

Lincosta panetonne... se termina demasiado pronto!

Por [Manuela Mancino](#): Consultora de Alimentos y Vinos y Food Hunter. Experto en Evoo y escritor independiente – [Roma Italia](#)

PUENTES GASTRONÓMICOS

La Navidad acaba de terminar y, a pesar de la pandemia, el deseo de pan dulce sigue creciendo. Entre la nouvelle vague de las grandes industrias y los muchos y hábiles pasteleros italianos, decidí probar el de Federico Marrone, jefe de panadería y postres del restaurante familiar [“Da Lincosta” \(L’Aquila\)](#).

Nacido en 1998, parece joven y muy decidido a continuar sus estudios sobre productos leudados y postres. Un camino, emprendido hace años, que lo ha visto comprometido entre el laboratorio de Antonino Maresca y las cocinas de famosos restaurantes de toda Europa. Volviendo a Italia por Covid-19, se arriesgó con su primera versión de panettone, hecha respetando la tradición italiana, pero haciendo un guiño a la gran escuela francesa de la que es un admirador convencido.



Lincosta panetonne... se termina demasiado pronto!

"Bueno el primero" fue mi pensamiento inicial cuando observé la apariencia correctamente *"abovedada"* que se asoma del envoltorio de papel y abre el apetito con esa corteza uniformemente dorada y compacta. El corte confirma la impresión estética: la hoja se hunde bruscamente en una masa blanda, con la alveolación adecuada, sinónimo de un proceso complejo articulado, de hecho, en torno a cuatro leudados a

temperatura controlada, durante un total de 60 horas. El olor, delicadamente penetrante, recuerda al de *"buena mantequilla"*, de fruta confitada cuidadosamente trabajada y ciertamente invita a probarla.

Lincosta panetonne

En la boca, uno queda impresionado por esa rara evanescencia de una textura *"nubosa"*, que desaparece lentamente al contacto con la saliva, dando paso a esa elegante progresión aromática que es el resultado de una cuidadosa elaboración y de la calidad de los ingredientes utilizados. El bocado se traga sin dificultad, dejando el paladar agradablemente amortiguado por los recuerdos gustativos y olfativos de una cocina igualmente perfecta: la nota mantecosa está bien equilibrada por el brío que da la masa madre (refrescada tres veces al día durante tres días), por el timbre de las pasas y la vainilla, ambos bien dosificados.

El bocado se completa con una equilibrada nota dulce que perdura, atrayendo un sabor posterior.

¡El único defecto es que termina demasiado pronto!