BARBARANO VICENTINO (VI), AQUA CRUA PROPONE IL PANETTONE TRASPARENTE DELLO CHEF GIULIANO BALDESSARI



Category: Food

Per il prossimo **Natale**, **Giuliano Baldessari**, chef del ristorante **Aqua Crua** a **Barbarano Vicentino** (Vi) nonchè giudice di Top Chef Italia, propone il suo panettone, semplice e trasparente come la sua idea di cucina.
Una nuova ricetta che nasce dall'evoluzione di quella dello scorso anno, ma con una sostanziale novità: quest'anno le uova utilizzate saranno solo quelle delle galline di Aqua Crua, una trentina di esemplari che vivono in un'azienda agricola di Villaga (Vi).



Anche quest'anno il lievito madre è stato rinfrescato con la rugiada raccolta personalmente da Baldessari sulle montagne trentine la notte di San Giuseppe. Un rito antico, erede della tradizione celtica che attribuiva alla rugiada di quella notte proprietà miracolose. Lo stesso lievito viene utilizzato da Baldessari per la sua colomba pasquale e per il nuovo lievitato in fase di test, che sarà in vendita tutto l'anno.
Il panettone sarà acquistabile esclusivamente nel formato da 500 g in ristorante e sullo shop on line del ristorante. Il panettone, che arriva a casa sempre fresco, viene prodotto il venerdì e le spedizioni partono tutte le settimane, il lunedì. Spese di spedizione 6,50 euro, gratuite a partire da 10 panettoni.

http://aquacrua.jimdo.com
www.aquacrua.it

(i.c.)