

Pesaro

Enogastronomia Il Buongustaio: i dolci di Natale

San Lorenzo, dolce sentire

Dal farrettone Monterosso al panettone tradizionale Biagiali: arte pasticceria



A sinistra:
il farrettone
Monterosso
firmato da Le Luzi
e Leila Segoni.
A destra Paolo
Biagiali 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 triticum 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 Biagiali 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

Il buongustaio

di Davide Eusebi



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 Biagiali, 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.

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

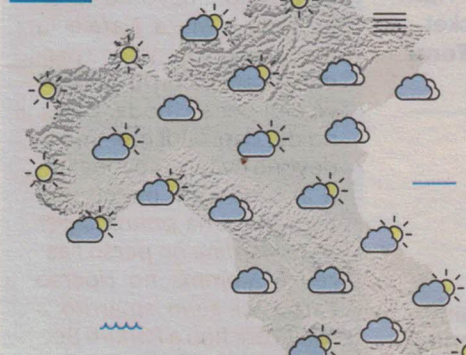
MASETTI

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

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 piovoschi; 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

