Lievitati e spirits: Babà in vasocottura e pandoro al rum le new-entry di Cremeria Capolinea

20240308153343rz-7tcrd-1f3f867b

Lievitati e spirits. Un binomio che pochi conoscono, e che ancora meno praticano. Non è il caso di **Cremeria Capolinea**, azienda di Reggio Emilia fondata da Simone de Feo, insieme alla sua compagna Monica Fantuzzi, che dal 2010 ha rilevato la storica insegna della città emiliana pr dedicarsi al gelato. E che da una paio d'anni ha deciso di puntare su un nuovo pay-off: **“Gelato e panettone”**, accogliendo già dal “titolo” il progetto tutto dedicato ai grandi lievitati e diventando il primo in Italia a dedicare la sua insegna ai due protagonisti della pasticceria italiana.

In occasione della partecipazione a Velier Live 2024, svoltosi a Milano lo scorso febbraio, Cremeria Capolinea ha presentato due nuovi lievitati in edizione limitata: il **Babà in vasocottura** della linea de “Gli Invasati” realizzato con il Worthy Park Single Estate Reserve, rum proveniente dalla più antica tenuta agricola della Giamaica, e il **Pandoro al profumo di River Antoine**, rum tipico di Grenada, prodotto dall’ultima distilleria dei Caraibi a lavorare senza elettricità.

Ma quale è il valore aggiunto degli spirits quando si parla di lievitati? *"All’interno della mia collezione di lievitati, sono due i prodotti preparati con l’impiego degli spirits, con finalità diverse: il babà e il pandoro* - racconta **Simone De Feo** -**.** *Nella lavorazione del babà la dose alcolica rimane e rende questo dolce più prezioso, regalandogli un taglio aromatico diverso da quello a cui siamo tradizionalmente abituati e diventa un’occasione per intercettare una clientela nuova, appassionata di distillati. Nel Pandoro, invece, l’alcol evapora durante la fase di cottura ma garantisce personalità sotto il profilo del gusto a questo lievitato".*

E anche se nella pratica quotidiana non vengono usati solo prodotti Velier, di certo la ricchezza di quel catalogo rende possibile fare sempre scoperte interessanti in tema di distillati. "**Da parte mia s*ono***

soprattutto un appassionato di spirits*: l’universo dei distillati mi ha sempre incuriosito e mi diverte, professionalmente, combinarli all’interno delle ricette, sia per il gelato sia per i lievitati",* prosegue De Feo.

In particolare, le occasioni di consumo per il babà e del pandoro sono diverse: *"Il babà è un dolce conviviale, da condividere e mangiare in coppia o in compagnia; il pandoro è un lievitato da ricorrenza, mi piacerebbe destagionalizzarlo al di fuori del Natale ma temo possa non funzionare tra i miei clienti".*