

TIZIANO PAOLINI REAGISCE AL COVID E RIMODULA LE SUE PROSPETTIVE CON I 3 PANETTONI

di Marcella Pace



FRANCAVILLA AL MARE - Con il ristorante chiuso al pubblico e un menù poco adattabile al servizio di asporto e consegna a domicilio, **Tiziano Paolini** ha rimodulato le sue Prospettive. È così che nel ristorante di Francavilla al Mare (Chieti), ha avviato una produzione inarrestabile di tre tipi di panettone.

L'idea pensata già tre anni fa, è in questo momento di emergenza che ha spiccato il volo.

Paolini ha pensato a tre varianti dei Panettoni Prospettive: il classico, uvetta, canditi, glassatura di mandorle e zucchero; il secondo cioccolato, cocco e brownies, nato da un'idea di **Simona Evangelista**, compagna nella vita e nel lavoro di Tiziano; e il terzo, un panettone da un Presidio Slow Food, il peperone dolce di Altino, un miele famoso in tutto il mondo come quello di Tornareccio e cioccolato.

Prospettive reagisce così alle chiusure imposte per contenere il Coronavirus, offrendo una nuova declinazione della cucina di Paolini con un prodotto che sa di artigianalità, territorialità e resistenza e che si affida alla responsabilità sociale dei consumatori nel sostenere le attività di vicinato e comprare locale.