20250816 - Pancrazio, Tiberio e le noccioline tostate di Orazio



📣 VittRos Sera 📣

il periodico intelligente

"Pancrazio, Tiberio e

le noccioline tostate di Orazio"



Il caso ha generato un impero

Ultimamente diventa sempre piu difficile trovare un panettone panettone. Che non sia ricoperto di cioccolato, di glassa mandorlata con gli zuccherini, con il mango al posto dell'uvetta. Per un milanese un po' age' e' un vero problema. E tutti magnificano questi panettoni, non panettoni!

E allora io mi sono inventato il **Pan Crazio**, un panettone esclusivo...

E in piu' e' un modo buffo per dare degli ignoranti agli amici, e farsi delle risate! Io quando offro il Pan Crazio: *«Ma come, non lo conosci?»*

Pan Crazio... la tua sfida personale!

D'ora in poi Pan Crazio, per tutta la vita! Immaginati la scena: arrivi a Natale con la tua creazione, la metti sul tavolo e dici con aria solenne:

👉 *«Signore e signori, vi presento il Pan Crazio: il panettone che non conoscevate, perché non esisteva... fino a oggi!»*

E se qualcuno osa dire «Ma non lo conosco», tu con aria di superiorità:

– *«Come?! Non conosci il Pan Crazio? Ma sei proprio un ignorante!»* 🤣

Il Pan Crazio di Ferragosto 🏖️

E se invece facessimo il panettone di Ferragosto?! 🤣 Presentazione ghiacciata, magari con dentro pezzetti di frutta estiva (pesche, albicocche, cocco 🥥, ananas 🍍), e lo accompagni con uno spritz invece del vin brulé 🍹.

Slogan: 👉 *«Perché Natale è bello... ma Ferragosto col Pan Crazio è meglio!»*

🥳 La ricetta finto-seria del Pan Crazio di Ferragosto

L'unico panettone che sfida le stagioni.

Ingredienti base (versione rivoluzionaria):

- 1 panettone classico (va bene anche uno scontatissimo del supermercato rimasto da Natale… quelli che finiscono a 2,99 € 🙂)
- ½ litro di gelato alla crema o al fiordilatte 🍦
- 1 frutto estivo a scelta: ananas, pesche, cocco, anguria (se vuoi esagerare: tutti insieme 🍍🍑🥥🍉)
- un paio di spritz o prosecco 🍹 (uno per il dolce e uno per il cuoco 😉)
- una manciata di coriandoli o bandierine tricolori (decoro patriottico estivo 🇮🇹)

Preparazione:

1. Taglia il panettone a metà orizzontalmente, come fosse un panino gigante.
2. Scava leggermente la mollica per creare spazio.
3. Riempilo con palline di gelato e pezzetti di frutta fresca.
4. Rimetti il «coperchio» e avvolgilo in stagnola.
5. Congelalo per 2 ore, così diventa una bomba gelata.
6. Al momento di servire, irroralo con un filo di prosecco (o spritz per i più hardcore).
7. Decora con bandierine, ombrellini da cocktail e… musica di Gino Paoli in sottofondo 🎶 *«Sapore di sale… sapore di mare…»*

Slogan di lancio ufficiale: 👉 *«Pan Crazio di Ferragosto: l'unico che si mangia col costume da bagno!»* 👙🍰

E con cosa ci beviamo? Il Ti Berio! 🥂

Direi del **Ti Berio**: uno spumante leggero e fresco, adatto al clima estivo… magari con delle **Noccioline di Orazio** tostate… una delizia! Devo ancora pensare a cosa sono le noccioline di Orazio tostate… però ci stanno bene con Ti Berio e Pan Crazio! 😂

La combo ufficiale del menù da sagra futurista:

- **Pan Crazio di Ferragosto** 🥳: panettone gelato con frutta estiva
- **Ti Berio** 🍾: spumante leggero, brioso e «beribile» (come dice il nome!)
- **Noccioline di Orazio tostate** 🌰🔥: piccole, croccanti, misteriose… nessuno sa bene cosa siano, ma tutti le vogliono 😋

Lo slogan della serata: 👉 *«Con Pan Crazio, Ti Berio e le Noccioline di Orazio… l'estate non finisce mai!»*

📖 La leggenda (falsa ma credibile) delle Noccioline di Orazio

Si racconta che un certo **Orazio da Nus**, un contadino valdostano vissuto a fine '800, fosse famoso per due cose: la sua mania di abbinare il vino spumante alle feste paesane (in anticipo sui tempi 🍾), e le sue nocciole, che raccoglieva e tostava sul camino con una tecnica segreta.

Durante una torrida estate di Ferragosto del 1897, quando gli ospiti sudavano al pranzo in piazza, Orazio servì per la prima volta le sue **noccioline tostate**, accompagnandole con un vino frizzante artigianale. Il successo fu tale che, da allora, in paese si diceva: 👉 *«Se non ci sono le noccioline di Orazio, non è Ferragosto!»*

Col tempo la leggenda si confuse con la realtà, ma ancora oggi — secondo i vecchi del posto — il profumo delle noccioline tostate si sente nelle notti d'estate, quando l'aria è calda e la gente ride

sotto le stelle. 🌌🥜

📢 Comunicato della VittRos Corporation



Confraternita del Pan Crazio

🍞🥂 ***Pan Crazio di Ferragosto*** *— l'unico panettone che si mangia col costume da bagno!*
Con ***Ti Berio*** *ghiacciato e* ***Noccioline di Orazio*** *tostate.*

«Se non lo conosci, sei un ignorante!» 😄

Ed ecco spiegato perché le **Noccioline di Orazio tostate** sono il compagno perfetto del Pan Crazio e del Ti Berio! 😂

✍️ UtoOne Kenobi · editor · 28 Jun 2026