

LA CIAMBELLA DI SAN BIAGIO ZAFFERANO E GENZIANA DI FABIO MUTIGNANI



L'AQUILA - Se l'ambizione di emergere e la capacità di un ristoratore di resistere a questa traversata nel deserto si misura anche con la volontà di non smettere mai di ricercare e sperimentare, **Fabio Mutignani** sembra aver già vinto la sua sfida.

Il pizzaiolo aquilano ha creato il suo primo panettone - che, va detto, può migliorare - ed ora si cimenta con la ciambella di San Biagio, dolce della tradizione legato a una data funesta come quella del 2 febbraio, che in città ricorda il terremoto del 1703.

Campione accademico nazionale della Pizza Saral Food 2019, 34 anni, Mutignani, che per la prima volta dopo secoli ha impiantato un campo di zafferano dentro le antiche mura

medievali della città, non poteva che utilizzare la pregiata spezia per la celebre ciambella di pasta frolla.

Due le varianti proposte dal pizzaiolo di Farina del Mio sacco, in via Angelo Pellegrini nel quartiere Santa Barbara, entrambe con 50 per cento di farina di tipo 1 e 50 per cento di farina di Solina, direttamente dal Mulino Gasbarri di Tempera, e lievito madre: quella tradizionale e quella con genziana e zafferano, un autentico omaggio al territorio.

“Più aquilana di così non si può”, commenta Fabio, sostenuto dalla sua **Francesca**, compagna di lavoro e di vita. *(m.sig.)*