

Panettone del Sur de Italia

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

Desde hace mucho tiempo, el sur de Italia experimenta un alto nivel en la elaboración del Panettone, el postre típico italiano de Navidad que, según la historia, nace en Milán. Este año hemos optado por degustar dos interpretaciones diferentes para entender cómo los renombrados pasteleros del Sur pueden traducir su idea de celebración en un postre.

Panettone del Sur de Italia

Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El primero, elaborado por [Tommaso Perrucci](#), es una vibrante glorificación de [Puglia](#), su tierra natal. Así, utiliza la **miel** local para elaborar la masa, que es una mezcla perfecta entre el azúcar, las **frutas confitadas** y la técnica. En la boca, se reconoce la alta calidad de los **ingredientes** y la perfecta gestión de la **levadura**.



Panettone del Sur de Italia. Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El **bocado** es una explosión de sabor: miel, frutas confitadas (limón y naranja), **huevos, azúcar y mantequilla**, y es un equilibrio inesperado entre **dulzura y fragancia**. Es fácil adivinar la gran destreza de Tommaso Perrucci, que podría elogiar una experiencia relevante en famosas escuelas italianas e internacionales, así como un profundo conocimiento de las materias primas. Su **panettone** merece realmente la pena. No es habitual encontrar una masa tan ligera y suave, llena de aromas y con historia que contar.

Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

La segunda, elaborada por [Pietro Macellaro](#), es un homenaje a la antigua biodiversidad del Cilento, esa parte de Italia que no está lejos de **Penisola Sorrentina**. Es imposible no reconocer la destreza de Pietro y el profundo estudio de la masa, ya que es una rara mezcla entre un proceso de

fermentación perfecto (hecho de tres pasos diferentes) y los aromas que son el resultado de ello.



Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

El **panettone**, infecto, demuestra las habilidades de Pietro: la suavidad de la masa, las perfectas cavidades a su alrededor, el glaseado uniforme son el resultado de un hábil proceso de elaboración. Las 54 horas de fermentación confieren al postre un **bocado** ligero, caracterizado por el **sabor típico** de las **frutas confitadas** caseras y el de la masa madre. Pietro, en este concepto personal de panettone, muestra todo el conocimiento de las materias primas adquirido a lo largo de los años y su idea de la **pastelería**.