

San Lorenzo, dolce sentire

Dal farrettone Monterosso al panettone tradizionale Biagioli: arte pasticceria



A sinistra: il farrettone Monterosso firmato da Le Luzi e Leila Segoni. A destra Paolo Biagioli con il panettone della sua famiglia



SAN LORENZO IN CAMPO

San Lorenzo capitale dei panettoni. E che panettoni. C'è quello classico e c'è il farrettone, ovvero il panettone di farro che è solo Monterosso, perché ha in sé tutta la gentile potenza del tritico dicoccum, il cereale che era il carburante preferito per il corpo e l'anima degli antichi Romani. Un panettone ottenuto lavorando farina di farro con uvetta, acqua, burro, zucchero, tuorli d'uovo, pasta di mandorle, farina di grano tenero, vino di visciole, miele, sale, aromi, e una squisita glassa di mandorle, arnelline e albume. L'impatto olfattivo è subito croccante e libera tutta la mineralità del farro che si fa respirare anche nell'impasto, con profumi che vanno dal miele di acacia alla tostatura. Al gusto è intenso e persistente, cremoso con una nota di visciolato che alza il tono di un panettone molto elegante,

degno della migliore tradizione pasticceria artigianale.

Un altro panettone sublime è prodotto a San Lorenzo in Campo. Lo firma Massimo Biagioli con la sua famiglia. Aspetto globuloso, emerge subito il profumo di glassa, mentre alla vista si svela con compattezza gentile che la pasta pare quasi respirare. Il profumo è di lievito madre

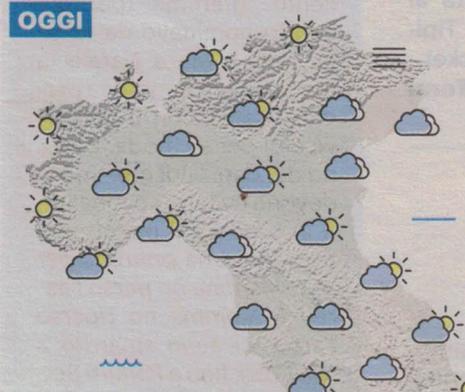
e infatti ne viene adoperato uno che ha pure un nome di battesimo (Toni) e che ha cinquant'anni. Lievita tre giorni ed ha un equilibrio perfetto al gusto, con la fragranza del lievito madre intrisa di balsamo di scorza di arancia amara e candore di bacca di vaniglia, infine ritorno floreale di miele di acacia che dona finezza all'assaggio, il quale è succulento quando si sciogliono al palato le scaglie di fondente. Il dato essenziale di questo panettone è l'assoluto equilibrio tra tutti i suoi ingredienti, senza che lo zucchero possa rovinare alcunché e infatti qui è sostituito da glassa impastata con fichi secchi. Fa giustamente notare Paolo Biagioli, che con suo babbo Massimo e sua mamma Patrizia impastano questo panettone superbo, che la glassa lascia un retrogusto balsamico. A noi ha lasciato una persistenza bianca di germe di grano e mineralità calcarea, sapida e finissima.

Il buongustaio

di Davide Eusebi



OGGI



Nord Molte nubi su Liguria, Val Padana e Adriatico, la sera anche su ovest Alpi. Più sole su aree alpine centro-orientali.

Centro Molto nuvoloso su Toscana, Lazio e Umbria con locali piovvaschi; maggiori schiarite in Abruzzo.

Sud Locali deboli piogge su Nord Sicilia, nuvoloso su Campania e Calabria; schiarite altrove.

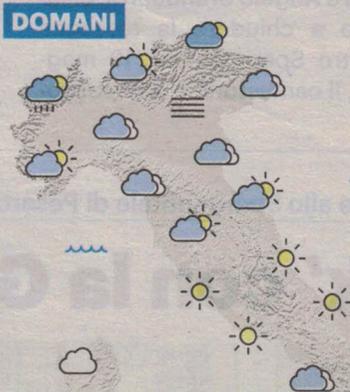
Il Sole

Sorge	Tramonta	Luce complessiva
7:46	16:40	8:52 ore

La Luna

Luna nuova	Primo Quarto	Luna Piena	Ultimo Quarto

DOMANI



CINEMA DI PESARO

PESARO

MULTIPLEX GIOMETTI

Piazza Stefanini 5 Tel. 0721 870479

Avatar 2 - La via dell'acqua

Ore 21.30

Avatar 2 - La via dell'acqua 3D

Ore 22.00

Il Grande Giorno

Ore 20.30-22.45

Le otto montagne

Ore 22.30

Il gatto con gli stivali - L'ultimo desiderio

Ore 20.00

Whitney - Una voce diventata leggenda

Ore 21.00

The Fabelmans

Ore 20.00

CINEMA LORETO

Via Giovanni Mirabelli 3

Tel. 0721 390890

The Fabelmans

Ore 21.00

MULTISALA SOLARIS

Via Turati 42 Tel. 0721 410615

Le otto montagne

Ore 21.00

Il grande giorno

Ore 19.00

Masquerade

Ore 21.00

Avatar - la via dell'acqua

Ore 20.30

ACQUALAGNA

CINEMA A. CONTI

Piazza Enrico Mattei n.12/13

Tel. 328 1115550

Avatar 2 - La via dell'acqua

(in 3D HFR 48fr)

Ore 21.00

FANO

MASETTI

Via Don Bosco 12

Tel. 0721800244

The Fabelmans

Ore 21.15

MULTIPLEX GIOMETTI

Via Einaudi

Tel. 0721 538580

Il gatto con gli stivali - L'ultimo desiderio

Ore 20.00

Avatar 2 - La via dell'acqua

Ore 20.30-21.30

Avatar 2 - La via dell'acqua 3D

Ore 22.00