



QATAR

Anche con le dovute gli alimenti confezionati ci stanno distruggendo la vita

HOME /CUCINA /FOOD NEWS

Puntare alle stelle: a Roma c'è Perpetual, dove il cibo fa il giro del mondo



Guida al panettone artigianale aka come scegliere quello P-E-R-F-E-T-T-O

I migliori panettoni artigianali d'Italia riuscirebbero a convincere persino il Grinch della bellezza delle feste, siamo certi.

di Redazione Digital - 4 Dicembre 2017 - 16:21



#TeamPanettone, su le mani. Che sia **classico con uvetta e canditi** o gourmet con ingredienti creativi, il panettone è uno di quei classici che "fanno" letteralmente il Natale. Come il soffice **pandoro**, come il torrone, come i dolci napoletani, l'albero con le palline e le lucine appese a congelare in balcone, il panettone È la festa. Il Natale va celebrato, non fate i Grinch solo per il gusto di essere i bastian contrario. Se avete in famiglia chi bistratta il Natale potete fargli cambiare idea con un panettone d'eccellenza che faccia dimenticare l'invasione degli industriali da supermercato (in vendita già da fine ottobre per lo strazio di tutti noi), un panettone artigianale preparato con tutti i crismi: profumato, fragrante, da godere fetta dopo fetta per l'amalgama perfetto di uova, burro, agrumi canditi e lievito, come recita il disciplinare della ricetta del panettone. Fame? Voglia di feste anticipate? Tempo di panettoni più buoni d'Italia secondo gli esperti di *Dissapore*, che hanno selezionato i classici e i creativi migliori tra quelli presentati a Re Panettone 2017. Abbiamo ristretto la lista a 7 mescolando gourmet e tradizionali, e... spoiler: i migliori panettoni sono spesso realizzati da mastri pasticciere che

Top stories

Cos'è l'ube, la patata viola DOLCISSIMA diventata virale

Sacrilegio: la ricetta del tiramisù (ora è) in 30 secondi

Bere l'acqua grezza è la moda più stupida del momento (e un business pericoloso)

[Tutte le Top Stories](#)

Scopri di più **Scopri di più**

MC VIDEO 50 anni e sentirseli bene

LEGGI ANCHE

-  Farrah Fawcett taglio di capelli, documentario e malattia, 69 anni in 40 foto bellissime
-  Balsamo capelli: più efficace se usato prima dello shampoo
-  È ufficiale, il taglio dell'inverno 2018 è (di nuovo) il caschetto!
-  Jeans streetstyle: indossarli come le fashioniste
-  Perché tutti parlano del gioiello per le cosce

SHOP LIST 

con Milano non hanno nulla a che spartire. Per il panettone... la geografia è solo un'opinione.

Beverara - Castel Maggiore (Bologna)

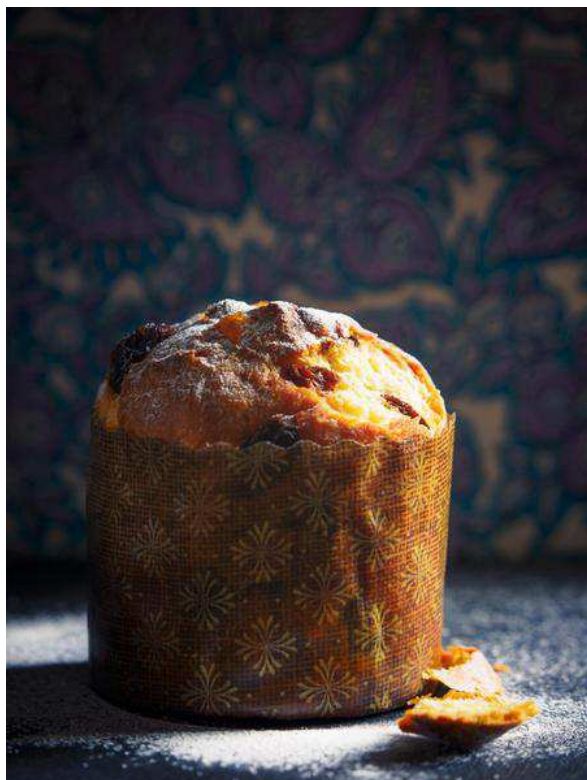
Tra i panettoni gourmet creativi trionfa quello bicolore della pasticceria Beverara di Castel Maggiore, alle porte di Bologna, preparato con cioccolato, pesca e copertura di pistacchio.

Forno Sammarco - San Marco In Lamis (Foggia)

Al contadino non far sapere, al goloso invece dai il via libera: il Forno Sammarco della provincia di Foggia ha creato un riassunto di dolce e salato perfetto con caciocavallo podolico del Gargano, pere morbide e le fave di cacao in superficie a "sgrassare".

Ferrante - Campomorone (Genova)

Cult natalizio + **tiramisù**? Sì, SUBITO: la pasticceria Ferrante ha creato una vera goduria che sa di caffè e mascarpone senza perdere la lievità del panettone. Dedicato esplicitamente a quei golosoni che non rinuncerebbero mai alla caffeina.



De Vivo - Pompei (Napoli)

Il milanesissimo panettone trova la sua massima espressione in una pasticceria della provincia di Napoli, alla faccia di tutti. Bontà rara, lo hanno definito i giudici, impasto alveolato perfetto e *scarpatura* (il taglio a croce sulla superficie) al top.

Panificio Ascolese - San Valentino Torio (Salerno)

Panettone esemplare quello dei salernitani del Panificio Ascolese per altezza e resa, il più azzeccato dal punto di vista dei canditi: che da disciplinare del panettone ricetta sono cedro, arancia e uva passa in proporzioni precisissime e, in questo caso, uniche.

Vignola - Solofra (Avellino)

E tre: siamo a Solofra, in provincia di Avellino, per un **panettone classico** dall'aspetto favoloso, con ottima distribuzione degli ingredienti al suo interno e discretissima fragranza.

Rizzo - Siracusa

Anche qui il taglio a croce è da manuale, e a farlo entrare in classifica è la sua morbidezza impareggiabile: scendiamo ancora più a Sud con il panettone artigianale della pasticceria Rizzo da Siracusa. Ci resta una curiosità: ma i **maestri pasticciieri del nord** dove sono?

photo Gettyimages.com

SCOPRI ANCHE:

→ [Le ricette con i panettoni per un riciclo creativo furbisssssimo](#)