

Re Panettone 2017: i migliori panettoni artigianali secondo Dissapore

di CHIARA **CAVALLERIS** ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/AUTHOR/CHIARA-CAVALLERIS/](https://www.dissapore.com/author/chiara-cavalleris/)) 29 novembre 2017

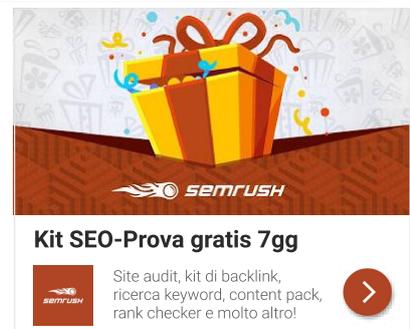
CONDIVIDI SU FACEBOOK ↗

L'ultima volta ho assaggiato 49 panettoni (<https://www.dissapore.com/cucina/re-panettone-2016-classifica-panettoni/>). In seguito, ho lasciato chiare disposizioni per essere abbattuta qualora fossi stata sorpresa a rifarlo. Ma la tentazione, come immaginate, era inimmaginabile.

[\(https://www.dissapore.com/cucina/re-panettone-2016-classifica-panettoni/\)](https://www.dissapore.com/cucina/re-panettone-2016-classifica-panettoni/)

Alla fine l'ho rifatto, sono tornata a Re Panettone, l'evento milanese organizzato dal nostro ex autore, Stanislao Porzio, che lo scorso week-end ha fatto più code del Black Friday.

I vincitori di questa decima edizione ve li abbiamo già dati, ma per restare fedele a me stessa ho chiesto di potervi riferire i migliori panettoni di Re Panettone 2017, alveolo per alveolo, secondo Dissapore.



[Re Panettone 2017 a Milano: ecco chi ha vinto]

[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-chi-ha-vinto/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-chi-ha-vinto/)

Inserita nelle giuria dell'evento, ho assaggiato alla cieca 61 panettoni (sfiorando il picco glicemico), e stilato due classifiche parallele a quella ufficiale, una per i "panettoni tradizionali" –no glasse né variazioni sul tema del panettone milanese–, l'altra per i "panettoni innovativi", ai quali tutto era concesso purché si trattasse comunque di un lievitato.

Nel primo caso, si dava più importanza alla fedeltà rispetto alla ricetta originaria, nell'altro alla creatività.

Ecco i risultati, scorreteli voi perché io fino al 25 dicembre di panettoni non voglio più saperne, giacché per smaltirli ho dovuto inaridire la falda acquifera di Milano.

PANETTONI TRADIZIONALI

10. COMI

via Camillo Benso Conte di Cavour 4, Missaglia (LC)





Il profumo accattivante così come la struttura –segno di buona lievitazione e cottura–, sopperiscono a un difetto di pirlatura (l'arrotondamento dell'impasto per essere inserito nei pirottini), che ha provocato un enorme alveolo, nonché una bolla, nel centro del dolce.

Per spiegarmi: durante la pirlatura (da pirla=trottola), il movimento rotatorio che la pasta compie su sé stessa per prendere consistenza, è rimasto un buco in mezzo. Merita la menzione per il sapore, in fin dei conti parliamo di panettoni artigianali.

via dei Frassini 31, Milano



La pasticceria Rampinelli opta per la versione bassa del panettone tradizionale: scelta felice considerando il look seducente del panettone.

Al taglio, però, le aspettative alle stelle vengono deluse da una distribuzione casuale dei canditi. È il cedro a spadroneggiare, prevalendo su qualunque altro profumo, ma il colore pallido della pasta viene compensato da un sapore sopraffino.

Voto: 84

8. MARRA

via Sesia 6, Cantù (CO)

dissapore (<https://www.dissapore.com/>)

Vagamente spigoloso all'esterno, il panettone basso in arrivo dalla provincia di Como si rivela esente da difetti estetici al momento dell'apertura.

Generoso di canditi ben distribuiti (risultato non facile a fronte di tanta abbondanza), perde qualche punto al tocco, resta infatti leggermente arido forse a causa della cottura che ha già qualche giorno. Ma niente scuse, i panettoni devono mantenersi perfetti, almeno fino a Natale.

N.B. La classifica ufficiale di Re Panettone gli ha assegnato il terzo posto.

dissapore (<https://www.dissapore.com/>)
Voto: 86



0

7. IN CROISSANTERIA LAB

via Variante di Cicola 13, Carobbio degli Angeli (BG)



Ci sono diverse teorie sulla sorte del primo concorrente in gara, quando si tratta di concorsi alimentari. Per il <https://www.dissapore.com/> è favorita, perché nasi e palati non sono ancora assuefatti da nebulose aromatiche, altri ne prevedono la sconfitta a prescindere, giacché senza un metro di paragone nessun giudice è pronto a sbilanciarsi.

(<https://www.dissapore.com/spesa/panettoni-artigianali-i-30-migliori-del-2016/>)

Questa volta il primo panettone assaggiato ha emanato una zaffata di vaniglia che, probabilmente, ha coperto ogni altra componente del bouquet aromatico. Ottima lievitazione, ben cotto, morbido e promosso a pieni voti al palato.

Voto: 87

6. GRIPPA

via San Bernardino 21, Eboli (SA)



(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0047-3/)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0049-4/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0049-4/)

Gli alveoli sono i fori nella pasta che si modulano intervenendo su diversi fattori: acidità dell'impasto, tempo di fermentazione, percentuale di idratazione e tecnica di formatura. Uno sviluppo regolare degli alveoli mette in risalto il buon lavoro svolto. In questo caso troppi "buchi" sono concentrati nella parte alta del panettone.

Il profumo invece conquista senza stramberie aromatiche, tanto meno picchi di acidità dovuti al lievito madre mal gestito (difetto frequente tra i panettoni che hanno preso voti bassi). Ottimo anche il sapore, è un lievitato aggraziato, facilmente masticabile, che va giù piacevolmente.

Voto: 88

5. RIZZO

viale Polibio 78, Siracusa (SR)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0197-2/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0197-2/)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0200-5/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0200-5/)

Una perfetta scarpatura (il taglio a croce praticato sulla superficie del panettone) con lucidi canditi incastonati tra i tagli, fanno somigliare il panettone della Pasticceria Rizzo a una corona regale.

Morbido in modo sorprendente, ha il difetto di essere un po' avaro di canditi. Gli aromi ci sono tutti
ma potrebbe essere (http://www.dissapore.com/)



0

Voto: 90

4. VIGNOLA

via Giuseppe Maffei, Solofra (AV)



Ben “sviluppati”, come si dice dei panettoni dall’impasto leggero, quasi arioso. Di questo bel dolce milanese il sud non convince appieno il bouquet aromatico, considerato “artificioso” da alcuni membri della giuria.

Una nota di demerito che non abbassa troppo la votazione: aspetto, cottura e distribuzione degli ingredienti sono irreprensibili. Ancora una volta, come è accaduto nelle edizioni più recenti di Re Panettone, i maestri pasticceri del sud competono con i colleghi nordisti, e spesso li superano.

Voto: 90

3. BEVERARA

via Matteotti 133, Castel Maggiore (BO)



(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0220-5/)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0221-4/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0221-4/)

Bello, se non si presta attenzione al pirottino lievemente staccato. Gli aromi di crema e frutta secca prevalgono in un panettone soffice e all'interno fascinoso come un quadro impressionista.

Per Dissapore merita il terzo posto, mentre il resto della giuria ufficiale premia il pasticcere, Vincenzo Porretto, ma nella categoria dei panettoni innovativi.

Voto: 92

2. PANIFICIO ASCOLESE

via Vetice 53, San Valentino Torio (SA)



Uno spettacolo di panettone quello alto di Panificio Ascolese, profumato di cedro, arancia e uva passa come un dolce appena cotto. Gli alveoli sono leggermente chiusi, forse spia di un riposo non del tutto completato durante la lavorazione, cosa che rende la pasta meno leggiadra di quel che la vista prometteva.

Ma a parte questo, parliamo di un panettone esemplare, il migliore secondo la giuria ufficiale di Re Panettoni.  [\(https://www.dissapore.com/\)](https://www.dissapore.com/)

Voto: 93

1. DE VIVO

via Roma 36, Pompei (NA)



Accolto dai gridolini di giubilo dei giurati in virtù del perfetto taglio a croce sulla superficie, il panettone **De Vivo** non è perfetto, e neanche ha dominato la classifica di Dissapore.



0

Ma è di una bontà rara, che fa soprassedere al pirottino separato dai bordi, e poi soffice e areato al punto di rendere la fetta lieve e con una distribuzione dei canditi perfetta.

Voto: 94

PANETTONI INNOVATIVI

5. PICCHIO

via Traversa Rampolla 2, Loreto (AN)





[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0225-3/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0225-3/)

Non dev'essere facile cuocere un panettone con questi ingredienti senza uscirne con le ossa rotte e una mappazza plumbea. Cioccolato e frutti di bosco, insieme, vanno dosati con maestria per non diventare nauseanti.

[\(https://www.dissapore.com/locali/15-migliori-panettoni-artigianali-2015/\)](https://www.dissapore.com/locali/15-migliori-panettoni-artigianali-2015/)

Riesce nell'impresa il noto laboratorio marchigiano, vuoi per l'ottima lavorazione, vuoi per essere riuscita a smorzare le note dolci con gli agrumi.

Voto: 84

4. GRIPPA

via San Bernardino 21, Eboli (SA)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0237-2/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0237-2/)

Grippa si riconferma tra i nostri preferiti anche in questa seconda degustazione alla cieca. Intendiamoci, non fa gridare al miracolo, specie considerando il modesto contenuto innovativo del panettone, ma il compito è svolto in maniera impeccabile.

Sono stati scelti marron glacé e cioccolato, senza “pacioccare” con gli ingredienti evitando più che prevedibili esiti allappanti.

Tutto si amalgama in bocca con semplicità e piacere, nonostante le consistenze diverse degli ingredienti. I profumi sono avvolgenti, viene solo da chiedersi quanto costi un panettone siffatto. Certo non poco.

Voto: 85

3. FERRANTE

via Martiri della Libertà 53, Campomorone (GE)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0257-4/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0257-4/)

Si potrebbe definire brutto ma buono, il “panettone” al tiramisù di Ferrante. Profumi di caffè come appena tostato, la farcitura giustamente contenuta di mascarpone per ammorbidire l’impasto.

Nessun effetto spugna, come poteva facilmente capitare. Da mangiarsene tre fette facendo finta di nulla. Peccato, un po’, per l’aspetto.

Voto: 85

2. FORNO SAMMARCO

via Lungo Jana 10, San Marco in Lamis (NA)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0236/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0236/)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0235/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0235/)

Accostamento classico, formaggio e pere, ben espresso dal sapore di pera candita che prevale, e Caciocavallo Podolico del Gargano. Il panettone è salato al punto giusto, con una punta d'amaro che mitiga la dolcezza di formaggio e frutta, dovuto alle fave di cacao sulla sommità.

La struttura è omogenea e il sapore non stanca, la rassicurante combinazione tra formaggio e pere
ha realizzato il dolce. (https://www.dissapore.com/)



0

Voto: 88

1. BEVERARA

via Matteotti 133, Castel Maggiore (BO)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0263/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0263/)



[\(https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0265-3/\)](https://www.dissapore.com/spesa/re-panettone-2017-i-migliori-panettoni/attachment/dsc_0265-3/)

Un panettone davvero creativo che già al taglio evidenzia la cottura simultanea di due impasti differenti senza sbavature di sorta.

La farcitura è alla pesca mentre la copertura, al pistacchio, non si sbriciola al taglio della fetta, come accade a molti “non panettoni” meno riusciti.

L'accostamento cioccolato-pesca-pistacchio, che rischiava il disorientamento aromatico, fa invece emergere un piccolo gioiello.

Voto: 95

2017 ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/2017/](https://www.dissapore.com/tag/2017/)) **IL MEGLIO** ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/IL-MEGLIO/](https://www.dissapore.com/tag/il-meglio/))

LA CLASSIFICA ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/LA-CLASSIFICA/](https://www.dissapore.com/tag/la-classifica/))

PANETTONE ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/PANETTONE/](https://www.dissapore.com/tag/panettone/))

RE PANETTONE ([HTTPS://WWW.DISSAPORE.COM/TAG/RE-PANETTONE/](https://www.dissapore.com/tag/re-panettone/))

emplate=colorbox&utm_source=netaddiction-dissapore&utm_medium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)
emplate=colorbox&utm_source=netaddiction-dissapore&utm_medium=referral&utm_content=thumbnails-a:Below Article Thumbnails:)

(https://affiliate.across.it/v2/click/t8bsmegs0ozh82r3rks?utm_source=taboola&utm_medium=referral)

Da semplice segretaria a 44.500€ al mese:la storia di chi ce l'ha fatta!

forexexclusiv.com

(https://affiliate.across.it/v2/click/t8bsmegs0ozh82r3rks?utm_source=taboola&utm_medium=referral)

(https://affiliate.across.it/v2/click/dy4fcski23m25h6f2w?utm_source=taboola&utm_medium=referral)

Attenzione: Tutta la verità sui Bitcoins: Scopri come investire

Bitcoins

(https://affiliate.across.it/v2/click/dy4fcski23m25h6f2w?utm_source=taboola&utm_medium=referral)

(http://www.grazia.it/moda/tenenze-moda/gioielli-regali-natale-tiffany-cartier-bulgari-2017?utm_source=taboola&utm_medium=cpc&utm_campaign=taboola-desktop)

Gioielli: i regali più preziosi da ricevere per il Natale 2017

Grazia.it

(http://www.grazia.it/moda/tenenze-moda/gioielli-regali-natale-tiffany-cartier-bulgari-2017?utm_source=taboola&utm_medium=cpc&utm_campaign=taboola-desktop)

(https://ad.doubleclick.net/ddm/trackclk/N5648.157625.MANZONIADVERTISING./B20500106.209441475;dc_trk_aid=409185893;dc_trk_cid=95342585;dc_lat=dc_rdid=;tag_for_child_directed_treatment=?utm_campaign=IT-r-t-NewCar-Clio-duel-Nov-2017&utm_medium=affiliation&utm_source=manzoni&utm_content=textlink&CAMPAIGN=IT-r-t-NewCar-Clio-duel-Nov-2017)