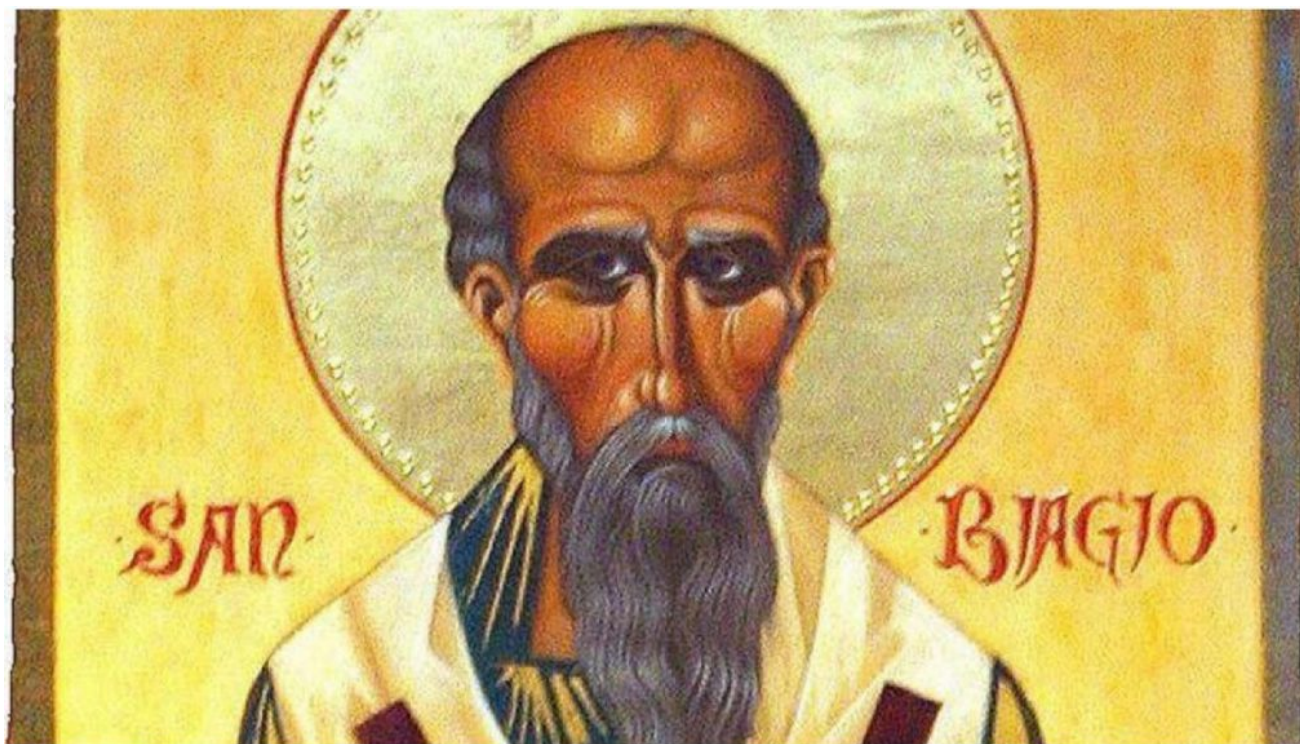


¿Panettone después de Navidad?

No se trata de ofrecer ideas de reutilización, sino una segunda ronda que se abre en la estela de la tradición de San Blas.

[PUENTES GASTRONÓMICOS](#)

La antigua leyenda popular cuenta que una mujer, justo antes de Navidad, acudió a un fraile llamado Desiderio para que le bendijera el Panettone que había preparado para su familia. El fraile, teniendo poco tiempo a su disposición, le pidió que le dejara el pastel y que volviera al cabo de unos días para llevárselo bendecido. Después de la Navidad y al notar que la mujer no había regresado, el monje comenzó a comer el pastel para no tirarlo, pensando que la mujer se había olvidado de él.



Cuando (el 3 de febrero) la mujer se acercó al fraile para pedir su panettone bendecido, Fray Desiderio, al ir a tomar el

recipiente vacío, se encontró frente a un panettone dos veces más grande que el que le habían dejado en Navidad. El día de San Blas, protector de la garganta, se produjo un milagro. Desde entonces la costumbre es consumir un panettone, precisamente en este día de San Biagio.



Casarano (Lecce)

Este pastel con levadura lo elabora [Emiliano Preite](#), propietario de la panadería del mismo nombre en Casarano (Lecce). Inaugurado en 1987, el negocio siempre ha destacado por su continua investigación y su capacidad para diversificar sus creaciones típicamente locales.

Y así, tras más de un cuarto de siglo entre levaduras y harinas, entre libros y continuas actualizaciones en la corte de importantes pasteleros, Emiliano ha llegado a su propia interpretación del panettone. Doble levadura, harina de Apulia, miel local e higos secos de San Michele Salentino son,

de hecho, los ingredientes de una versión profundamente territorial del Panettone di San Biagio.

A la vista, la forma y el ligero glaseado dejan presagiar una correcta subida y ejecución. La mano de Emiliano se reconoce en una elaboración capaz de dar a la estructura una buena alveolación, protegida por el ligero (y perfecto) crujido del glaseado y acertadamente integrada con higos y chocolate.



¿Panettone después de Navidad?

Sí, el primer bocado es “goliárdico” con todo el brío gustativo de las materias primas de Salento, el bocado es elegante, con su notable equilibrio en la combinación de sabores y en el balance de la preparación. Pero, ya una vez ingerido, el rastro aromático se disuelve lentamente, sin verse afectado en absoluto por el exceso de grasa o de azúcar, lo que atestigua la calidad de los materiales utilizados y la

experiencia empírica del Patrón.

¿El panettone de San Blas? ¡Una coartada glotona para dar un último bocado a este postre!

Precio de venta al público: 20 euros, tamaño de 750 gr.

Para los más golosos, pruebe las fragantes galletas de Primitivo con gotas de chocolate y las Pitteddhe, galletas típicas de Salento rellenas de uvas.

[Preite Forno Artigianale](#) – Via G. Pascoli – Casarano (LE)