

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Tradizione e ingredienti locali, per Natale arriva il Pand'Ossola

Redazione VcoNews · Monday, November 30th, 2020

Anche l'Ossola ha il suo dolce di Natale caratteristico è nato **Pand'Ossola**. Si tratta di un dolce d'eccellenza confezionato dallo chef stellato **Giorgio Bartolucci** e dal maestro fornaio **Stefano Zoppis** di Gozzano. “Da tempo avevo il desiderio di creare un panettone con prodotti del territorio, un sogno che non avevo mai concretizzato per la difficoltà di gestire il lievito madre e per la mancanza di un forno da pasticceria. Con l'apertura dell'Atelier ho deciso di offrire ai clienti anche il pane preparato da noi, per poterlo fare sono andato a lezione da Zoppis. Da questa collaborazione si è aperta l'opportunità di confezionare il panettone.

“Quest'estate abbiamo iniziato i primi esperimenti per arrivare in questo Natale a proporre il Pand'Ossola”. **È una versione del panettone con prodotti locali come i mirtilli e le castagne con l'aggiunta di miele e cioccolato**. I mirtilli vengono disidratati e poi reidratati. “Abbiamo provato con quelli congelati ma andavano ad incidere sull'impasto impedendo la lievitazione”. Si tratta di panettoni da un chilogrammo che è possibile trovare presso l'Atelier Restaurant e nei punti vendita Zoppis. Non si tratta però di un panettone che si può conservare fino a Pasqua. Il Pand'Ossola infatti non avendo conservanti deve essere consumato nel giro di tre settimane.

This entry was posted on Monday, November 30th, 2020 at 12:14 pm and is filed under [Piemonte](#), [Tempo libero](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.