Panfrancesco, il grande lievitato che celebra il Poverello di Assisi a 800 anni dalla morte

Un progetto dal carattere benefico preparato da Maurizio Cossu della pasticceria Tesi di Macomer, in provincia di Nuoro

Tra i grandi lievitati d'autore che da un po' di anni a questa parte abbiamo raccontato, quelli di **Maurizio Cossu**, della **pasticceria Tesi di Macomer** in provincia di Nuoro, sono diventati una presenza fissa per i lettori de *La Gazzetta del Gusto*.

Merito del raffinato lievitista, qual è indubbiamente il pasticcere sardo, che di anno in anno ha saputo dar vita a panettoni e colombe mai banali, che colpiscono anzitutto per la struttura dei loro impasti, e che per di più sono arricchiti di ingredienti distintivi sardi (da un agrume come la **pompia** , ma anche con vini quali la **malvasia di Bosa**, la **vernaccia di Oristano** o il **cannonau**).

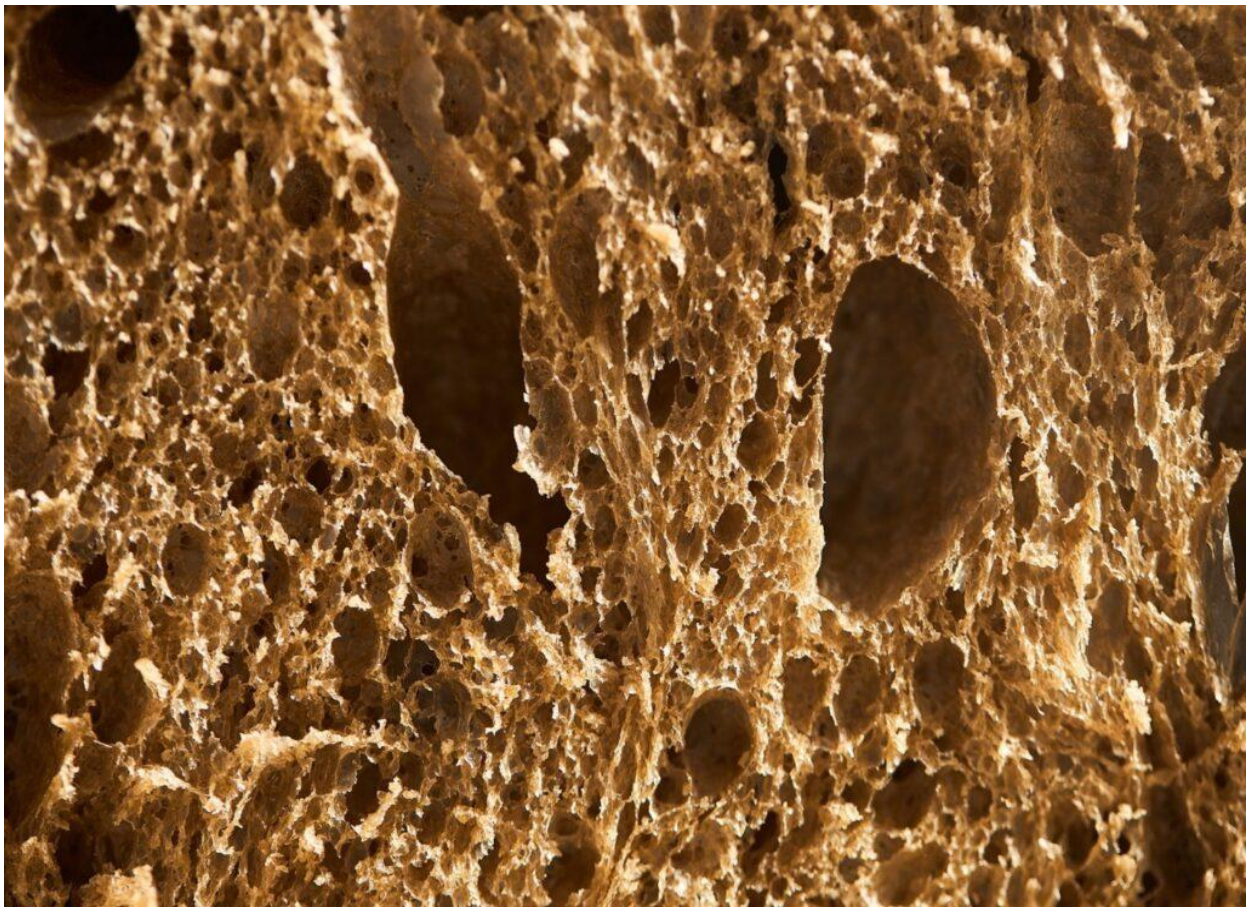
L'ultimo nato da questa creatività mai stanca o appagata di sé è il **Panfrancesco**, in omaggio al grande santo, patrono d'Italia, di cui quest'anno si ricordano gli 800 anni dalla morte.

Il Panfrancesco di Maurizio Cossu (Foto © Mauro Prevete).

Il Panfrancesco appartiene di diritto alla famiglia dei grandi lievitati. A colpire del suo impasto, **soffice e profumato,** è anzitutto il colore scuro «*che vuole rimandare* – spiega **Maurizio Cossu** *– al colore del saio francescano. Viene preparato infatti utilizzando una farina a base di grani e cacao, la quale, più che l'aroma, ne assicura il colore*».

Il **panfrancesco** colpisce, ancora, per quel suo gusto assai meno dolce rispetto a quello di un panettone tradizionale. Precisa il pasticcere:

> «Nello spirito frugale di San Francesco, abbiamo tolto tutto ciò che non era necessario. E dunque il burro in più, ma anche lo zucchero in eccesso. Non abbiamo aggiunto inerti e nemmeno la glassa al di fuori dei **semi di sesamo**. In questo modo è nato un panettone, più vicino a un pane, che ben si presta ad accompagnare tanto una **composta di frutta** che un formaggio come il **gorgonzola**, abbinandolo magari a un vino d'aperitivo oppure anche a un rosso».



La farina a base di grani e cacao conferisce il colore bruno (Foto © Mauro Prevete).

Cuore di “Panfrancesco” è un **progetto benefico** legato al grande santo che lo ha ispirato e che con la sua umile ma insieme gigantesca figura non smette da secoli di affascinare tanto i credenti che i laici: «*Abbiamo deciso di sostenere la comunità francescana di Padre Morittu, “S’Aspru”* – conclude Maurizio Cossu – : *si tratta di una comunità molto conosciuta nella nostra regione. Il Panfrancesco, che ha un peso di 500 grammi, viene venduto a 18 euro. Al netto delle spese per produrlo noi devolveremo l’intero ricavato. È acquistabile sul* ***nostro shop on line****. Questo nostro impegno continuerà fino al 4 ottobre, festa di San Francesco*».

Shop online: shop.app

Data di creazione
09/06/2026
Autore
giovanni-caldara