Il panettone prodotto a Ferla tra i migliori d'Italia: inserito nella classifica di Gambero Rosso

Quello prodotto a Ferla, uno dei borghi più belli d’Italia, è anche uno dei panettoni artigianali più buoni d’Italia. “Gambero Rosso” ha inserito i panettoni di Francesco Manuele e del figlio Salvatore nella classifica italiana. Merito della tripla lievitazione, del terzo rinfresco, della scelta di ingredienti tipicamente siciliani, che si sposano benissimo con quelli della ricetta tradizionale del dolce natalizio per eccellenza. Un lievito madre donato vent’anni fa dal maestro Morandin. Sapori sempre nuovi, che sorprendono, quelli che la Nuova Dolceria propone: l’*Ibleo* con arancia candita, noci e fichi secchi, il *Pan Ricò*, con la ricotta candita a cubetti, il *Pan Mango,* con olio essenziale di mango nell’impasto.

Una ricerca continua, che anche quest’anno è stata, dunque, premiata.

nella sua classifica nazionale il PanRicò del Maestro Francesco Manuele della Nuova Dolceria. Un panettone che ha dentro i sapori della Sicilia, insieme agli ingredienti tradizionali del dolce natalizio per eccellenza. A rendere unico il PanRicò, secondo i giudici di Gambero Rosso è la glassa di cioccolato bianco alle mandorle, i canditi, la mostarda di fichi d’india, i cubetti di ricotta candita.

