

Abbinamenti

Luciano
Pignataro



Panettone estivo alle albicocche con i passiti campani

Fa sicuramente un po' impressione mangiare il panettone in estate, ma ormai la stagionalità dei piatti è quasi del tutto saltata. Buone abitudini resistono solo al Sud e non sempre.

Però l'idea di Alfonso Pepe, maestro pasticciere di Sant'Egidio Montalbino, piccolo paese arroccato sulla salita che porta al Valico di Chiunzi in Costiera Amalfitana non è affatto male: in primo luogo perchè il suo panettone è davvero leggero come una piuma, pressandolo si potrebbe contenere in una mano.

Poi perchè l'idea di inserire le albicocche, simbolo della estate campana, che proprio sul Vesuvio hanno alcune delle migliori espressioni come ben sa Slow Food che le sta sostenendo da molti anni, è molto buona.

Un dolce da colazione, magari prima di andare al mare. Oppure per merenda ai bambini a metà pomeriggio e Dio solo sa quante malattie si eviterebbero in età adulta se questo fosse il dolce quotidiano, senza coloranti e senza conservanti, al posto delle ennesime schifezze imbustate piene di additivi chimici che hanno purtroppo fatto breccia alla fine degli anni '70.

E la sera, sotto una frasca con un bel venticello che ci asciuga il caldo della giornata, cosa possiamo abbinarci? Andiamo sui passiti campani più leggeri, molto ben dosati, a cominciare dallo Spumante dolce de La Guardiense da uve Moscato, di Masseria Parisi e dei Vini del Cavaliere. Si tratta di vini leggeri, che accentuano il senso di dolce senza però essere stucchevoli.

Se invece preferiamo qualcosa di più forte, ecco venirci in soccorso la Falanghina Passita, quella di Aia dei Colombi è da sempre la nostra preferita, ma anche Eleusi di Villa Matilde merita attenzione per la sua affidabilità conquistata nel corso degli anni. C'è poi la Catalanesca di Cantine Olivella sul Vesuvio che costituisce una valida alternativa. Insomma, per gli amanti del dolce, non si può non procedere a questo abbinamento classico, capace di far contenti tutti, bevitori consumati e astemi, grandi e piccini, donne e bambini.

