

■ speciale natale

Dicembre in cucina

Profumi di Natale

La tavola del Natale, in tema di dolci, ha il profumo dei grandi classici:

panettone e pandoro non smettono di ingolosire adulti e bambini sprigionando con i loro sapori la magica atmosfera di dicembre.

Abbiamo chiesto al pasticcere **Simone De Feo** qualche segreto della sua cucina di Natale

E' arrivato dicembre, e con lui il tradizionale conto alla rovescia pieno di attesa e di magia. La tavola del Natale, in tema di dolci, ha il profumo dei grandi classici: panettone e pandoro.

Anche in gelateria i lievitati sono sempre più protagonisti. Anche se il mondo dei panettoni continua a ispirare il maestro gelatiere di Cremeria Capolinea, dopo undici anni dall'inizio della sua attività, Simone De Feo continua a cimentarsi in questa arte bianca e mettersi alla prova. Proprio per questo il panettone non sarà più l'unico protagonista della sua cucina natalizia che per il 2021 si arricchisce grazie al debutto del pandoro.

"Ho voluto dedicarmi alla sperimentazione nella preparazione del pandoro, dolce tipico della tradi-



zione veneta e rompicapo per gli artigiani delle fermentazioni, perché è un lievitato molto diverso dal panettone innanzitutto per la essenzialità dei suoi elementi – farina, burro, uova e zucchero – da cui deriva una cifra aromatica spesso legata ai sapori dell'infanzia, difficile da rivoluzionare con

"interpretazioni d'autore". Ed è per questo che piace sempre ai bambini e, se preparato a regola d'arte, non smette mai di sorprendere il palato degli adulti", racconta **Simone De Feo**.

"Soffice, filante, con una bella alveolatura. Ricco di canditi, dolce ma non troppo. Profumato di burro, arancia e vaniglia", sono queste le parole del maestro gelatiere e lievitaista di Cremeria Capolinea scelte per definire il lievitato artigianale perfetto.

Materie prime, texture e profumi per descrivere un panettone leggero, nato da un impasto a base di lievito madre e con una lievitazione lenta di almeno 24 ore.



Ingredienti buoni, naturali, che provengono da una storia di fiducia con i produttori selezionati; la dedizione alle tecniche di produzione artigianale strizzando l'occhio alle nuove tecnologie; la sperimentazione di ricette, farciture e gusti", ecco gli elementi che costruiscono la narrazione del panettone di Simone De Feo, un assaggio di Natale. ■