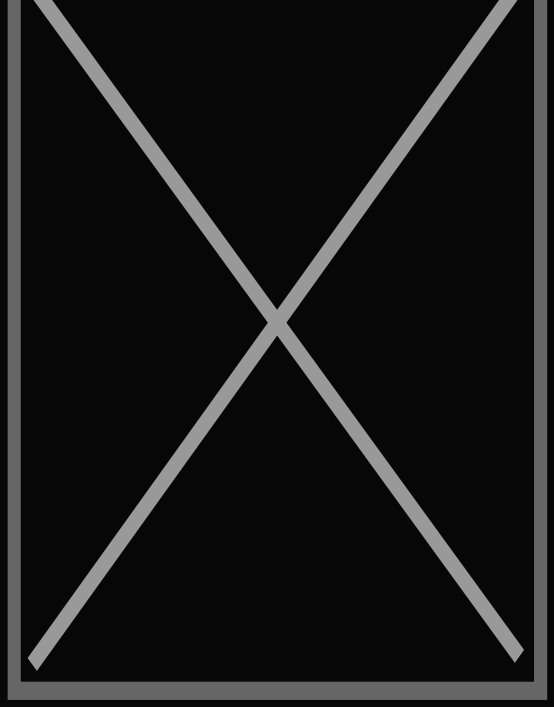
Panettone in piena estate, la proposta di Ascolese

panettonhead-42d0cfdb

Panettone d'estate: un trend che piace sempre di più, perché soddisfa gli amanti di questo lievitato che non vogliono aspettare il Natale per goderne, ma anche chi desidera variare scegliendo un dolce fuori dagli schemi stagionali.

A questo trend Fiorenzo Ascolese – ricordiamo che uno dei suoi panettoni è medaglia d'argento all'ultima Coppa del Mondo del Panettone – risponde con un lievitato che racchiude tutto il sapore dell'estate, il “Cuore di Albicocca del Vesuvio” (Pellecchiella).

Questo panettone, **soffice e morbido** al punto giusto, nasce nel suo laboratorio a San Valentino Torio, nell'agro nocerino, Salerno, dove si trova anche il suo locale, una panetteria e pasticceria, ma non solo: in pieno **stile boulangerie** (e oltre) offre una proposta completa dalla colazione alla pausa pranzo fino all'aperitivo, con posti a sedere tanto all'interno quanto nell'adiacente e curato giardino.



Cuore di Albicocca del Vesuvio *“è un lievitato che proponiamo in estate perché la maturazione di questo frutto avviene a fine maggio, giugno e luglio*. - racconta **Fiorenzo Ascolese.** *Lo candiamo direttamente noi, acquistandolo da una piccola azienda agricola, presidio* ***Slow Food****, e scegliamo la varietà 'Pellechiella', ossia l'albicocca che cresce qui vicino, ai piedi del Vesuvio. Raccolto dalla pianta, il frutto viene subito lavorato e candito in pochi giorni. Inoltre l'albicocca è qualcosa che troviamo nella colazione di tanti italiani: cornetto all'albicocca, confettura all'albicocca su fette biscottate... con questo panettone ci muoviamo in questo alveo di sapori ma con qualcosa in più, per offrire un'esperienza di gusto sempre familiare ma nuova e straordinaria”.*

Una vera **produzione di nicchia** a chilometro zero che racchiude tutto il gusto, il sole e l'armonia dell'estate. L'impasto è quello di un maestro lievitista che ha fatto della lavorazione attenta e rigorosa uno dei propri vessilli: **niente coloranti, niente conservanti**, solo lievito madre e ingredienti naturali che privilegiano territorio e qualità, con metodo a lenta lavorazione.