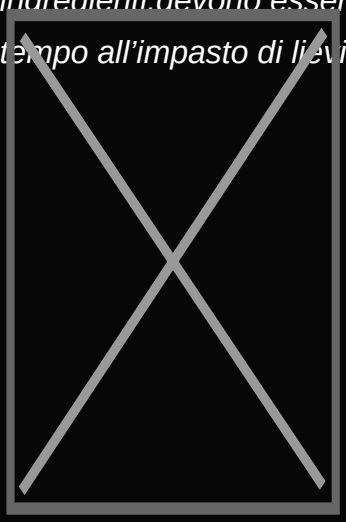
Eustachio Sapone racconta come è riuscito a creare il panettone perfetto

eustachio-sapone2-1819044d

Come si ottiene il panettone perfetto? Risponde Eustachio Sapone, pasticcere e titolare della Dolceria Sapone di Acquaviva delle Fonti (BA), vincitore della prima edizione del concorso “Mastro Panettone” organizzato dal portale delle pasticcerie e delle gelaterie Goloasi.it, aggiudicandosi il primo premio in entrambe le classi di concorso, una relativa al miglior panettone tradizionale e una al miglior panettone al cioccolato.

«Senza dubbio per ottenere un ottimo panettone è indispensabile innanzitutto l’alta qualità degli ingredienti devono essere naturali e di prima scelta. È importante poi rispettare questi ingredienti: dare tempo all’impasto di lievitare a lungo e prestare molta attenzione alla cottura».



Per i prodotti da forno lievitazione e cottura sono passaggi fondamentali:

parametri come il calore, l’umidità e il tempo influiscono in modo determinante sul risultato finale. Rational con il suo sistema di cottura intelligente si rivela in questi casi un indispensabile alleato. *«Nel periodo in cui mi stavo preparando al concorso, il mio SelfCookingCenter mi ha permesso di fare diverse prove di lievitazione e di cottura testando numerose combinazioni, fino ad arrivare a quella perfetta».*

Se il dolce è lievitato e cotto bene, la migliore qualità è percepita non solo da chi produce, ma anche dai clienti: si ottengono prodotti più leggeri, più digeribili, più gustosi. *«Ho comprato Rational quasi per gioco, non pensavo che avrebbe cambiato così tanto la qualità dei miei prodotti e il mio modo di lavorare a livello di gestione dei tempi e organizzazione del lavoro.Le unità Rational permettono di avere sempre il pieno controllo dell'intero processo, senza il bisogno di verificare continuamente».*

Eustachio Sapone ha sempre avuto la passione per il mondo della cucina e della pasticceria. Quando era ancora molto giovane frequentava la scuola alberghiera al mattino e lavorava in una pasticceria del suo paese al pomeriggio. Ha fatto numerose esperienze in diversi ambiti e in diverse città, affinando sempre più le tecniche della pasticceria, finché ha capito che era la sua strada. Nel 2005 è tornato al suo paese, Acquaviva delle Fonti (BA), e ha deciso di aprire lì il suo laboratorio, la Dolceria Sapone.

«La parola che meglio racchiude lo spirito della Dolceria Sapone è la passione… tantissima passione che io e il mio team mettiamo nel nostro lavoro. Il premio "Mastro Panettone" è per noi un riconoscimento importante perché abbiamo avuto la conferma che l'impegno che mettiamo ogni giorno viene percepito anche all'esterno».