Comunicato stampa

UN NUOVO PASTICCERE PER IL PANETTONE MACULAN

La Pasticceria Filippi di Zané (Vicenza) firma quest'anno il panettone al Torcolato Maculan. 35 ore di lievitazione e solo ingredienti di altissima qualità

La Cantina Maculan si prepara alle prossime feste natalizie con un nuovo Panettone al Torcolato. A realizzarlo per la prima volta sarà la Pasticceria Filippi di Zané, a pochi passi dalla sede dell'azienda, a Breganze (Vicenza).

Prodotto sin dal Natale del 2000, il Panettone Maculan coniuga la fragranza della lievitazione naturale con i profumi del vino Torcolato, che si tuffa nella ricetta del Panettone classico attraverso la bagna con cui viene reidratata l'uvetta sultanina.

"In Maculan - spiega Maria Vittoria Maculan, titolare con il padre Fausto e la sorella Angela - siamo sempre stati convinti che la qualità sia frutto di una ricerca che non ha mai fine. Per questo dalle ultime feste ci siamo messi alla ricerca di un nuovo forno. Abbiamo condotto varie prove e alla fine scelto la Pasticceria Filippi, azienda famigliare che incarna gli stessi nostri valori di cura e attenzione per ogni dettaglio".

Sono 46 le ore di lavorazione, a partire dalle 35 le ore di lievitazione, a cui segue un'ora di cottura in forno e 10 di raffreddamento non condizionato. La lievitazione è rigorosamente naturale, con una pasta madre di più di quarant'anni, vanto della famiglia Filippi. La selezione degli ingredienti è attentissima: uvetta sultanina australiana 6 corone, latte di montagna consegnato in giornata, uova di galline allevate a terra, miele biologico dei Colli Euganei, Vaniglia del Madagascar. E naturalmente il Torcolato, vino passito prodotto con uva autoctona di varietà Vespaiola unicamente sulle colline di Breganze.

Per ogni chilo di Panettone vengono usati 50 ml di vino Torcolato con cui viene reidratata l'uvetta attraverso una bagna che dura almeno quattro giorni. Gli aromi del

Torcolato restano così imprigionati nell'uvetta e rimangono intatti anche dopo il passaggio nelle alte temperature del forno. Nessun aroma, né di sintesi né naturale, interferisce con il gusto del Torcolato, che resta integro e cristallino.
Per la preparazione del Panettone è stata scelta l'annata 2013, frutto di un'estate calda che ha regalato un Torcolato ricco e profumato, perfetto sia nell'impasto che come accompagnamento goloso. Aromi che saranno esaltati gustando il Panettone ad una temperatura non troppo bassa, ideale tra i 25 e i 30 gradi centigradi.
É possibile acquistarlo nel suo formato da 1 o 3 kg nelle migliori enoteche e gastronomie d'Italia o direttamente in cantina. Prezzo del panettone 28 euro per il panettone nel formato più piccolo, o 60 euro comprensivi di bottiglia di Torcolato da 375 ml e cassettina in legno.

Press info:
Michele Bertuzzo
347 9698760
michele@studiocru.com

Giada Azzolin
371 1135535
giada@studiocru.com