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 riposate 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.