

Panettone di pasticceria artigianale

Punto Rosso

Tradizione • Maestria • Qualità

Tradizione, Maestria e Qualità:

questi gli ingredienti dei **panettoni artigianali Punto Rosso** della Paolo Lazzaroni & Figli di Saronno.



“Partendo da una ricetta dell’archivio storico, in collaborazione con la famiglia dei Maestri Pasticceri Morandin, abbiamo sviluppato qui a Saronno, nel nostro laboratorio di pasticceria artigianale Punto Rosso, un panettone artigianale di altissima qualità, preparato secondo la metodologia più classica e tradizionale”

spiega Luca Lazzaroni della Paolo Lazzaroni e Figli, azienda saronnese che produce ed esporta specialità dolciarie e liquoristiche in tutto il mondo.



Panettone di pasticceria artigianale

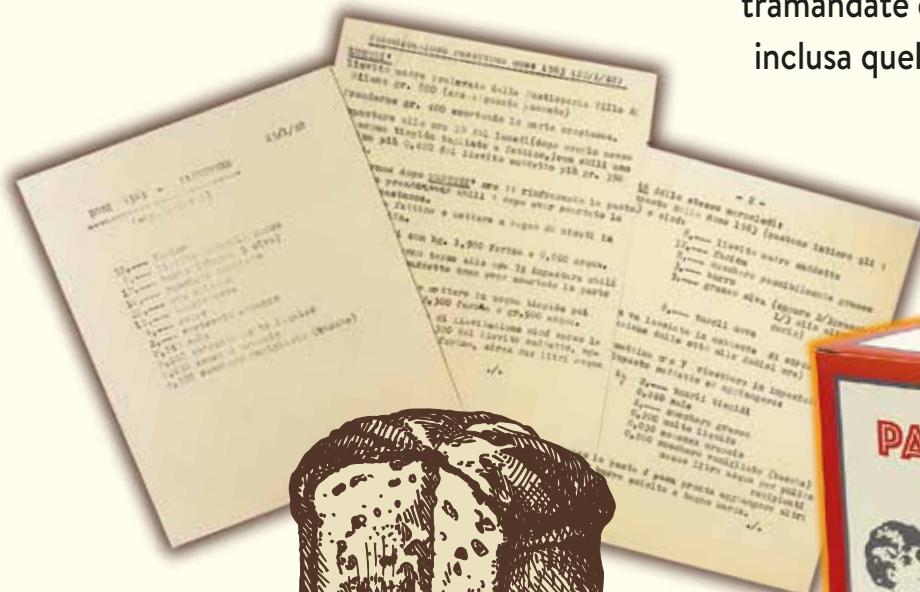
Punto Rosso

• *Tradizione* •



Tradizione:

presso il Chiostro di Saronno, nel centro della città, la Famiglia ha mantenuto un archivio storico in cui sono state conservate ricette e procedure di produzione, che vengono tramandate di generazione in generazione, inclusa quella del Panettone Tradizionale.



Panettone di pasticceria artigianale

Punto Rosso

• *Maestria* •

Maestria:

Per avere un **prodotto al massimo livello**, l'Azienda si è affidata alla maestria di **Francesca e Rolando Morandin**, Maestri Pasticceri di fama internazionale.

Per avere un'idea della sua importanza nel mondo dei lievitati – per il panettone, in particolare, ma non solo – basti pensare che ha dato il nome alla tecnica di mantenimento del lievito madre in acqua, conosciuta appunto dagli addetti ai lavori come “**Metodo Morandin**”.



Rolando Morandin inizia la sua formazione lavorando “in bottega”.

La sua conoscenza viene approfondita durante i corsi serali presso la scuola Arte Bianca di Torino. Termina la sua formazione al fianco del maestro Franchello, pasticcere del Re d'Italia, aprendo poi nel 1964 la sua pasticceria, la “Pasticceria Morandin”, oggi affidata al figlio Mauro.

Da qualche anno, infatti, il Maestro Morandin – che nel 2014 ha ricevuto il Premio alla Carriera promosso dalla FIP - Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria – ha deciso di **trasmettere il suo sapere e la sua esperienza ad altri pasticceri, soprattutto ai giovani**, lavorando come docente presso aziende del settore, laboratori e centri di formazione in Italia e all'estero.

Anche grazie alla collaborazione con la figlia **Francesca** – che a partire dalla sua tesi in Tecnologie Alimentari si è specializzata nella realizzazione e nell'uso del lievito madre senza glutine – e al suo approccio “scientifico” all'arte dolciaria, oggi il suo lavoro si concentra in particolare sulla messa a punto (e trasmissione di tecniche e ricette) di una **pasticceria di qualità, naturale e artigianale**.



Panettone di pasticceria artigianale

Punto Rosso

• *Qualità* •

Qualità:

La preparazione del panettone segue la **metodologia tradizionale**, con un processo che richiede tre giorni, nell'arco dei quali avvengono diversi impasti e diverse lievitazioni.

Il panettone viene **prodotto con pasta madre viva di 90 anni tramandata di generazione in generazione**, con **burro di latteria, uova fresche da allevamento a terra, canditi ottenuti da frutta fresca** (morbidi e saporiti), **senza aromi, e senza conservanti o miglioratori**.

La produzione viene fatta a mano, con un'attenzione maniacale per le fasi critiche come la pirlatura o la scarpatura, per **esaltare la bontà delle materie prime**.

La produzione è **completamente manuale e artigianale**, quindi la tiratura è limitata.

