

## **ETICHETTA NARRANTE** **Eccellente e solidale**

### **Il panettone dei Presìdi**

#### **L'azienda**

Fraccaro Dolciaria si trova a Castelfranco Veneto, in Provincia di Treviso. L'azienda nasce come panificio nel 1932 e viene fondata dai nonni paterni degli attuali proprietari.

#### **Gli ingredienti**

Per la preparazione del panettone si utilizzano tre Presìdi Slow Food: i datteri dell'oasi di Siwa, la vaniglia di Mananara e gli agrumi del Gargano trasformati in canditi dal laboratorio Essenza Garganica di Afferrante Rocco, a Vico del Gargano (Fg). Tra gli ingredienti caratteristici rientra il lievito madre ottenuto dalla fermentazione naturale e dalla farina bio e dall'acqua che giornalmente, a partire dal 1932, si adoperano per mantenerlo in vita. Si utilizzano per la preparazione del panettone anche farina di grano di tipo 0 coltivata in Italia e acquistata dal molino Bigolin di Rossano Veneto (Vi); farina manitoba di origine canadese e acquistata dal molino di Pordenone; zucchero prodotto da barbabietole coltivate in Italia e trasformate dall'azienda Italia Zuccheri di Minerbio (Bo); burro di origine francese prodotto da Sas Beuralia di Parigi; uova dell'azienda Parmovo di Colorno (Pr); miele di millefiori dell'azienda Gardin di Barbarano Vicentino (Vi); oli essenziali estratti da agrumi coltivati in Sicilia e prodotti dall'azienda Aromatica Siciliana di Messina.

#### **La lavorazione**

Il lievito madre, la farina, lo zucchero, le uova e il burro sono miscelati meccanicamente. Dopo circa 6 ore, si aggiunge all'impasto un altro quantitativo degli stessi ingredienti e si rimpasta. Dopo 12 ore, si miscela il tutto con la vaniglia, i datteri, i canditi, il miele e gli oli essenziali e si divide l'impasto in pezzi da un chilo. Quindi si fanno riposare per un'ora e si lavorano meccanicamente in modo da formare sfere di impasto che vengono poste in stampi. Dopo 8- 10 ore si imprime un taglio a croce al centro delle forme che vengono cotte in forno per circa un'ora. Terminata la cottura e prima del confezionamento, il panettone viene posto a riposare capovolto in una cella di raffreddamento.

#### **Il confezionamento**

Il prodotto è trasferito nell'impianto di confezionamento, dove viene insacchettato e confezionato in scatole di latta.

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.