



19 01 2018 **Flash:** Galleria Brennero pronta nel 2027: ci viaggeranno 400 treni al giorno 3 ore fa

Iscriviti alla nostra Newsletter
RICEVI NEWS QUOTIDIANE



FIRST

online

Presidente: **Ernesto Auci** Direttore: **Franco Locatelli**



Iscriviti alla nostra Newsletter
RICEVI NEWS QUOTIDIANE

HOME > NEWS > PANETTONE, MILANO PERDE ANCORA: IL MIGLIORE DEL 2017 LO FANNO A SALERNO

Panettone, Milano perde ancora: il migliore del 2017 lo fanno a Salerno

29 novembre 2017, 12:16 | di Giuliano De Risi | 0

Conclusione a sorpresa del concorso "Re Panettone", che da 10 anni a questa parte valuta e premia i migliori panettoni d'Italia - Intanto parte la corsa agli acquisti: per i dolci artigianali più sofisticati il costo può salire anche a 27-30 euro, ed è in questo settore che si registra la domanda più alta



Niente da fare. Anche quest'anno Milano non è riuscita a riappropriarsi del suo panettone che qui vide la luce secoli fa ai tempi di Ludovico il Moro. E deve subire per l'ennesima volta l'onta di veder aggiudicato un premio di eccellenza ad una azienda del Sud.

Il concorso di "Re Panettone" che da dieci anni a questa parte valuta e premia - a Milano - i migliori panettoni d'Italia è stato vinto infatti quest'anno dal Panificio Ascolese di San Valentino Torio (SA). E sempre al Sud la menzione d'onore del Premio è andata alla Pasticceria Mennella di Torre del Greco (NA). Come consolazione la Lombardia può almeno vantare la seconda menzione d'onore che è stata assegnata alla Pasticceria Marra di Cantù (CO).

Pubblicità 4w



It's Time To Be Chic

Gamma Ypsilon tua da 8.950€. TAN 5,95% - TAEG 9,36%

Richiedi preventivo



Winter is our Habitat

Nuova Jeep® Compass 1.6 Diesel tua a 26.000€.

Richiedi Preventivo



La montagna chiama!

Prenota la tua settimana bianca con il 70% di sconto

SecretEscapes.it



20% di sconto sui voli

Per risparmiare non serve partire ora. Basta prenotare subito

www.meridiana.com

E' andata addirittura peggio con la categoria dei panettoni innovativi. Al primo posto si è classificata la Pasticceria Ferrante di Campomorone (GE), mentre le menzioni d'onore sono state riservate alla Pasticceria Beverara di Castelmaggiore (BO) e alla Pasticceria Picchio di Loreto (AN).

Con l'approssimarsi delle feste per 3 italiani su 4 è partita la corsa agli acquisti. La tendenza 2017 vede un crescente interesse per i panettoni garantiti made in Italy, a conferma di una sempre maggiore sensibilità dei consumatori verso la provenienza di quel che portano in tavola soprattutto con un occhio alla spesa: il prezzo medio si aggira sugli 8-9 euro. Ma per i dolci artigianali più "ricchi" preparati nelle pasticcerie e nei piccoli laboratori il costo può salire anche a 27-30 euro. Ed è in questo settore che si registra la maggiore corsa agli acquisti perché l'offerta - per le caratteristiche qualitative, umidità, assenza di conservanti, fragranza delle materie prime - è esigua per motivi di deperibilità del prodotto.

Il panettone resta sempre il dolce preferito dagli italiani per le feste davanti al pandoro, che finirà sul 70% delle tavole (a un prezzo medio di 6-8 euro). Tra le tendenze dolciarie di fine anno 2017 si registra anche un deciso ritorno al fai da te casalingo per sorprendere familiari e amici con la riscoperta delle antiche ricette della tradizione locale. Se - sottolinea la Coldiretti - in Calabria si consumano i fichi a crocetta ricoperti al cioccolato e i torroncini, dolci al cedro e al bergamotto, in Campania è il tempo di

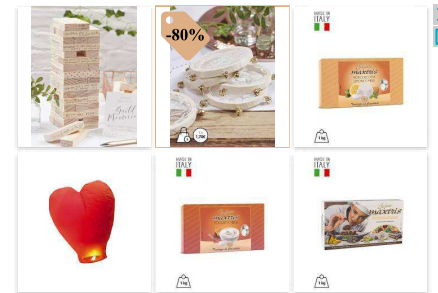
IN EVIDENZA



Iva, rivoluzione in arrivo: ecco come cambierà in Europa

FIRSTONLINE | 19 GENNAIO 2018, 11:46

Il commissario europeo all'Economia, Pierre Moscovici, ha presentato le proposte sulla flessibilità delle aliquote nazionali: l'aliquota standard dovrà essere non inferiore al 15%, con margini di manovra entro certi limiti a seconda delle categorie di prodotti.



MARTHA'S COTTAGE

COMMENTI ED EDITORIALI



Produttività e finanza, quanto pesa la zavorra delle imprese zombie
18 gennaio 2018, 7:51

Gloria Bartoli



Il Bitcoin e le sue cinque qualità: ma sono reali o virtuali?
16 gennaio 2018, 7:23

Francesco Marchionne

struffoli e roccò, mentre in Molise dei calciuni a base di farina, vino, castagne lessate, rhum, cioccolato, miele, mandorle, cedro candito, cannella, in Puglia dei porcedduzzi (frittelline piccolissime con miele o zucchero). Al nord in Friuli torna la gubana (noci, mandorle, uvetta, miele, vino e rhum, avvolto in sfoglia), in Emilia il Panone di Natale di Bologna (a base di farina, mostarda di mele cotogne, miele, cacao, cioccolata fondente e fichi secchi), in Liguria del pandolce (impasto di farina, uvetta, zucca candita a pezzetti essenza di fiori d'arancio, pinoli, pistacchi, semi di finocchio, latte e marsala).

Non mancano specialità infine nelle isole come in Sicilia con i buccellati di Enna (dolci tipici ripieni di fichi secchi), delle cassate, dei cannoli, dei mustazzoli a base di mandorle, cannella e chiodi di garofano e della cubbàita (torrone di miele con nocciole e mandorle o pistacchi. Ma per chi non ha tempo di prepararselo in casa la Coldiretti segnala una interessante novità di quest'anno: il primo panettone con grano 100% italiano, frutto della collaborazione tra Sis, Società Italiana Sementi di Bologna, mulino Pivetti di Cento (Ferrara), Coprob (cooperativa produttori bieticolo-saccariferi) e la cooperativa Deco Industrie di Bagnacavallo (Ravenna).

Per produrlo - spiega una nota di Coldiretti - è stato utilizzato grano tenero della varietà "Giorgione", da cui si ottiene una farina al top della qualità per la trasformazione in prodotti da forno. Selezionato, coltivato, raccolto e macinato in Italia, il Giorgione è un grano tenero frutto della ricerca di Sis, ottenuto con incroci naturali e senza impiego di organismi transgenici, ma valorizzando il meglio della tradizione produttiva del grano nel nostro Paese. Oltre all'ingrediente base, la farina, il panettone 100% italiano utilizza burro, zucchero, uova, lievito madre e scorze di arance candite, tutti di produttori nazionali.

Publicato in: [News](#)

Tag: [Cibo](#), [Natale](#)



Giuliano De Risi

Giuliano De Risi è un giornalista italiano. È stato direttore responsabile dal 2005 al novembre 2010 dell'AGI-Agenzia Giornalistica Italia. Da maggio 2014 è stato nominato Consigliere Speciale incaricato delle Relazioni Internazionali e della Comunicazione in Italia dell'ADA, Académie Diplomatique Africaine - Coalizione Internazionale per lo Sviluppo. Dal 2011 al 2013 è stato Coordinatore Editoriale di OIL, periodico di cultura energetica del Gruppo Eni.

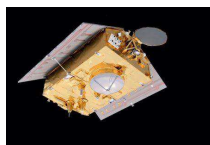
POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



Galleria Brennero pronta nel 2027: ci viaggeranno 400 treni al giorno



Liliana Segre senatrice a vita: riusci a sopravvivere all'Olocausto



Exprivia si aggiudica la gara per sistema informatico Sentinel-6



Educazione finanziaria al femminile: Global Thinking Foundation presenta Donne al Quadrato a Bari



Borse in salute anche nel 2018 finché non arriva l'inflazione
14 gennaio 2018, 7:20
Alessandro Fugnoli

ARCHIVIO

Seleziona mese

PIQUADRO

-31%

da € 294

-30%

da € 195,30



Industriali di Brescia a un passo dalla spaccatura

FIRSTONLINE | 18 GENNAIO 2018, 7:41

Il braccio di ferro in corso nell'Aib, terza associazione industriale d'Italia, preoccupa Confindustria, che è pronta ad intervenire -...