Quando Panettone fa rima con Marrone

Dicembre 3, 2022



L’AQUILA -Da pochi giorni membro dell’Ampi, l’Accademia maestri pasticceri italiani, Federico Marrone si sta preparando alla lavorazione dei panettoni artigianali, nel piccolo laboratorio della Locanda da Lincosta.

Poche materie prime, eccellenti, e tre giorni di preparazione per un panettone soffice e fragrante che durerà non più di tre settimane (ma figuriamoci chi è capace di resistere 3 settimane davanti ad un prodotto artigianale così fresco e buono!).

Una produzione che, nel tempo, è triplicata arrivando a 150 pezzi, sfornati e venduti, gli ultimi a ridosso della vigilia di Natale.

Oltre al Panettone, Federico propone anche il Tronchetto, delizia ricoperta al cioccolato con base

croccante e decorazioni natalizie.



Il tronchetto di Federico Marrone

Tutte specialità prenotabili sul sito www.dalincosta.it dov'è possibile trovare anche altre proposte di finissima pasticceria.

Per ora non pensa ad insegnare la sua arte, Federico, anche se l'idea di fare dei corsi per amanti della pasticceria lo ho già sfiorato.

Di certo, desidera aprire uno spazio vetrina in centro, tutto dedicato alle sue specialità, frutto di un lungo e proficuo periodo di apprendimento che lo ha portato prima in Francia e poi in Inghilterra.

Aggiungi Laquilablog.it
tra i tuoi preferiti su Google

L'intervista