

IL PANETTONE E L'ARTE DEL VINO: UNA GUIDA AGLI ABBINAMENTI IN TAVOLA



27 Novembre 2019

FOLIGNO - Con quali vini si abbina il panettone? Solo calici dolci o ci possono essere curiosi accostamenti con altri vini? Ha provato a rispondere a queste domande l'Antica Pasticceria Muzzi di Foligno (Perugia) con "Il Panettone e l'Arte del Vino", un vademecum alla scoperta

degli abbinamenti tra i vini regionali italiani e i lievitati da ricorrenza.

La guida è stata realizzata in collaborazione con l'Associazione nazionale Le Donne del Vino che ha messo a disposizione la grande conoscenza delle sue sommelier. L'opuscolo sarà in omaggio in tutti i panettoni della Linea Vini del Catalogo 2019 e nel panettone classico appositamente studiato per celebrare la collaborazione.

L'iniziativa sancisce un'alleanza tra Antica Pasticceria Muzzi, leader nella pasticceria lievitata da ricorrenza nel segmento Premium, e l'Associazione Nazionale Le Donne del Vino presieduta da Donatella Cinelli Colombini. L'Associazione nata nel 1988, riunisce più 870 professioniste del comparto enologico ed è oggi la più grande associazione di vino al femminile del mondo. Da sempre si distingue per i progetti di sviluppo sostenibile dei territori agricoli e la salvaguardia del patrimonio di vitigni autoctoni rari e storici, col valore aggiunto della sensibilità femminile verso la formazione e la diffusione della cultura del vino legato ai territori dove si produce.

"Il Panettone e l'Arte del Vino", è una guida scritta in italiano e inglese che verrà omaggiata in una linea dedicata, sia in Italia che all'estero, assieme al panettone: nasce dal desiderio di Antica Pasticceria Muzzi di affermare l'analisi sensoriale e trasformare l'assaggio dei dolci da ricorrenza in un'esperienza anche culturale, di esplorazione del patrimonio enologico italiano.

La guida è stata curata dalle Donne del Vino **Cinzia Mattioli**, ristoratrice e sommelier, **Camilla Guiggi**, giornalista e sommelier e **Antonietta Mazzeo** giornalista e sommelier, che definiscono il modo corretto per servire i dolci da ricorrenza in abbinamento ai vini, al fine di esaltarne gli aromi.

Non solo bollicine ma un ampio sguardo sui vini da dessert di ogni regione d'Italia, spumantizzati, ma anche fermi e passiti ottenuti in prevalenza dalla grande varietà di vitigni autoctoni presenti su tutto il territorio nazionale.

In tutto 72 abbinamenti che vanno dal Fiori d'Arancio Colli Euganei Spumante, ottimo con il pandoro classico, al Gewurztraminer Passito Doc perfetto con il Panettone albicocche e

cioccolato, dal Moscato d'Asti abbinato al Panettone curcuma e zenzero all'Erbaluce di Caluso Passito per il Panettone glassato alle nocciole Igp fino ai Campi Flegrei Falanghina Passito Doc ma anche l'Aglianico Passito e il Lambrusco di Modena Spumante Rosato Extra Dry solo per citarne alcuni.

“Ogni confezione del ‘Panettone e l’arte del vino’ è dunque un duplice regalo – spiega in una nota **Andrea Muzzi**, amministratore delegato di Antica Pasticceria Muzzi – che aggiunge alla degustazione di un prodotto di qualità, la chiave per dischiudere un universo di emozioni e sensazioni che si trova soltanto attraverso la conoscenza e la ricca tradizione enogastronomica dei territori italiani”.

Antica Pasticceria Muzzi, erede diretta della famiglia Muzzi, pasticceri umbri di Foligno dal 1795, recupera una ricetta semplice e antica, per un panettone artigianale “a metodo classico”, unico e premiato anche da iTQi con il massimo riconoscimento delle Tre stelle Superior Taste. Equilibrato nei

profumi del burro e della madre di lievito, risulta delicatamente aromatico grazie alle scorze d'arancia di Sicilia candite. Un dolce che emana passione ed emozione, che trovano il loro corrispondente perfetto nell'altissima qualità delle varie tipologie di vini dolci delle regioni italiane: un connubio brillante, parte di quella bellezza e fantasia creativa che è parte del “made in Italy”.

Artista del gusto e delle combinazioni tra ingredienti, Antica Pasticceria Muzzi, ha maturato una profonda expertise nell'utilizzo di vini e spirits, definendo accostamenti sorprendenti ed inaspettati tra vini e lievitati da ricorrenza, dedicandovi una linea di prodotti con specialità di panettone “Imbibito”, premiate a livello internazionale e uniche nel panorama nazionale.

Mossa dalla passione per l'eccellenza, dopo lunghi anni di ricerca l'azienda ha inoltre messo a punto un'inedita tecnica per mantenere inalterati i profumi del dolce anche dopo la cottura: un ulteriore step di un percorso di sperimentazione volto a definire un viaggio nei profumi, nei sapori e nelle fragranze della più autentica tradizione artigianale.