



CREATO IN ONORE DI OTTONE IL GRANDE E DELLA REGINA ADELAIDE

QUEL PANETTONE GARDESANO

Un imperatore del Sacro Romano Impero (Ottone di Sassonia) e una regina (Adelaide di Borgogna). A questi personaggi storici si sono ispirate Annalisa Tedeschi e Giovanna Tommasi, numi tutelari della «Patisserie Regina Adelaide» per creare il dolce natalizio del Gardasee: il panettone o, meglio, il pan... d'Ottone. Una bontà.

Ingredienti: farina integrale, burro di centrifuga, uova fresche, miele d'acacia, lievito madre, arance candite, uvetta, baccelli di vaniglia. Un panettone artigianale morbido, fragrante, soffice, etereo come una nuvola, degno di una regina che per aver rifiutato di sposare il figlio di Berengario fu tenuta prigioniera nella Rocca di Garda e poi liberata con uno stratagemma e portata in

salvo a Canossa. Nella notte di Natale del 951 sposò Ottone il Grande ed è proprio per ricordare quell'evento che la pasticceria gardesana ha ideato questo dolce natalizio. Una leccornia che nobilita la gamma dei peccati di gola (bignè, biscotti, croissant, focacce, cioccolatini, crostate, torte nuziali, pasticcini) sfornati ogni giorno dalle due «chef patissier». (g.c.)