Bisciola Vis, il panettone di montagna amato da Napoleone

vis-bisciola-1e29502c

Ingredienti sani e golosi, lievitazione rigorosamente naturale e una ricetta antica, tramandata da oltre 200 anni: è questo il segreto della Bisciola Vis, l'alternativa valtellinese al tradizionale panettone natalizio. Un dolce davvero unico, che riuscì a conquistare a suo tempo persino il grande Napoleone Bonaparte.

Vis, che da oltre 30 anni propone le migliori confetture e marmellate d'Italia, ha selezionato solo gli ingredienti più pregiati per creare un dolce che ha tutto il gusto e la genuinità della tradizione delle feste: l'occasione per far scoprire a tutti gli italiani il tipico, squisito panettone della Valtellina. Per realizzarlo Vis segue attentamente la ricetta originale nonché il ricorso alla lievitazione naturale, per rendere l’impasto ancora più soffice. L'uvetta sultanina, i fichi e le noci rendono la Bisciola Vis ricca e golosa: una bontà ideale per le fredde giornate invernali.

Tradizionalmente l'impasto è costituito da farina, acqua, uova, burro, lievito, sale e arricchito e addolcito con zucchero, miele, frutta secca (uvetta, noci, fichi). Quest’ultima, raccolta durante l'autunno e conservata nei solai in inverno, costituiva in passato un'importante alternativa come scorta alimentare dolce, alla portata di tutte le famiglie del tempo. In questa maniera per Natale la frutta secca era pronta per essere utilizzata per la preparazione della Bisciola. Ogni adulto portava al forno la propria porzione ben tagliuzzata, la propria farina, e faceva preparare le bisciole.

Saporita e sostanziosa, da sola o accompagnata a della panna montata o da una confettura ai lamponi o ai frutti di bosco, la Bisciola Vis è perfetta tanto per concludere la cena delle feste o a colazione con del tè o una tazza di latte caldo. La leggenda racconta che Napoleone Bonaparte, in una tappa della campagna d'Italia, nel 1797, ne fosse rimasto letteralmente conquistato e chiese al suo cuoco personale di riprodurla fedelmente in maniera da poterla mangiare prima di ogni battaglia. Per gustarla al meglio, si consiglia di scaldarla leggermente, in modo da sprigionare i deliziosi aromi della frutta secca e del burro: gli avvolgenti sapori della tradizione valtellinese conquisteranno non

soltanto i palati di nobili imperatori, ma anche quelli di grandi e piccini.

In vendita nella grande distribuzione, la Bisciola Vis è disponibile sia nella pratica versione family da 400g o 750g, sia nell’elegante astuccio regalo da 750 g.

www.visjam.com