



Comunicato stampa del 13 novembre 2018

**AQUA CRUA:**  
**IL NATALE DIVERSO DI GIULIANO BALDESSARI**

**Un nuovo impasto per il panettone dello chef trentino, con grano arso e panace. Due formati: da 500 gr e un'edizione limitata da 750 gr in latta da prenotare**

Per il panettone di Natale **Giuliano Baldessari**, chef del ristorante Aqua Crua a Barbarano Vicentino, propone quest'anno una **nuova ricetta**. Un impasto al **grano arso** aromatizzato con **panace**, una pianta antica che lo chef raccoglie nei boschi del suo Trentino, e uvetta di zibibbo. La panace, utilizzata in erboristeria come infuso o decotto per le sue proprietà ipotensive, stimolanti e digestive, viene usata solitamente in cucina per preparare insalate (i germogli) o per realizzare liquori facendo macerare i semi in alcool. In Aqua Crua si usano i semi che una volta seccati vengono frullati e aggiunti all'impasto del panettone. “Quest'anno volevo proporre qualcosa di **diverso** per Natale. Ho voluto fare un panettone senza canditi – afferma **Baldessari** - per ridurre la quantità di zucchero utilizzata. È una scelta in linea con la mia visione di cucina dove tutti gli zuccheri raffinati e non necessari non trovano più posto. Quello che emerge è un gusto diverso rispetto alla tradizione, dove spicca un profumo leggermente affumicato dato dall'uso del grano arso che ben si combina con il profumo aromatico della panace. Un panettone assolutamente **tutto naturale**, senza conservanti. Il mio consiglio, per gustarlo al meglio, è di mangiarlo appena possibile”. Nell'impasto come l'anno scorso vengono utilizzate le uova delle galline di Aqua Crua, allevate a Villaga (VI) e il lievito madre rinfrescato con la rugiada raccolta da Baldessari sulle montagne trentine la notte di San Giovanni.

Il panettone sarà acquistabile nel formato da **500 g** (22 euro) e nel nuovo formato in edizione limitata da **750 gr in latta (37 euro)**, necessaria la prenotazione) in ristorante e sullo **shop on line** (<https://www.aquacrua.it/shop/>). Il panettone arriva a casa sempre fresco. Viene prodotto il venerdì, e le spedizioni partono tutte le settimane, il lunedì. Spese di spedizione 7 euro, gratuite per acquisti superiori a 82 euro.

*Press info:*

Davide Cocco

davide@studiocru.it

392 9286448

Anna Sperotto

anna@studiocru.com

349 8434778