

IL BUONGUSTAIO



LA FOCACCIA DEI TEMPLARI DEL MAESTRO CLAUDIO GATTI

La nuova focaccia del Maestro Claudio Gatti per il Natale è dedicata ai templari. All'interno la farcitura è realizzata con il "caffè dei poveri", la cicoria, bevanda prediletta dai templari nelle serate conviviali e il Centerbe, digestivo dei monaci dell'abbazia di Chiaravalle della Colomba di Alseno (Piacenza). Una focaccia dai sapori medioevali per il Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone. «Ho dedicato questa focaccia al mio territorio, quella della Food Valley e della via Francigena» racconta il pasticciere di Tabiano Terme, in provincia di Parma. «L'ho pensato per dedicarla all'antica chiesa di S. Leonardo di Limoges, passaggio d'obbligo per le schiere di pellegrini che si recavano a Roma percorrendo la Via Francigena con un piccolo ospedale per i malati e pellegrini, che si dice fosse anche sede dell'ordine templare, a pochi chilometri dalla mia pasticceria. Per realizzarla ho preso spunto da antichi ricettari che ho trovato in loco, risalenti al XXI secolo».

Prima del 1570 il caffè non esisteva in Europa e i cavalieri templari erano soliti usare la cicoria, raccolta per le sue proprietà curative e alimentari, come decotto. La focaccia può essere acquistata in loco alla pasticceria Tabiano di Tabiano Terme o nell'e-commerce su pasticciertabiano.it o spedita previa prenotazione allo +39 0524 565233 o info@pasticciertabiano.it a 33 euro per un chilo.

SCIARE ALL'ALBA SU PISTE ANCORA VERGINI PRIMA DI UNA RICCA COLAZIONE A 2000M

Sciare su pista ancora vergine, prima di tutti gli altri, è un'esperienza unica. Se a farlo si è in Alta Badia, dove proprio in quei giorni si sfidano i migliori atleti di Coppa del Mondo di sci alpino e, dove si può degustare un'ottima colazione a 2000m, l'esperienza diventa ancora più accattivante. Lunedì 20 dicembre gli impianti di risalita Col Alto e Piz Sorega, aprono i battenti già all'alba per dare la possibilità agli appassionati sciatori di vedere sorgere il sole a 2000m e di sciare su piste perfettamente preparate nella notte dai numerosi gatti delle nevi in attività nel comprensorio. In abbinata, sussiste la possibilità di assaporare una ricca colazione, presso i rifugi Club Moritzino, Ùtia I Tablá, Ùtia de Bioch, Ùtia Piz Arlara e Ùtia Las Vegas. Ogni rifugio sarà abbinato ad un elemento base della colazione, come il latte, i cereali, le uova o

la frutta. I vari piatti proposti, sono stati creati con il supporto del nutrizionista Dott. Iader Fabbri e contengono gli ingredienti fondamentali per una colazione corretta.



PANETTONE AL RECIOTO

Oltre 48 ore di lievitazione, realizzato con un lievito madre del 1960, il panettone al Recioto non è alcolico, dato che il vino viene ristretto con una lavorazione a bassa temperatura in sottovuoto fino a formare una glassa che viene usata al posto del miele e senza altri zuccheri aggiunti. Si presenta senza canditi e le uvette che lo arricchiscono sono state messe a bagno nel Recioto. Senza conservanti ed emulsionanti ha una shelf-life di 60 giorni e viene 35 euro al chilo da acquistare in loco o sull'e-commerce pasticcierialorenzetti.com. Pasticceria Lorenzetti, fondata nel 1970, è tra le più rinomate pasticcerie del veronese a San Giovanni Lupatoto. Daniele Lorenzetti, classe 1975 e Maestro pasticciere Ampì, lavora con un lievito madre del 1960 e da quando è entrato nella gestione della pasticceria ha bandito per sempre conservanti e coloranti. Ha inventato l'Agostin, lievitato che vende tutto l'anno con un dolce profumo di limone e per le feste ha ripreso anche il Nadalin, dolce tipico di Verona, dalla cui ricetta, sul finire dell'Ottocento, sembra sia nato il pandoro. L'Agostin nella sua versione integrale è appena stato premiato agli Award Platinum del Merano Wine Festival.

UNA PARTNERSHIP DOLCISSIMA

In occasione dell'apertura ufficiale della stagione dell'Offella, il tradizionale dolce scaligero, Pasticceria Scarpato, storico produttore di pasticceria d'alta gamma di Villa Bartolomea e Cantina Ripa della Volta, della Valpolicella Valpantena annunciano l'avvio di una partnership basata sulla valorizzazione delle eccellenze veronesi. La collaborazione tra i due brand nasce da una condivisione di valori che mette al primo posto il territorio a partire proprio da due iconici prodotti: l'Offella e l'Amarone.

La ricerca di prodotti legati alle tradizioni locali ed ai valori dell'artigianalità, secondo una recente ricerca di Nomisma, è in crescita. Se, nel 2019, gli italiani hanno dichiarato che, quando comprano prodotti alimentari, per il 26% si orientano sul 100% italiano con una predilezione, per il 16%, della tipicità e tradizione, dopo il lockdown, un italiano su due conferma di voler dare più importanza al Made in Italy e ai prodotti del territorio.

Forti di questa tendenza e di una condivisione di intenti, Pasticceria Scarpato e Cantina Ripa della Volta affrontano una nuova fase dei consumi con una partnership che intende perseguire una stra-

dalla forte componente umana, basato sulla lavorazione di un lievito madre ultracentenario e, con Offella Antica Verona, esprime l'impegno a tramandare la più antica tradizione dell'alta pasticceria artigianale veronese prediligendo il solo canale dei negozi specializzati. Allo stesso modo, Cantina Ripa della Volta sceglie solo vitigni autoctoni e tradizionali e un lavoro con tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente che passa da una raccolta delle uve a mano per ottenere produzioni limitate e biologiche.



LA GRAN MERENDA DI NATALE

In occasione delle festività natalizie dell'inverno 2021, Excelsior Hotel Gallia propone un ritorno ai piccoli piaceri quotidiani, da celebrare con gli amici o in famiglia, con golosità e sapori della tradizione da concedersi come sfizio. Ogni giorno e fino a lunedì 6 gennaio, gli Executive Chef Antonio e Vincenzo Lebono insieme al Pastry Chef Stefano Trovisi accoglieranno gli ospiti con delizie dolci e salate che faranno incontrare Napoli e Milano sotto il segno del Natale. Partenopei doc, gli chef hanno da sempre condiviso la passione per la cucina e con grande maestria hanno saputo portare in tavola piatti ricchi di commistioni senza mai dimenticare la ricchezza di gusto e materie prime della loro terra. In questa particolare occasione l'ambiente raffinato e al contempo informale