



Francesco Pompetti, il suo panettone con l'“effetto nuvola”

A Roseto degli Abruzzi il giovane artigiano, apprezzato anche per la pizza, propone la sua versione del tipico dolce di Natale. La selezione maniacale degli ingredienti e la sapiente lavorazione, sono gli elementi distintivi di un prodotto che regala soddisfazioni tanto gustative quanto evocative.



Panettone di Francesco Pompetti.

Basta poco per riaccendere inaspettatamente i momenti d'infanzia. Pochi secondi, una manciata di minuti e si finisce per cedere alle lusinghe di **profumati impasti**, capaci di risvegliare quell'atmosfera natalizia unica, magica per i più piccini, speciale per i più maturi. E il potere evocativo di queste sensazioni è così forte che, puntualmente, ci si abbandona al piacere di soffici panettoni, per gola, per tradizione o per far rivivere quel fanciullo presente in ognuno di noi.

C'è chi si cimenta da autodidatta tra farine e forni, chi acquista in zona Cesarini il suo "panettone di emergenza", e chi invece si muove con anticipo per ricercare non un semplice panettone, ma un dolce contraddistinto da **qualità della materia prima** e della lavorazione.

Il Panettone di Francesco Pompetti

Il gourmand attento si ritrova, ogni anno, di fronte ad un panorama di **piccoli artigiani** che, tra grandi conferme e stravaganti ricette, riserva sempre qualche piacevole sorpresa. Tra questi, l'interpretazione di **Francesco Pompetti** (della **Pizzeria Tropical Due** a Roseto degli Abruzzi) è una gustosa sintesi del percorso formativo del giovane pizzaiolo, appassionato com'è di **lievitati**, selezione maniacale degli ingredienti e sperimentazioni. Un grande classico dalla corretta esecuzione la sua visione della ricetta tradizionale, realizzata con una pulizia di stile così "naturale" per lui da far sembrare semplice una doppia lievitazione a base di **pasta madre viva**, burro francese AOP, **uva Zibibbo di Pantelleria**, arancia e zenzero canditi, e **vaniglia del Madagascar**. La **lunga lavorazione** conferisce alle note giustamente dolci dell'impasto, la spinta

aromatica della “madre”, caratterizzando il boccone per speziatura e fine tostatura.



Il panettone di Francesco Pompetti è realizzato con pasta madre viva.

L'effetto nuvola, gli aromi e il sapore irresistibile

Al morso, infatti, il panettone di **Francesco Pompetti** risulta soffice e rasenta il famoso “effetto nuvola” con un'alveolatura ben distribuita che testimonia capacità pratica e teorica del giovane artigiano. L'equilibrio complessivo stuzzica il palato, grazie ad una pesata calibratura degli ingredienti che, non affaticando le papille gustative, invita facilmente al morso successivo.

La lunga persistenza, inoltre, fa riflettere su quanto la semplicità, che mai degenera in banalità, possa regalare soddisfazioni tanto gustative quanto evocative, senza necessariamente dover stupire con abbinamenti a volte ai limiti dell'armonia.

E anche quest'anno è già Natale...

Pizzeria TropicalDue

via G. Marconi, 21 – Roseto degli Abruzzi (TE)

[Pagina Facebook](#)

Data di creazione

10/12/2018

Autore

manuela-mancino