

# Il Panettone sposa l'Amarone

scritto da Noemi Mengo | 17 Novembre 2017



Quando le feste natalizie si avvicinano, è d'obbligo l'acquisto di un panettone, ma perché sceglierne uno tradizionale?

Grazie alla collaborazione di due importanti realtà veronesi del mondo vinicolo e gastronomico, l'azienda vinicola Farina di Pedemonte e la pasticceria "Faber Dulcis", è nato un prodotto nuovo, ma che ha tutte le carte in regola per competere con i prodotti dolciari della tradizione.

**Domenica 19 novembre, dalle 16.00 alle 19.00**, presso la pasticceria "Faber Dulcis" di Sona, in provincia di Verona (via Veneto, 13), ci sarà un evento di presentazione, dove **Sara Bisinella e Massimiliano Padoan**, titolari della pasticceria, racconteranno la nascita della loro idea in collaborazione con **Claudio Farina**, titolare dell'azienda vinicola della Valpolicella. Inoltre, sarà possibile degustare il panettone, in un'atmosfera accogliente e conviviale.

“Il **panettone artigianale con perle di gelatina di Amarone della Valpolicella**, è stato realizzato con materie prime eccellenti, senza conservanti, aromi chimici e semi lavorati. Un prodotto al naturale, la cui pasta madre viva viene fatta lievitare per ben 40 ore, per poi essere impreziosita di noci, uvetta e perle di gelatina al sapore di mosto” hanno spiegato il pasticceri che l’hanno realizzato, Sara Bisinella e Massimiliano Padoan.

“L’ideale per gli amanti del vino, che hanno ora la possibilità di **assaporare l’unione della dolcezza del panettone e della corposità dell’Amarone della Valpolicella DCG**. Tagliare questo panettone è un piacere, si possono vedere in modo chiaro le gocce di gelatina di Amarone che si sono sciolte in cottura e esprimono anche al palato a pieno il sapore del mosto” ha raccontato Claudio Farina.

“Se dovessimo attribuire un aggettivo al prodotto, quell’aggettivo sarebbe unico. Siamo fieri di aver collaborato con Claudio e, insieme, di essere giunti a partorire quest’idea, poiché il **mondo della pasticceria attualmente è privo di un prodotto simile** e il nostro obiettivo è quello di stupire i consumatori e conquistarli” hanno concluso Sara e Massimiliano.