



Il Panettone limited edition firmato sa Spoto Bakery e Amaro San Simone

Esce in 600 pezzi il nuovo panettone che vede l'esclusiva collaborazione tra il maestro lievitaista Alessandro Spoto e la storica azienda Amaro San Simone: un'edizione limitata che racchiude tutti i sapori della città di Torino

Nasce in questi giorni, come dolce tributo a Torino, la città dall'elegante compostezza, il **panettone al cioccolato all'Amaro San Simone**, uno dei prodotti simbolo della città. Frutto della collaborazione tra due eccellenze della città, questo prodotto racchiude la storicità del marchio San Simone, simbolo della tradizione locale, e la creatività innovativa della bakery artigianale di **Alessandro Spoto**, già Tre Pani e Due Rotelle nelle guide Gambero Rosso.

Spoto ha reinterpretato il tradizionale dolce natalizio in chiave contemporanea arricchendolo con il gusto intenso e aromatico dell'Amaro San Simone a cui si aggiungono **fichi, limone, fava tonka e pepe di timut**. Le **39 erbe officinali e le note speziate** si fondono tramite la lavorazione artigianale e la creatività di Alessandro Spoto, dando vita a un prodotto unico nel suo genere, realizzato in soli 600 pezzi.

«Una collaborazione che ho fortemente voluto per rendere omaggio alla mia città. – ha spiegato **Alessandro Spoto** – I miei genitori non sono torinesi e nemmeno piemontesi, io sono nato qui e con il tempo questa è diventata la mia città e non solo il luogo dove sono nato. Il fatto che una azienda come San Simone, così rappresentativa di Torino, abbia accettato questa collaborazione è per me motivo di grande orgoglio. Per realizzare questo panettone abbiamo studiato insieme, ci siamo scambiati opinioni e abbiamo collaborato fianco a fianco ed è stata una bellissima esperienza».



Da sn, Federico Fulcheri e Alessandro Spoto (Foto © Aromi.Group).

La **Bakery di Alessandro Spoto**, maestro lievitaista con 20 anni di esperienza alle spalle, oggi è diventata un punto di riferimento a Torino per gli amanti dei lievitati e dei prodotti da forno, sia dolci che salati. Avanguardista, già più di 10 anni fa lavorava (e lavora tutt'oggi) con grandi formati di pane, farine da grani antichi e lievito madre. Dal suo laboratorio di produzione oltre ai pani escono anche lievitati di diverso genere e pizze al trancio nella versione romana (premiata con le Due Rotelle del Gambero).

«Io voglio ringraziare Alessandro per aver pensato a noi – ha dichiarato il direttore commerciale di Amaro San Simone, **Federico Fulcheri** -. Conosco molto bene i suoi prodotti, la maniera artigianale di lavorare che si sposa perfettamente con i nostri valori. Questa collaborazione rappresenta per entrambi una grande opportunità di

raggiungere target diversi, perché abbiamo pubblici differenti e di uscire dai soliti confini. Questo credo sia un esempio di come far rete tra imprenditori possa rafforzare il valore di prodotti ben fatti. E noi in Piemonte di eccellenze ne abbiamo molte».

Il panettone di Spoto Bakery in collaborazione con Amaro San Simone **sarà disponibile, in edizione limitata, a partire dal 6 dicembre**. Sarà acquistabile direttamente nella Bakery di Via Chiesa della Salute 23 (Torino) e attraverso il servizio di delivery di CosaPorto. Info: alessandrospoto.it/

Data di creazione

06/12/2024

Autore

silvia-fissore