

## Il panettone di Prandia

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 24 Dicembre 2024 15:08

---



**Roberto Tita** aveva 24 anni quando si è reso conto che non poteva eludere la professione di pizzaiolo, da allora è stata passione, ma soprattutto studio e sperimentazione. Dopo aver girato il mondo con puntate a Londra, in Australia e in Messico, **Roberto** è tornato a **Castel di Tusa**, frazione marinara di **Tusa (ME)** che gli ha dato i natali, riunendosi con Giuseppe Alfieri, chef amico d'infanzia anche lui giramondo, da lì la decisione di aprire un posto tutto loro dove hanno ripreso a "giocare", con gli impasti e con i piatti, creando una formula vincente che offre entrambe le specializzazioni ad alti livelli.

{youtube}OpMmOudSXqc{/youtube}

Questo è l'antefatto, mentre invece il "fatto" è il panettone, sì proprio quello, il panettone di un ristorante, ma non il solito, firmato da qualche pasticciere o chef famoso, bensì quello realmente realizzato al suo interno da **Roberto Tita** grazie ai suoi studi, soprattutto dopo un illuminante corso con il lievitaista Maestro **Piergiorgio Giorilli**, che lo ha reso padrone di fermentazioni e lievitati in genere, con l'immane collaborazione dell'amico e socio Chef **Giuseppe Alfieri**, maestro nel settore creme, mousse, ganache e farciture varie.

Abbiamo approfittato di una cena abbinamento con le pizze di **Prandia** e i vini di **Terre di Gratia**, durante la quale abbiamo assaggiato solo il cioccolato e il pistacchio, mancava infatti il classico mandorlato, con sapori e profumi sicuramente originali. Nel caso del primo, il cioccolato impiegato era un 70% che immediatamente, sin dal primo approccio, ci ha svelato la sua provenienza caraibica, fascia geografica di eccellenza per questo ingrediente, esso infatti presentava un'elevata acidità ed una profumazione particolarmente intensa, inserito in quantità elevate ha fortemente caratterizzato l'impasto del panettone, riuscendo perfino a soprafare l'aroma del burro.

Il burro francese impiegato, invece, era l'indubbio protagonista del gusto al pistacchio, per gli amanti del suo aroma un vero must, l'aromatizzazione dell'impasto non lo caratterizzava molto, ma la crema ideata dallo Chef **Alfieri** riequilibrava l'insieme, con intense note di pistacchio e panna, grazie alla pasta di pistacchio puro utilizzata.

Sicuramente per i due amici questa è stata una prima volta ben riuscita, soprattutto considerando la poco adatta strumentazione impiegata per la produzione, infatti al posto dell'impastatrice a braccia tuffanti viene utilizzata una normale e piccola planetaria, che riesce comunque ad incordare l'impasto anche se con una certa difficoltà. Il forno, invece, è un **Rational**, da tanti considerato una **Mercedes** della sua categoria, che può indubbiamente cuocere anche i panettoni, ma con qualche compromesso in dimensioni e grandi limitazioni di carico costituito da 4 o al massimo 6 pezzi per volta.

Insomma, un panettone ancora più artigianale del vero artigianale, quasi casalingo, con dei compromessi estetici che lo pongono fuori dai canoni di concorso per forma esterna ed alveolatura, ma dall'estrema bontà ed espressività gustativa, il cui maggior difetto è sicuramente la difficile disponibilità di esemplari a disposizione, che si tramuta in vere liste di attesa, soprattutto a ridosso del Natale come è capitato a noi. I prezzi, se confrontati con le soddisfazioni trasferite al palato, sono interessanti perché si parla di 28 Euro per il classico mandorlato e per il cioccolato, 30 per quello al pistacchio. Per il prossimo anno i due amici stanno fortemente pensando anche ad un panettone gourmet, noi aggiungeremmo, perché aspettare il prossimo Natale? Un buon panettone si può consumare tutto l'anno, soprattutto se è salato, e costituire un eccellente e originale dessert al piatto, sia in normale fetta o meglio ancora attraverso piccole formine, in abbinamento con le straordinarie farciture ideate e preparate dallo Chef **Giuseppe Alfieri**, un altro prodotto vincente per il **Prandia Restaurant**, food and bakery connection a **Castel di Tusa**.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Biscimificio La Nuova](#) di Palermo

## Il panettone di Prandia

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 24 Dicembre 2024 15:08

---



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)