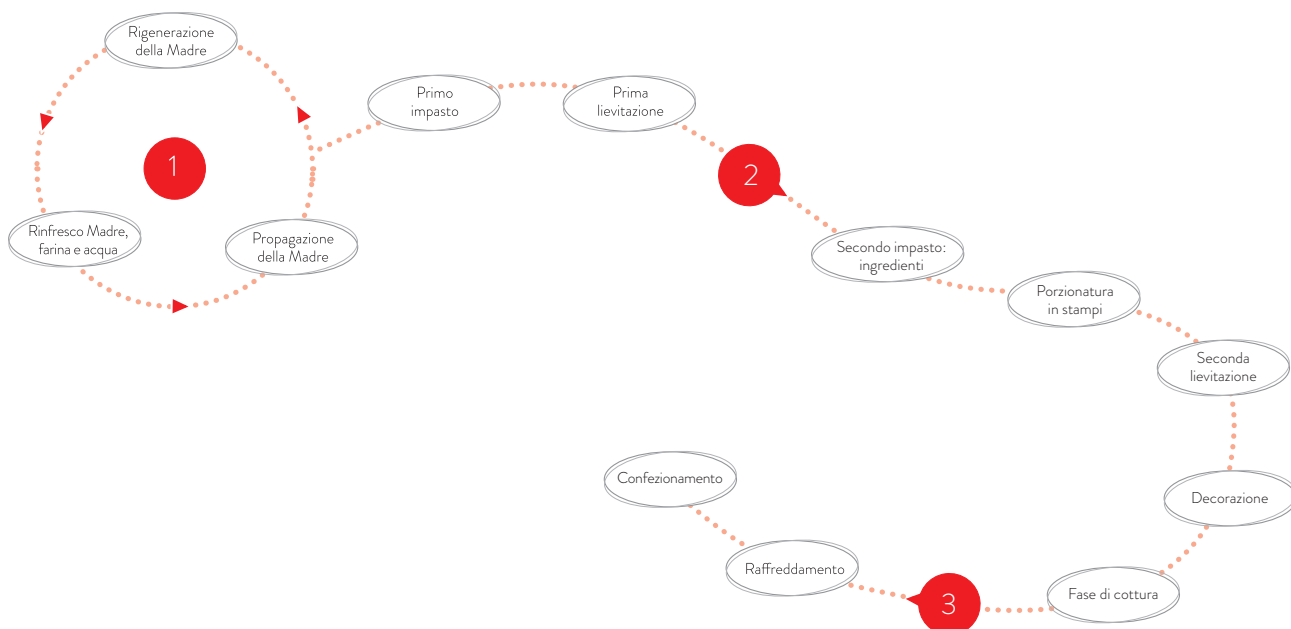


I Tre Giorni del Panettone Bonifanti

Ci vogliono 3 giorni di lavoro, di pazienza e di attenzioni speciali per creare un panettone Bonifanti.



■ PRIMO GIORNO: LA PREPARAZIONE

Nel rispetto dei ritmi lenti della fermentazione naturale, i lieviti vivi della “Madre Bianca Bonifanti” vengono costantemente nutriti e rinfrescati con aggiunta di acqua e farina.

Il primo passo della preparazione consiste nella divisione dell’impasto: una parte si conserva per le lavorazioni successive, mentre un’altra parte comincia il suo percorso per diventare un Panettone Bonifanti. Si aggiunge altra acqua e farina e si lascia a riposo, tempo durante il quale la pasta raggiunge il giusto livello di lievitazione.

Con l’aggiunta di zucchero, burro e uova, rimane tutta la notte in ambiente a temperatura e umidità controllate.

E, finalmente, il mattino dopo l’attesa viene ripagata come sempre: l’impasto ha triplicato il suo volume.

■ SECONDO GIORNO: L’IMPASTO E LA COTTURA

Il mattino del secondo giorno è dedicato al “secondo impasto”, nel quale vengono aggiunti, oltre agli ingredienti base, quelli caratterizzanti: l’arancia, il cedro, la pesca, la pera, l’albicocca, l’amarena, la ciliegia, l’uva, il cioccolato, tanti sapori naturali che rendono unici i Panettoni Bonifanti.

L’impasto così arricchito di intonazioni e sfumature di sapori viene porzionato, arrotondato e lasciato nuovamente a riposo, ciascun panettone dentro il proprio “pirottino”.

Nel lento trascorrere del giorno il lievito naturale produce la “seconda lievitazione” e solo verso sera il panettone è pronto per una graduale cottura dopo esser stato ricoperto con una glassa di nocciole e arricchito con mandorle o granella di zucchero.

Al termine della cottura il panettone, appena sfornato, inizia la fase di raffreddamento che avviene a temperatura ambiente per tutta la notte, in posizione capovolta per favorire una diffusione uniforme dei gusti e sapori sprigionati dagli ingredienti, senza l’uso di tecnologie per l’estrazione del calore.

■ TERZO GIORNO: IL CONFEZIONAMENTO

Il rispetto dei tempi di raffreddamento è uno dei segreti per garantire qualità e sapore al Panettone Bonifanti. Solo la mattina del terzo giorno, quando sono ormai trascorse più di 48 ore dall’inizio della lavorazione, il panettone ha terminato il suo ciclo di lavorazione e rimane in attesa del tocco finale: il confezionamento a mano. Il risultato è un’opera di alta artigianalità, bella da vedere, memorabile da degustare.

