Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

Premio speciale Panettone artigianale alla crema di castagne calabresi alla chef silana Denisia Congi

Date : 4 Dicembre 2021

Dopo il grande successo ottenuto lo scorso anno in tutto il mondo con il primo Panettone alla Cipolla Rossa di Tropea IGP, la lady chef silana Denisia Congi si ripete osando e viene premiata con la medaglia d'argento nel contest Miglior Panettone Originale Visit Calabria Food Awards grazie ad uno strepitoso prodotto lievitato alla crema spalmabile di castagne, rigorosamente calabresi.

Il dolce per antonomasia, che celebra uno dei simboli della tradizione pasticciera italiana nel periodo natalizio, si è distinto tra 27 panettoni artigianali "made in Calabria", testati con una degustazione alla cieca da una giuria popolare, composta da soggetti differenti per età, occupazione e titoli di studio, chiamata ad esprimersi su una serie di parametri riferiti a gusto e fragranza senza conoscere in alcun modo il produttore.

La chef della San Bernardo Ricevimenti di San Giovanni in Fiore, dopo una serie di accurate sperimentazioni, ha

dato vita ad una tavolozza di colori tenui ma dal forte impatto visivo, con un effetto speciale al gusto delle rinomate castagne calabresi.

Un impasto umido e leggero di color giallo acceso, ben strutturato, con un piacevolissimo sentore di affumicato in bocca da ritenere indotto dai frutti di primissima scelta cotti al fuoco: semidolce e festoso, al palato risulta decisamente “piacione”.

Un equilibrio perfetto tra gusto e aromi, ottenuto grazie all’impiego di materie prime di alta qualità, che hanno conferito al dessert natalizio un gusto speciale e coinvolgente, merito di una crema delicata dall’inconfondibile sapore di montagna.

Gli ingredienti utilizzati per la produzione del panettone, che non presenta né conservanti né emulsionanti e coloranti, sono: farina di grano tenero tipo 0; lievito madre di farina di grano tenero; farina W350; zucchero; sale; lievito di birra; acqua; latte; tuorlo d’uovo pastorizzato; burro morbido; miele; bacca d vaniglia; crema di arancia candita; aroma e scorzetta di limone.

Lavorato con cura artigianale e ottenuto mediante utilizzo di lievito madre, viene sottoposto ad una lenta lievitazione della durata di 48 ore: l’impasto acquisisce così tutti i sentori, le sfumature e gli aromi più delicati del lievito madre e il giusto grado di acidità.