

Primo tuffo nell'estate con i nuovi gusti del panettone di Giuseppe Pepe



Giuseppe Pepe

La temperatura degli ultimi giorni sta mettendo tutti alla prova. I comfort più invidiati sono zone all'ombra e all'aria condizionata, a costo anche di rinunciare al cibo. "Freschezza" è questo la parola d'ordine di questi ultimi squarci di giugno. E qualcuno ha pensato di personalizzare prodotti affermati con ingredienti che richiamino alla mente, al gusto e all'olfatto, l'estate. Giuseppe Pepe, nel laboratorio artigianale di Pepe Mastro Dolciere in Sant'Egidio del Monte Albino, ha ideato due nuovi gusti per il lievitato più ambito. Più di qualche decennio fa, il lungimirante Alfonso aderì, in via Nazionale, il "Panettone a Ferragosto". Con il tempo è diventata una tradizione radicata.



Panettone mango, passion fruit, menta, lime

E Giuseppe ha pensato di innovare questo rito andando oltre i gusti tradizionali e adeguandolo alla stagione. Ed ecco che da stamattina saranno presentati ufficialmente al pubblico social e in presenza i due ultimi nati in casa Pepe. Tranquilli! So di cosa parlo. Ieri, sono stata in pasticceria ad assaggiarli in anteprima. Nonostante la mia avversione per il barometro, ho realizzato il mio primo tuffo nell'estate. Giuseppe ha cominciato con la presentazione del panettone mango, passion fruit, menta e lime. La lievitazione a 36 ore si riconosce ormai già allo sguardo. Il primo morso subito rassicura. La consistenza della pasta è quella eccezionale di sempre. Il gusto è fresco e delicato nello stesso tempo. Quando termini la masticazione, ritorna al palato la freschezza della menta e



del lime.

Si mangia già col naso la versione cocco e ananas. Appena il manufatto fuoriesce dalla busta, hai l'impressione di essere in spiaggia a sgranocchiare cocco fresco e a bere un succo d'ananas. La prima percezione è confermata all'assaggio. I due frutti sono ben armonizzati e i pezzetti di cocco donano croccantezza mentre l'ananas rende più delicata la sensazione finale. Da dieci e lode l'abbinamento delle due versioni con un bicchiere di Moscato.



Panettone cocco e
ananas

A questo punto, non si può che plaudire alla scelta di abbinare il panettone ai frutti che sanno d'estate. D'altronde, è sempre importante ribadire che la rivoluzione enogastronomica delle nostre zone è nelle mani e nella mente degli artigiani che amano il territorio. Intanto, è stato tracciato un nuovo percorso...