



ALIMENTAZIONE ▾ BERE ▾ CHEF ([HTTP://MAGAZINE.MISYA.INFO/CHEF/](http://MAGAZINE.MISYA.INFO/CHEF/)) COLLABORAZIONI ([HTTP://MAGAZINE.MISYA.INFO/COLLABORAZIONI/](http://MAGAZINE.MISYA.INFO/COLLABORAZIONI/)) DOVE MANGIARE ▾

EVENTI ([HTTP://MAGAZINE.MISYA.INFO/EVENTI-ENOGASTRONOMICI/](http://MAGAZINE.MISYA.INFO/EVENTI-ENOGASTRONOMICI/)) PROGRAMMI DI CUCINA ▾ SPESA ▾ TREND ([HTTP://MAGAZINE.MISYA.INFO/TREND/](http://MAGAZINE.MISYA.INFO/TREND/)) BLOG ▾ Q



Panettone artigianale, guida all'acquisto

13 dicembre 2017 • da Redazione Misy (<http://www.misy.info>) • 456



A Natale è tanta la varietà dei dolci che vengono preparati, eppure il **Panettone** resta sempre quello più amato!

C'è chi è solito acquistare quello **industriale**, magari portandone a casa più confezioni, e chi invece preferisce concedersene anche una soltanto ma purché si tratti di quello **artigianale**.

Ingredienti del Panettone

In entrambi i casi comunque il Panettone, per essere tale, deve rispettare i parametri stabiliti da **una legge dello Stato Italiano**:

uova freschissime (con un totale non inferiore al 4%), **burro** (non inferiore al 16%), **uvetta** e **scorze d'agrumi candite** (non meno del 20%), **farina**, **zucchero**, **lievito naturale a pasta acida** e **sale**. Oltre a questi ingredienti base, e a queste percentuali, sarà poi possibile aggiungere altro ed anche i conservanti.

Caratteristiche del Panettone

Che sia industriale o artigianale, esistono comunque delle caratteristiche specifiche per questo tipo di dolce.

Il Panettone infatti dovrebbe lievitare senza raggiungere più di **3 dita al di sopra del pirottino** ed il suo peso dovrà essere tra **l'1 ed i 3 kg**. Non si tratta di postille, come potrebbe sembrare, ma di una garanzia del prodotto. Questo peso specifico infatti è dovuto ad una cottura e grado di umidità perfetti per questo tipo di dolce. Il suo colore esterno dovrà essere di **colore marrone** ed i suoi **canditi belli consistenti e particolarmente profumati**.

Se si potesse fare a meno di mettere i conservanti ovviamente sarebbe meglio!

Un buon Panettone

Va bene avere la lista degli ingredienti e delle dosi, va bene conoscere le più importanti caratteristiche, ma per un buon Panettone le dritte non terminano certo qui.

L'importanza delle **uova** impiegate, ad esempio, non dovrebbe essere mai sottovalutata. Scegliere delle uova che hanno dei tuorli a pasta gialla significa scegliere quelle di galline alimentate unicamente a granoturco, con il risultato finale di una maggiore dolcezza. Una grande importanza ce l'ha anche l'**uvetta**, che non dovrà essere mai quella turca, ed i **canditi**, che dovranno essere tagliati solo al momento in cui bisognerà impiegarli. La **sofficità** finale resta inoltre un ottimo parametro per riconoscere un buon prodotto.

Panettone Tradizionale e Panettone Innovativo

Sempre più spesso si sente parlare di scelta tra il Panettone tradizionale e quello innovativo. Non ci vuole molta fantasia ad immaginare i pareri discordanti di chi resta legato al più classico e chi invece è aperto a nuovi sapori.

Acquistando un panettone preparato unicamente con **materie prime di alta qualità** e nel rispetto dei **tempi lunghi della lievitazione**, possiamo dire che entrambe le scelte possono essere sensazionali. Ovviamente i gusti restano pur sempre personali ma in linea generale un buon Panettone resta pur sempre un buon Panettone.

Re Panettone 2017

Anche quest'anno nella città "natale" del dolce in questione, **Milano**, c'è stato l'evento "**Re Panettone**". Ben **45 pasticceri**, provenienti da tutto lo Stivale, hanno partecipato ad una vera e propria notte bianca con preparazioni a base di ogni tipo di Panettone. Tra i tanti premi assegnati è stato attribuito il **Premio Pan Giuso** ai migliori panettoni artigianali ed innovativi.

Il **premio per il panettone tradizionale 2017** è stato dato al **Panificio Ascolese di San Valentino Torio**, in provincia di Salerno, con menzione d'onore alla Pasticceria Mennella di Torre del Greco (NA) e alla Pasticceria Marra di Cantù (CO).

Il **premio per il panettone innovativo 2017** invece è stato dato alla **Pasticceria Ferrante di Campomorone**, in provincia di Genova, con menzione d'onore alla Pasticceria Beverara di Castelmaggiore (BO) e alla Pasticceria Picchio di Loreto (AN).

Quale Scegliere

Se credete che la scelta tra quelli industriali sia così tanta da mandarvi in tilt, allora non vi siete mai interessati realmente a quelli artigianali.

Dal Nord al Sud del nostro Paese sono tantissimi i produttori di questo magnifico dolce natalizio.

Farne un elenco completo sarebbe praticamente impossibile, possiamo però sicuramente citarvi alcuni dei migliori:



(<http://magazine.misya.info/wp-content/uploads/2017/11/panettone-igino-massari.jpg>)

Brescia è rinomata per il suo noto pasticcere, Iginio Massari della **Pasticceria Veneto**. I suoi panettoni sono sempre stati una garanzia e non è affatto un caso quindi se vengono tutti esauriti con largo anticipo dalle feste natalizie.

Il costo è di circa 35 euro al kg.

A **Bologna** c'è invece **Gino Fabbri**, con i suoi panettoni mandorlati, la dolce uvetta ed il forte profumo d'arancia candita. Lo stesso Fabbri però accontenta anche chi vuole provare qualcosa d'innovativo, con le varianti alla pasta di mandorle o albicocca candita, cioccolato fondente e filetti d'arancia oppure la pasta di agrumi.

Il costo è di circa 37 euro al kg.

Pasticceria Pepe, di Alfonso Pepe, produce il Panettone con agrumi del Mediterraneo ed uva dell'Australia. La mollica di questo dolce è a dir poco strepitosa ed in molti raggiungono questo locale in **provincia di Salerno** per gustarne le preparazioni.

Il costo è di circa 33 euro al kg.



(<http://magazine.misya.info/wp-content/uploads/2017/11/panettone-cova.jpg>)

Nel 1817, a **Milano**, Antonio **Cova**, fondò l'omonima pasticceria che ospitava assiduamente Giuseppe Verdi. Oggi inevitabilmente non c'è più Antonio ma Cova resta sempre tra i migliori produttori di Panettone tradizionale e meta della maggior parte dei milanesi.

Il costo è di circa 36 euro al kg.

Impossibile non nominare anche **Fiasconaro**, la pasticceria sorta in **provincia di Palermo** e conosciuta in tutto il mondo. I gusti dei suoi Panettoni innovativi sono tantissimi, da quelli alla frutta a quelli ricoperti di glasse e pistacchi, mandorle, cioccolato di Modica e molto altro ancora. Uno di questi Panettoni a Bruxelles ha anche ricevuto le 3 Stelle (il massimo dei riconoscimenti conferiti).

Il costo è di circa 35 euro al kg.

Per voi invece quali sono i migliori Panettoni?

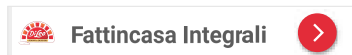


Mi piace 0

Tweet

G+

Condividi



ARTICOLI PIÙ POPOLARI



(<http://magazine.misya.info/spesa/elettrodomestici/le-migliori-preparazioni-bimby/>)

Le migliori preparazioni da fare con il Bimby

(<http://magazine.misya.info/spesa/elettrodomestici/le-migliori-preparazioni-bimby/>)



(<http://magazine.misya.info/dove-mangiare/pizzerie/come-fare-una-pizza-in-casa-come-in-pizzeria/>)

Come fare una pizza in casa come in pizzeria (<http://magazine.misya.info/dove-mangiare/pizzerie/come-fare-una-pizza-in-casa-come-in-pizzeria/>)



(<http://magazine.misya.info/spesa/utensili/coperchi-magici/>)

Coperchi magici o si odiano o si amano (<http://magazine.misya.info/spesa/utensili/coperchi-magici/>)

