

Il Panettone di Sant'Anna a San Giuseppe Jato

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 19 Dicembre 2022 05:43



Uno degli obiettivi più importanti che ogni produttore di panettone veramente artigianale si pone, è sicuramente quello di incorporare più burro possibile nel proprio prodotto, alle **Delizie Sant'Anna** sono arrivati al 78% e si sente! Ben 10 anni di panettone artigianale saranno serviti a qualcosa, ed infatti il risultato l'ho potuto constatare e assaggiare col palato lo scorso **16 Dicembre 2022**, accolto da **Gaetano Agostaro** e dalla moglie **Domenica**, quarta ed ultima generazione che manda avanti l'impresa di famiglia, ma ancora oggi con la guida del padre **Nino** e della mamma **Lena**. Insomma, una conduzione rigorosamente familiare nel nome della fondatrice, la bisnonna **Carmela**, seguita poi da nonno **Gaetano** e nonna **Anna** che ha dato il nome al locale, ma oggi non si può lasciare nulla al caso, si studia e si seguono corsi fino ad arrivare alla [rosticceria d'autore di Francesco Palumbo](#) e al panettone veramente artigianale, che costituisce solo la punta dell'iceberg **Agostaro**, guardate il video che segue per rendervene conto anche voi.

{youtube}UZyNGi-Se7M{/youtube}

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



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)