

FERDINANDO TAMMETTA: “IL PANETTONE TRADIZIONALE DEVE ANDARE OLTRE IL COVID”



Una speranza e allo stesso tempo una persuasione quella dichiarata dal maestro fornaio Ferdinando Tammetta da Fondi, Latina. Il suo panettone, sulla cresta dell'onda da oltre vent'anni, sta riscuotendo sempre più successo, merito di una passione veramente smodata che l'artigiano nutre nei confronti del suo lavoro e dei lievitati in particolare. «Non possiamo e non dobbiamo permettere a questo momento così drammatico - dichiara il maestro Tammetta - di cancellare, anche se

per un tempo non definito, quelle che sono le nostre tradizioni. Quest'anno, ancor più di sempre, ho voluto raccogliere le forze e concentrarmi sui miei lievitati che sono il periodo più appassionante del mio lavoro. Dopo gli atti di stima dello scorso anno, rappresentati da premi, citazioni, presenze sui media nazionali etc etc, ma soprattutto dopo gli apprezzamenti arrivati dai miei clienti, vecchi e nuovi, ho voluto





predisporre la lavorazione delle linee di prodotti partendo proprio dalla materia prima. Ho cercato di intensificare la mia ricerca, sul territorio italiano, di quelle **eccellenze** che possono contribuire a far apprezzare, ancor di più, il mio panettone. Ho voluto racchiudere attorno al mio lievitato – conclude Tammetta – il concetto, intenso, di **italianità**. Proprio partendo dall'unione dei nostri lavori, delle nostre passioni, delle nostre forze, che possiamo cercare di attraversare questo mare in burrasca con minori perdite possibili». Quest'anno, nel rinnovato packaging che ha il colore bianco e le scritte in oro come identificativo, la produzione di Tammetta contempla **cinque tipologie di panettone** e **una di pandoro**, tutte con un comune deno-

minatore: **l'alta digeribilità. La leggerezza è infatti il tratto distintivo dei lievitati di Tammetta**. Una lavorazione attenta per una produzione sana e super controllata che si attiene fedelmente alla ricetta del maestro e che si nutre, anno dopo anno, di esperienza. Oltre al classico panettone, uvetta e canditi, realizzato rigorosamente senza glassa all'esterno, **Ferdinando Tammetta** realizza anche quello al cioccolato, un suo must sul territorio, quello **cioccolato e pera** e quello ai **frutti di bosco**, oltre al tradizionale pandoro. Ricordiamo che, lo scorso anno, **il panettone di Ferdinando Tammetta è stato considerato da una giuria di qualità presieduta da Iginio Massari, il 5° miglior panettone italiano e il primo della regione Lazio**.

<http://www.fornotammetta.com/>

