

Il panettone di Tommaso Vatti: qualità della materia e della lavorazione

scritto da Manuela Mancino | 24/12/2018



Ammalia il naso con odori sani che richiamano il burro “buono”, la farina non artefatta, il sole della Trinacria da dove provengono canditi e uvetta. Soffice al taglio, piacevolmente cedevole al morso e giustamente aromatico. Dalla pizza al panettone, la maestria dell’artigiano senese appassionato di lievitati.

C'è chi ha smesso di contare le infinite prove e riprove, le giornate trascorse nella ricerca delle dosi ottimali per arrivare alla ricetta, la propria (ovviamente), del panettone “ideale”. E **Tommaso Vatti**, del [Ristorante Pizzeria la Pergola](#) di Radicondoli (SI), è uno di questi. Non già perché si senta “arrivato”, ma perché il suo rapporto con il mondo della lievitazione è parte integrante della propria indole e non saprebbe vivere senza.

Niente chimica per il Panettone di Tommaso Vatti

È vero, gli ingredienti sono sempre quelli - e pochi - per chi, come Vatti, ha deciso di allietare il Natale dei 250 golosi (fortunati) con un **dolce “limited edition”**, che rifugge dalla chimica e da ogni altra sofisticazione: farine non raffinate, lievito madre, burro francese, uova, canditi del **maestro [Corrado Assenza](#)**, uvetta di Pantelleria appassita al sole e zucchero.

Appassionata follia o folle passione che sia, il **panettone di Tommaso Vatti** è una gustosa biografia del suo percorso, del suo viscerale rapporto con lieviti, dosi, zuccheri e molto altro. Strano gioco del destino il suo incontro con questo piccolo (grande) mondo, grazie ad un corso presso il **Molino Quaglia** con il maestro Morandin, nel non lontano 2016. Da allora, non ha potuto più arrestare la sua “sete di conoscenza”, il suo desiderio (bisogno) di accurata selezione della materia prima, il continuo relazionarsi con i passaggi millimetrici e perfetti che portano alla realizzazione del panettone.

Quella di Tommaso Vatti è una manualità fatta di tecnicismi e ritualità, di studio ed empirismo, di costanti bilanciamenti e aggiustamenti per **offrire un lievitato di grande fattura**.

La degustazione: sintesi di passione, sole, natura e bontà

Ammalia il naso con odori sani che richiamano alla mente quelli del burro “buono”, della farina non artefatta, del sole della Trinacria da dove provengono canditi e uvetta. Soffice al taglio, è piacevolmente cedevole al morso, dissolvendosi in una progressione aromatica al contatto con il palato, morso dopo morso.

Le note del **lievito madre**, giustamente e piacevolmente pungenti, conferiscono una verve gusto-olfattiva di rispetto, alleggerendo il boccone, inducendo la salivazione e sollecitando il morso successivo.

Appagante la persistenza, assai lunga e complessa nell’armonica integrità dei sapori: i diversi ingredienti, tutti riconoscibili, sono in perfetta sintonia e sembrano comporre un mosaico ordinato pur mantenendo, ciascuno, la propria identità e il proprio “ruolo” nell’impasto.

I panettoni di Tommaso Vatti sono realizzati **solo dal 15 novembre al 20 dicembre**, rigorosamente nel periodo di chiusura della propria pizzeria che, a breve, speriamo di provare.

Panettone di Tommaso Vatti

c/o Ristorante Pizzeria La Pergola

Via Giuseppe Garibaldi, 22, 53030 Radicondoli (SI)

[Sito web](#)