



PN24 FOOD - Food, Roma: da Giuffrè un panettone artigianale che sa di tradizione e di casa ma sa anche stupire

Roma - 11 dic 2023 (Prima Notizia 24) In un incontro per la stampa, in occasione della “Merenda di Natale” da Forno&Gelato lo chef ha dato spazio alla presentazione dei suoi panettoni.

Tradizionale, glassato, con farciture golose, il panettone rimane il simbolo indiscusso delle feste natalizie. Il grande lievitato è il più conosciuto fra tutti, ma la versione artigianale del maestro Alessandro Giuffrè sa ancora sorprendere, racchiudendo spirito ed essenza del Natale ma anche la promessa di un'idea innovativa che fa spettacolo. In un incontro per la stampa, in occasione della “Merenda di Natale” da Forno&Gelato lo chef ha dato spazio alla presentazione dei suoi ottimi panettoni con una degustazione varia e nel finale davvero fuori dal comune, in un abbinamento inaspettato ma particolarmente riuscito con il Jamon Iberico de Bellota di Passione Iberico. Ad aprire la scena altre specialità dello chef, a cominciare dal babà in vasocottura accompagnato da diverse creme squisite o gusti di gelato. Babà di una pasta particolarmente soffice e con una bagna estremamente equilibrata che permettono a questa delizia di combinarsi molto bene con diversi sapori cui Giuffrè ha voluto accompagnarlo, dalla golosa ma leggera crema di gianduia, alla delicata e profumata crema di zabaione - servita poi anche calda come vera e propria bevanda -, via via fino ai più inebrianti gusti di gelato, come il vivace mandarino anch'esso protagonista del periodo natalizio. Poi è arrivato il momento del “protagonista” della serata: il panettone ha fatto il suo ingresso in scena nel suo abito festoso, in scatole natalizie cui Giuffrè ha accostato deliziosi biglietti che ne descrivono il contenuto affettivo e sentimentale, manifestazione del legame del maestro con una festa che è famiglia, amicizia, bontà. “Dillo con...” invita il cartoncino colorato che accompagna il dolce. “ Il panettone di Giuffrè è tutto questo: “Il panettone è quel momento che, insieme uno accanto all'altro, ne strappi via un pezzo... Il panettone è ‘dammi il pezzo con la glassa’ ...” ha descritto efficacemente lo chef aprendo il grande dolce morbido che, una volta tagliato, ha sprigionato quei sentori e profumi che fanno subito casa. Intorno la crosticina leggermente croccante e dentro un cuore di notevole morbidezza e leggerezza, il grande lievitato del maestro è meno dolce per esaltare il gusto della pasta in cui nessun ingrediente domina sull'altro, con un risultato raffinato che coccola il palato. Il vero panettone – dolce che come ha spiegato lo chef è quello sul quale si misura realmente la differenza di valore della produzione artigianale -, rimane quello classico, ma anche la versione glassata di Giuffrè è pronta a soddisfare gli intenditori, golosa ma non stucchevole, invitante per vista, odorato e gusto, così come le versioni farcite con marroni, crema di limone, cioccolato bianco. Il segreto resta un impasto realizzato con sapienza, con prodotti selezionati, lievitato con lentezza e cotto con ogni accorgimento, per una base talmente gradevole da prestarsi a combinazioni che slegano la fantasia culinaria per una presentazione

fuori dal comune e un'esperienza sorprendente. La prova è stato l'assaggio finale del panettone del maestro Giuffrè, semplice senza uvetta e canditi, servito in un abbraccio invitante e "caliente" con il Jamon Iberico de Bellota presentato da Diego Suarez, selezionatore di Passione Iberico, il tutto esaltato da calici di festose bollicine. Un'idea vincente che ha stupito, un gradevole connubio in cui l'apparente contrasto fra dolce e salato si è rivelato piuttosto un inaspettato melange di sapori in grado di fondersi senza alcun attrito, ma generando un gusto stimolante e brillante, intenso, coinvolgente e appagante. Nei suoi lievitati il maestro Alessandro Giuffrè sa dare corpo a quell'idea dei dolci delle feste pieni di significato, storia e cultura, che garantiscono il sapore del Natale ad ogni morso.

(Prima Notizia 24) Lunedì 11 Dicembre 2023