Non solo pizza per Diego Vitagliano, ecco il suo primo panettone

4diego-vitagliano-photo-by-stefano-wurzburger-e5936fc9

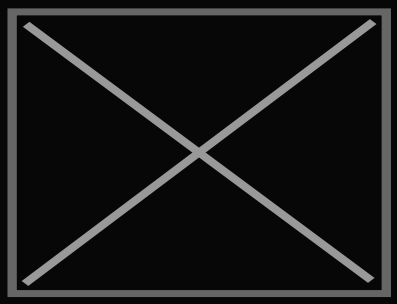
In occasione del Natale 2021 **Diego Vitagliano sforna il suo primo Panettone**. Il maestro pizzaiolo napoletano (2° posto nella 50 Top Pizza 2021; Tre Spicchi nella Guida Pizzerie d'Italia Gambero Rosso 2022, dove ha ricevuto anche il Premio Speciale Maestri dell'Impasto) presenta il suo grande lievitato delle Feste firmato 10Bakery, **perché il panettone non è solo una questione da pasticceri**.



Le varianti sono due, entrambe realizzate con lievito madre, materie prime di alta qualità e con metodo rigorosamente artigianale:

- **panettone Classico**
- **panettone ai Tre Cioccolati, con cioccolato fondente, al latte e bianco**

"Questo mio primo panettone nasce per onorare il progetto 10Bakery, il locale nato lo scorso anno, dove il lavoro e la ricerca sugli impasti e le lievitazioni sono il centro di tutto. Dopo la colomba realizzata per l'ultima Pasqua, mi sembrava giusto cimentarmi anche in questo. ***Tanta ricerca e sperimentazione****: il risultato finale è un grande lievitato soffice, digeribile e profumato, proprio come piace a me. Quando ho tagliato la prima fetta, mi sono emozionato…"*, racconta lo stesso Vitagliano.



Si potrebbe aprire un capitolo a parte sui panettoni realizzati dai pizzaioli, ma non è questo il caso: Diego ha una passione per gli impasti che non finisce mai, ed ultimamente ha **aperto nuovi locali proprio per abbracciare il mondo degli impasti e delle lievitazioni in tutte le sue diverse declinazioni.** Sono nate prima le due pizzerie (dove la pizza è la regina indiscussa), poi la bakery (pane, lievitati e molto altro) e ora l'ultimo arrivato in casa '10 Diego Vitagliano', il bistrot, dove i bun farciti e i fritti trovano il loro ambiente ideale.