

## Nasce il Pugliettone, panettone che racconta la Puglia

Scritto da La Redazione

Venerdì 20 Novembre 2020 15:52

---



***L'idea della Dolceria Sapone che racchiude sapori tipici in una ceramica di Grottaglie***

**Un prodotto unico caratterizzato dal particolare metodo di cottura in terracotta e dalla farcitura fatta unicamente di ingredienti del territorio regionale**

*Bari, 20 novembre 2020* - Tutta la varietà di una regione, tutta l'unicità di una terra ricca di differenze racchiuse in un nuovo lievitato natalizio: il Pugliettone, un prodotto unico perché caratterizzato dal particolare metodo di cottura in terracotta e per il quale nella farcitura vengono utilizzati solo ingredienti del territorio regionale. Nato da un'idea del mastro pasticcere Eustachio Sapone, questa declinazione del panettone dal carattere pugliese non è solo un dolce ma l'unione di sapori, profumi e tradizioni tipiche di un territorio dalle mille sfaccettature, un'occasione per fare rete, guardare al futuro con positività e lanciare un segnale di ottimismo.

## Nasce il Pugliettone, panettone che racconta la Puglia

Scritto da La Redazione

Venerdì 20 Novembre 2020 15:52

---



Pronto a ricavarsi uno spazio sotto l'albero di Natale, il Pugliettone racconta la Puglia dei sapori tipici delle sue tavole imbandite. Un racconto che è un viaggio dal Gargano al Salento, passando per la Murgia, e che si declina nel perfetto matrimonio di fichi dottati del Salento, limoni del Gargano, essenze aromatiche della Murgia barese, bucce d'arancia del tarantino e tipica glassa alle mandorle di Toritto

Il Pugliettone parla di gusto poiché racchiude sapientemente i sapori di una terra, ma esprime anche la Puglia della tradizione millenaria: quella dell'artigianato della terracotta utilizzata per realizzare i piatti in cui avviene la cottura dei panettoni, delicatamente adagiati su pampini di vite di uva Primitivo delle Tenute Chiaromonte, e quella della preziosa ceramica artistica di Grottaglie, opera del maestro ceramista Marcello Fasano, che ha realizzato a mano ogni singolo contenitore ispirato alle morbide linee delle cupole dei trulli, in cui sono confezionati i panettoni.

## Nasce il Pugliettone, panettone che racconta la Puglia

Scritto da La Redazione

Venerdì 20 Novembre 2020 15:52

---

Il Pugliettone è il panettone pugliese, l'ultimo nato nella Dolceria Sapone, e narra della passione di un pasticciere per la sua terra e per il suo lavoro, che impegnato nel suo laboratorio realizza un prodotto secondo i metodi della tradizione artigiana, usando lievito naturale ed una successione di impasti e formature che conduce alla lievitazione finale lunga 36 ore e, dopo la cottura, a 12 ore di raffreddamento in posizione capovolta, per ottenere un lievitato soffice e dal carattere unico.

Il Pugliettone è un prodotto della Dolceria Sapone, pasticceria artigianale con sede ad Acquaviva delle Fonti (BA) fortemente voluta dal pasticciere Eustachio Sapone, che nel 2005, dopo aver acquisito per mano di pasticceri di fama internazionale le tecniche più innovative della pasticceria moderna, decise di avviare questo progetto ambizioso nella sua città natale. Dolceria Sapone offre sempre nuovi prodotti, frutto di sperimentazione continua attraverso l'utilizzo di materie prime provenienti soprattutto dalle terre di Puglia. Il panettone artigianale di Eustachio Sapone è stato anche premiato nel 2017 come "Miglior Panettone Artigianale d'Italia" nel concorso "Mastro Panettone" e nel 2020 ha ricevuto il premio "Puglia Food Award" per la categoria dolci.

Prodotto in edizione limitata, vista la sua unicità, il Pugliettone è disponibile nello shop online della Dolceria Sapone. Maggiori informazioni su [www.dolceriasapone.it/pugliettone](http://www.dolceriasapone.it/pugliettone) e sui suoi social.