



Panettone fuori stagione? Sì, grazie

Il dolce della tradizione natalizia si presta ad essere servito anche con le tiepide temperature autunnali, o addirittura in spiaggia a Ferragosto.



Foto © Ufficio Stampa IDB Group

C'è chi ne toglie i **canditi**, chi lo preferisce **farcito al cioccolato** o chi lo inzuppa nel latte aspettando i regali sotto l'Albero. Chi se ne gode una fetta in più, perché tanto la prova costume è lontana e chi invece lo mangia solo artigianale di pasticceria. Comunque lo si preferisca, **il panettone è uno dei simboli delle festività natalizie italiane.**

Nonostante ciò, è proprio nella stagione più calda che questo ricco dolce di origini milanesi dà il suo massimo dal punto di vista olfattivo e gustativo.

Secondo **Pierlorenzo Venturi** – Area Manager dell'**Industria Dolciaria Borsari** di Badia Polesine (Ro) – il panettone è

«Un prodotto vivo, che come tale muta di sapore nel tempo e la sua burrosità viene esaltata dal calore. Per questo motivo andrebbe sempre tenuto a temperatura ambiente per almeno 24 ore di inverno o servito d'estate».

In Italia pare sia difficile da credere, ma complice **Eataly** che ne propone una versione estiva, e alcune importanti chef pasticceri come **Nicola Fiasconaro** e **Pietro Macellaro** che lo abbinano ai prodotti tipici del Meridione, il dolce di Natale si sta facendo spazio tutto l'anno e persino ai matrimoni come accompagnamento alle torte nuziali.

Il consumo di panettone fuori stagione è particolarmente elevato all'estero, soprattutto in America

del Sud. Basti pensare che i maggiori estimatori sono i peruviani, tanto che l'**Associazione Panificatori del Perù** e la **Confederazione dei Pasticceri Italiani** hanno firmato di recente un accordo per l'avvio di corsi di formazione sul tema grandi lievitati.



Foto © Ufficio Stampa IDB Group

Come si degusta il panettone

Che lo si preferisca a Natale o a Ferragosto, l'importante è servirlo nella maniera corretta. La **temperatura ideale** è quella estiva o di un ambiente riscaldato, in modo da esaltarne i profumi burrosi e aromatici.

La fetta non deve essere strappata. Per facilitarne il taglio, bisogna scegliere un coltello da pane e tagliare in quattro parti a croce seguendo le linee della scarpatura. Va quindi tolto delicatamente il pirottino di carta e servito nudo.

Se il prodotto è di qualità, lo zoccolo è sottile e brunito e l'impasto ben lievitato, con un'alveolatura più o meno ampia in base alla ricetta. La tradizione lombarda la vuole più aperta, mentre quella veronese più chiusa e fitta, senza che ne venga compromessa la qualità.

Data di creazione

11/10/2018

Autore

pamela-mussio