

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Da Vanilla Legnano il panettone sartoriale che viaggia nel mondo

Redazione · Saturday, November 28th, 2020

L'imprenditoria legnanese non si ferma, nemmeno in pieno lockdown. E anche tra gli artigiani del gusto c'è chi non smette di puntare su innovazione e qualità. E' il caso della **Prelibata Gelateria Vanilla** di Legnano dove ogni giorno gli chef pâtissier informano i **panettoni sartoriali richiesti anche dall'altra parte del mondo**. Da Miami a Dubai arrivano le prenotazioni per il dolce natalizio "made in Legnano" che ha di recente conquistato un **prestigioso riconoscimento**. Quest'anno il team legnanese composto da Antonio Amati e Roberto Luraghi con l'ausilio delle mogli, Cristina Marigliano e Sabrina Rinaldi, si è aggiudicato il quinto posto su 300 partecipanti per la categoria tradizionale, al **"Panettone Day"**, il primo concorso nato per celebrare l'artigianalità di questo dolce lievitato, protagonista nel panorama della pasticceria italiana.

«Il nostro è un prodotto totalmente artigianale – spiega lo chef pâtissier Roberto Luraghi – , che curiamo in modo sartoriale. Sul formato da un chilo ne produciamo solamente 12 al giorno utilizzando ingredienti di qualità sempre più alta. Per i nostri lievitati usiamo un burro italiano delle fattorie Fiandino di Cuneo, un burro da panne riposato per 72 ore. Anche la farina è italiana, siciliana di tipo 1, e tutti i prodotti sono ricercati per conferire al lievitato un gusto unico».

Oltre al panettone tradizionale con uvetta, cedro e arancia, che il team di Vanilla produce nel rispetto dei valori del disciplinare, sono disponibili diverse varianti. L'ultima novità è il **panettone natalizio con mela annurca della Campania I.G.P., zenzero e cannella**. «Abbiamo scelto la mela annurca perchè è una qualità particolare, dura e acidula – spiega Luraghi -, come sempre scegliamo ingredienti di nicchia».

Tra le ultime proposte anche i babà in vasocottura: «Abbiamo riproposto il babà di pasticceria accarezzandolo in maniera più delicata, calibrando il rum in modo meno forte e più piacevole. La cottura in vaso sottovuoto consente di non disperdere e i sapori mantenendo la freschezza del prodotto – spiega lo chef pâtissier -. Proponiamo anche le cake in vasocottura, prodotti all'avanguardia sia come idea che come gusto per dare sempre un tocco di n più. Da legnanesi non ci fermiamo ma continuiamo a produrre innovandoci e sperimentando, nonostante il periodo difficile, come è sempre stato fatto nella nostra storia industriale».

Il laboratorio dei panettoni, adiacente ma diviso rispetto a quello riservato alla gelateria, è in centro a Legnano e non è difficile sentire il profumo dei panettoni di Vanilla mentre si passeggia per la zona pedonale di corso Magenta.

This entry was posted on Saturday, November 28th, 2020 at 9:39 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.