Il Panettone di DiVino in Gusto

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 15 Dicembre 2021 11:53

Imparando e poi approfondendo le tecniche di fermentazione per la preparazione di una buona pizza, è naturale conseguenza che ci si trovi automaticamente anche con un buon background per la realizzazione del panettone, per cui non bisogna stupirsi se alcuni pizzaioli si dedicano ad esso nel periodo delle feste. Infatti lo scorso **9 Dicembre 2021** mi sono recato alla **Pizzeria DiVino in Gusto** di **Palermo**, ideata tre anni fa dai fratelli **Emiliano** ed **Enrico Di Salvo**, per assaggiare il panettone di **Rocco Pizzuto** ed ovviamente recensire anche la sua pizza, ma questa è un'altra storia! Il panettone di **Rocco** mi ha un po' spiazzato per la farina impiegata, una multicereali come descritto nel video qui di seguito, quindi con un indice glicemico più basso rispetto alla solita doppio zero, per il resto è un normalissimo panettone artigianale, tuttavia l'alveolatura andrebbe migliorata nella sua distribuzione e forma, ma come secondo anno di produzione, ognuno costituito da soli 150 pezzi, non è niente male. Di questo panettone, ciò che mi ha più colpito è stato sicuramente il buon profumo di burro, per il resto dei dettagli dovrete guardare il seguente breve video.

{youtube}NL2SUCESuvU{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo