua usiamo il nostro Metodo classico che fa riposo sui lieviti di 100 mesi. In questo modo il lievito è molto delicato e non rilascia sentori del vino al prodotto finito. Le uova di faraona rendono l'impasto di un giallo intenso. La particolarità è la morbidezza. L'alveolatura è molto larga. È una nuvola, come se un palloncino si sollevasse verso il cielo. Poiché facciamo tutto con il nostro territorio, abbiamo deciso di non mettere uvetta, canditi o scorza d'arancia, lasciando l'impasto neutro, come assoluto protagonista. Sopra facciamo una glassa leggera, fine, di farina di mandorle. È un panettone che si può gustare tutto l'anno e che noi proponiamo in abbinamento nell'aperitivo".

LE FOTO

