



NOW TRENDING: DI DESIGN | DA PASSIONE A LAVORO: COME DIVENTARE UN SOCIAL MEDIA MANAGER | L'E-BIKE VOLA IN EUROPA, NEL 2022 SONO 5,5 MILIO

La **Ragnatela News**  
Informazione, attualità, Notizie

HOME

ATTUALITÀ

MOTORI

LIFE STYLE ▾

TECNOLOGIA



Home ▸ Attualità ▸ L'armonia perfetta tra arte dolciaria e distillazione

# L'ARMONIA PERFETTA TRA ARTE DOLCIARIA E DISTILLAZIONE

Silvia Lunardo 16 Dicembre 2024 Attualità, Cucina Nessun commento



Quando si parla di *coup de foudre* si pensa subito a qualcosa di travolgente, a un'armonia unica, ma tutto ciò può avvenire senza sguardi e battiti accelerati? Pare proprio di sì: un colpo di

## CERCA

Search the site



## Dicembre 2024

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

« Nov

## I PIÙ LETTI



Un ventenne su 800 sopravvive al cancro ...

18 Novembre 2024 0



Perilprete.it: Prodotti Artigianali per la Celebrazione del ...

3 Dicembre 2024 0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

fulmine tra pasticceria e distillazione, l'incontro alchemico tra due mondi che, pur diversi, trovano l'equilibrio perfetto per una creazione unica. È quell'istante in cui la morbidezza di un lievito artigianale sposa l'intensità aromatica di un distillato pregiato, generando un'esperienza sensoriale che va oltre il gusto. Nasce il **Panettone Tradizionale con Grappa Riserva Privata Barricata**. Questo connubio straordinario porta la firma di due icone del gusto: **Zaghis**, maestri dolciari di Ponte di Piave (TV), e **Distilleria Bottega**, rinomata per la sua arte distillatoria.

## UN PANETTONE CHE RACCONTA UNA STORIA

Il panettone, realizzato seguendo la ricetta originale del 1964 di Zaghis, si distingue per una lavorazione artigianale che combina innovazione e rispetto per l'ambiente, grazie a un processo a ridotto impatto energetico. Il lievito madre, vero patrimonio dell'azienda, è il cuore di una lievitazione naturale di oltre 72 ore. Il risultato è una pasta soffice e ariosa, dorata all'esterno e incredibilmente profumata all'interno, con uvetta e canditi infusi in una delicata bagna alla Grappa Riserva Privata Barricata.

## LA GRAPPA: L'ANIMA DEL PRODOTTO

La scelta della grappa Riserva Privata Barricata non è casuale. Prodotta con Amarone e affinata in botti di rovere, questa grappa porta con sé aromi complessi e un carattere raffinato. L'infusione dell'uvetta nella grappa aggiunge una profondità aromatica unica, esaltando ogni boccone con un perfetto equilibrio tra dolcezza e vivacità.

## UN PROCESSO CURATO NEI MINIMI DETTAGLI

La cura artigianale si estende fino al raffreddamento: dopo la cottura, il panettone viene capovolto per otto ore, permettendo una perfetta amalgama degli ingredienti. Tra i protagonisti della ricetta troviamo il cedro Diamante calabrese, le arance di Sicilia e la vaniglia Bourbon del Madagascar, che insieme alla grappa creano un'esplosione di gusto avvolgente.

## SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONE

Il panettone non solo è una delizia per il palato, ma rispetta anche l'ambiente. Il packaging è realizzato con materiali riciclabili e compostabili, mentre la certificazione IFS garantisce alti standard di sicurezza alimentare. Un dettaglio che sottolinea la filosofia dell'eccellenza.

## UN'ESPERIENZA SENSORIALE COMPLETA

**Stefano Bottega**, visionario alla guida della Distilleria Bottega, descrive il panettone come *"un'inedita grammatura da 800 grammi, pensata per soddisfare tutte le esigenze"*. La grappa stessa, pluripremiata al Concours Mondial de Bruxelles e dalla guida Bibenda, si presta a essere gustata non solo con il panettone ma anche con cioccolato fondente, marron glacé e formaggi stagionati.

Il Panettone con Grappa Riserva Privata Barricata è molto più di un dolce tradizionale: è un viaggio del gusto tra la tradizione italiana e la maestria del distillato. Perfetto per condividere i momenti di festa con chi si ama, rappresenta l'espressione più autentica del calore e della convivialità natalizia. Una scelta che unisce gusto, qualità e sostenibilità, rendendo ogni assaggio un momento da ricordare.

Post Views: 52

CONDIVIDI:



MI PIACE:



Osservatorio sulla povertà in Italia: crescono del ...

🕒 4 Dicembre 2024 🗨️ 0



Passaggio di Testimone: Elena Linari e Alessandro Buongiorno ...

🕒 4 Dicembre 2024 🗨️ 0



Audi Q5 Sportback 2025, nel segno dell'eleganza ...

🕒 4 Dicembre 2024 🗨️ 0