Fraccaro, panettone “Eccellente e Solidale” con Fondazione Slow Food

panettone-fraccaro-slowfood-hr-0954b960

Mancano pochi giorni alla festa più amata da grandi e piccini e arriverà sulle tavole degli italiani il dolce simbolo del **Natale**: il **Panettone**. Il Panetùn, ovvero il Pan di Toni, è un prodotto molto apprezzato per la sua bontà, i suoi profumi, la delicata alveolatura che deriva dall’utilizzo del lievito madre. Un fulgido esempio di ricetta culinaria tipicamente italiana.

L’azienda dolciaria di Castelfranco Veneto propone per il Natale 2017 il **Panettone “Eccellente e Solidale”** creato dai maestri pasticceri in collaborazione con la Fondazione Slow Food. Un’idea da regalare o da regalarsi, in grado di esaudire i desideri dei consumatori più esigenti che amano le cose buone e belle. Confezionato nell’elegante **scatola di latta riciclabile al 100%** realizzata dal Consorzio Ricrea.

Il Panettone è caratterizzato dal soffice impasto con alveolatura irregolare prodotto dal lievito madre Fraccaro del 1932. Agli ingredienti base si affiancano i preziosi **Presidi Slow Food** selezionati con particolare cura e creatività: lo sciroppo di rose della Liguria, il sale marino artigianale delle Saline di Cervia, Emilia Romagna, e la vaniglia di Chinantla in Messico.

Lo **sciroppo di rose** è una produzione artigianale, fatta con l’infusione dei petali di rose, acqua, zucchero e poco limone. Viene proposta la ricetta tradizionale genovese, con ingredienti esclusivamente naturali: petali di rose coltivate lontano da fonti di inquinamento e in modo sostenibile.

Il **sale marino artigianale** delle Saline di Cervia proviene secondo tradizione dal piccolo bacino numero 89: la salina Camillone. Da quindici anni, ogni giorno, le acque di questa salina producono secondo il metodo antico un sale integrale “dolce” dalle caratteristiche superiori, perché ottenuto con acqua madre che non supera mai i 28,5 gradi Baumè (misura della densità salina dell’acqua), non essiccato artificialmente.

La foresta calda e umida della Chinantla – una delle 16 regioni in cui è diviso lo stato di Oaxaca, Messico – offre le condizioni ideali per la coltivazione della **vaniglia**. Si tratta infatti dell'unica regione del mondo in cui si possa trovare la vaniglia in forma selvatica ed è l'area della sua maggiore diversità genetica. L'orchidea rampicante da cui si ricava questa varietà (Vanilla planifolia) cresce nel folto della foresta, appoggiandosi ad alberi tutori. È una pianta ermafrodita con fiori a grappolo. Viene praticamente impollinata a mano, un'operazione molto importante per la qualità: è fondamentale impollinare non più di tre o quattro fiori per ciascun grappolo per evitare di ottenere tante bacche ma di piccole dimensioni. L'intero processo dall'impollinazione al prodotto finito dura approssimativamente due mesi e, al termine della lavorazione, le bacche saranno morbide, profumate e di un bel color marrone scuro.

La lavorazione è artigianale e rispetta i lenti tempi di lievitazione preservando la materie prime per un risultato eccezionale, un tripudio di sapori incredibili. Le **materie prime, certificate bio**, sono: farina tipo 0 a chilometro zero e farina di manitoba bio del Molino Grassi, unite a zucchero ricavato da barbabietole italiane di Italia Zuccheri. All'impasto viene aggiunto il burro bretone Beuralia, le uova biologiche allevate a terra di Ferraris e il miele millefiori Gardin. Gli aromi sono completamente naturali e c'è una totale assenza di grassi idrogenati. Per esaltare la complessità della struttura e la sua dolcezza sono stati aggiunti all'impasto cubetti di pera semi candita.

Il Panettone "Eccellente e Solidale" di Pasticceria Fraccaro, a sostegno della **Fondazione Slow Food**, viene quindi presentato nel pregiato cofanetto di latta, riciclabile al 100%, un'idea regalo che soddisfa il palato dei golosi più fini ed esigenti.