

Ecco i panettoni Forma, l'alta pasticceria è di casa all'Aquila in via Fortebraccio 63

6 Dicembre 2024



L'AQUILA - In forno la magia del Natale targato Føрма Bakery. Soffici panettoni lievitati ad arte, prodotti con un impasto ricco di materie prime di qualità e lievito madre, nei gusti Classico, Doppio cioccolato, Cioccolato al Lampone, Pistacchio. E non mancano i senza lattosio - Classico e Cioccolato al lampone - perchè l'eccellenza del Natale Føрма deve essere esperienza davvero inclusiva e accessibile, anche nel rapporto qualità prezzo.

Parola di **Simone Ciuffetelli**, il talentuoso chef aquilano patron e anima con **Roberta Milone** del progetto Føрма Restaurant, che nella sede di via Fortebraccio, in centro città, ha il suo moderno e frequentatissimo punto vendita di pane e dolci artigianali.

Nei giorni che precedono la grande festa del Natale, il laboratorio Føрма è in piena produzione. La Bakery è condotta in società con il pasticcere **Leonardo José**, argentino di

origine italiane e da diversi anni stabile a L'Aquila dove ha affinato la sua professionalità nell'arte bianca in rinomati laboratori.

Førma Bakery , insegna premiata con Tre Pani da Gambero Rosso, si trova a pochi passi dall'innovativo ristorante **Førma Contemporary Restaurant** (in Guida Michelin Italia e Gambero Rosso), ai piedi della imponente scalinata della basilica di San Bernardino da Siena, gioiello di architettura rinascimentale e barocca. Una meta imperdibile per moderni gastronomi, che promette un viaggio nella cucina d'avanguardia europea contaminata con il territorio, con grande tecnica, eleganza, passione e attenzione alla sostenibilità .

Il Panettone Førma ha già avuto modi di distinguersi nei contesti di settore.

Il gusto Cioccolato al Lampone si è imposto lo scorso Natale per l'equilibrio perfetto dei sapori, note intense di cioccolato 100% naturale Valrhona accostate al gusto leggermente acidulo del lampone: binomio che il duo Ciuffetelli- José ha deciso di riproporre anche quest'anno.

Il Doppio Cioccolato Førma, fiore all'occhiello della casa, ha primeggiato nella categoria Panettone al Cioccolato tra i migliori panettoni presentati giorni fa a L'Aquila con la prima Guida ai prodotti artigianali d'Abruzzo realizzata da Gironi Divini .

Come spiegano chef Ciuffetelli e il pasticcere Leonardo José, autori del goloso capolavoro di equilibrio e raffinatezza come, e a ragione, è stato definito, "il Doppio Cioccolato Førma è un panettone prodotto artigianalmente nel nostro laboratorio seguendo una ricetta originale da noi perfezionata attraverso lo studio e la ricerca di cioccolato e cacao ideali nel corso dei tre anni di attività della Bakery fino ad arrivare alla sintesi finale che continua a darci belle soddisfazioni".

Gli ingredienti del Doppio cioccolato sono semplici quanto determinanti: lievito madre, burro di latteria, cacao amaro e cioccolato fondente Santo Domingo 70%, prodotto di alta gamma caratterizzato da note speziate floreali, di oliva e vino fruttato, "un bouquet capace di emozionare il palato con accostamenti arditi, nel solco dell'alta pasticceria contemporanea".

Per i palati più fini Simone e Leo hanno introdotto quest'anno il gusto Pistacchio arricchito con una crema artigianale al Pistacchio di **Marco Colzani**, a base di pistacchi di sola origine siciliana lavorati in abbinamento al solo olio extravergine di oliva, sale marino e zucchero; a completare il dolce capolavoro una ghiaccia al pistacchio, "l'ideale" confermano i due maestri dei lieviti "per ingolosire i consumatori più esigenti".

Un posto in prima fila spetta sempre e comunque al panettone Føрма Tradizionale, o Classico che dir si voglia. Cupola alta per un soffice impasto artigianale lievitato ad arte, ricco di ingredienti di alta qualità quando possibile locali come il miele di montagna, arancia semi candita e uvetta.

I Panettoni Føрма sono disponibili in negozio, in Via Fortebraccio 63, e al Mercato Contadino in via Eusanio Stella, sempre a L'Aquila. E commerce sul sito formarestaurant.it/bakery/, prenotazioni al 331-6880236.

LE FOTO











pubbliredazionale