

Panettoni sì, ma salati

NOVITÀ PER NATALE.

La moda del momento interpreta in moda originale un grande classico. Ecco chi in Friuli li produce e li distribuisce ai ristoranti

La moda delle feste natalizie di quest'anno? Il panettone ovviamente, ma in versione salata. Si stanno diffondendo, infatti, diverse ricette che interpretano il 'dolce' tipico in qualcosa di nuovo, di gourmet, con ingredienti selezionati. E anche il Friuli è della partita.

Un'iniziativa per dotare i locali di queste specialità che in più utilizzano presidi Slow Food arriva dalla collaborazione tra la pasticceria Dolce-vita di Codroipo e il distributore specializzato Soplava. Ed ecco tre panettoni salati che si potranno degustare, ovviamente sempre con il giusto abbinamento del vino.

Il primo è il panettone con speck di Sauris, cipolla di



Una fetta di un panettone salato

Cavasso e della Val Cosa e formaggio latteria di Pradis, lavorato a latte crudo. Si tratta di una ricetta premiata l'anno scorso come terzo miglior panettone d'Italia. Ideale con le bollicine.

Un'altra formula vede abbinata la soppresa e birra ambrata agricola, capace di unire armoniosamente la sapidità del salume artigianale con le note caramellate della bevanda. Questo è ot-

timo servito come aperitivo, magari accompagnato da un bel boccale di birra, fresca di spillatura.

Terza proposta, infine, vede due eccellenze della nostra terra: il prosciutto crudo di San Daniele e il Formaggio di Frant. In questo caso il matrimonio è tra la delicatezza delle cosce e la sapidità del formaggio che nasce dall'antica arte del recupero e restituisce nuova vita a quelle forme di formaggio che, per difetti estetici, non risultano adatte al commercio, sminuzzandole e unendole a panna, latte e spezie. In questo caso l'abbinamento ideale è con un vino bianco aromatico, come il profumato Sauvignon.

I panettoni salati possono essere impiegati per gustosi aperitivi. Il modo migliore per assaggiarli è al naturale, ma c'è chi ama accompagnarli con sottoli e sottaceti fatti in casa, salumi e affettati artigianali, nonché formaggi di media e lunga stagionatura.