



## Tradizioni

Come scegliere il panettone  
La classifica dei dolci artigianali  
tra maestri pasticceri e panifici

di **Roberta Schira**  
a pagina 17

# Voglio quel panettone

Il dolce artigianale va di moda ma bisogna imparare a scegliere: umidità, alveolatura e colore tra gli indicatori di buona qualità. Da Peck all'Esselunga (Elisenda) guida all'acquisto perfetto



### Indirizzi

● Elisenda, via Spadari 4, tel. 02.72105921 (aperta fino al 6 gennaio)

● Alvin's, via Melchiorre Gioia 141, tel. 02.66710828

● Eataly Smeraldo, piazza XXV Aprile 10

● Panzera, viale Monte Santo 10, tel. 02.6597327

● La Martesana, via Cagliero 14, tel. 02.66986634

● Cucchi, corso Genova 1, tel. 02.89409793

● Pavè, via Felice Casati 27, tel. 02.37905491

● Marlà, corso Lodi 15, tel. 02.36536410

● Davide Longoni, via Tiraboschi 19, tel. 02.91638069

## Lievitisti blasonati

Domenico Giove punta su cedro Diamante e cioccolato del Venezuela

— quest'anno con la versione all'albicocca Pellecchiella del Vesuvio — Cucchi, La Martesana del maestro Vincenzo Santoro, Pavè e Marlà. E naturalmente quelli del panificio di Davide Longoni. Non è più un sogno degustare il panettone dei grandi lievitisti italiani: sono tutti ordinabili online. Tra questi meritano un blasone i pluripremiati Vincenzo Tiri, Sal De Riso, Ferdinando Tammetta di Latina. E il panettone di Domenico Giove, con cedro Diamante e cioccolato del Venezuela.

**Roberta Schira**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**I**l panettone artigianale vale il 55% del mercato e negli ultimi tre anni sono triplicate le famiglie che lo comprano (dati Nielsen). In costante crescita le classifiche che votano i migliori, benché ogni giuria sia perlomeno arbitraria. Tra le molte, citiamo quella di Re Panettone e della Coppa del Mondo del Panettone (vinta da Salvatore Tortora). Quantomai utile per il consumatore un ripasso che aiuti a capire quando un panettone meriti i 35/50 euro al kg che siamo disposti a spendere. È sempre una questione di equilibrio. L'umidità è il primo elemento da valutare: un panettone asciutto sul palato prende un voto basso. Ma se troppo umido, rischia di essere crudo al centro. L'alveolatura regolare è segno di buona lievitazione. Ma se i buchi diventano crateri, l'interno secca prima. Il panettone non deve mostrare cavità e collassamenti, le striature bianche sulla fetta segnalano un impasto mal amalgamato. Non deve avere scadenza lunga. Evitare quelli con esterno e fondo bruciacchiati:

avranno gusto amarognolo e sgradevole. Uvette e canditi devono essere ben distribuiti e di serio calibro. Un buon panettone ha un bel colore giallo e profuma di burro e agrumi.

Le grandi catene hanno capito che il consumatore è disposto a spendere per un pro-

dotto artigianale d'autore. Esselunga ha stretto una liaison con il gruppo Da Vittorio dei fratelli Cerea per una linea di alta gamma. Tanto da aprire in via Spadari la pasticceria temporanea Elisenda (fino al 6 gennaio). Qui, oltre alla classica, va a ruba la versione con marron glacé. Ma sono tanti i panettoni che rispecchiano i requisiti elencati. Galileo Reposo, pastry chef di Peck, ogni anno ci abitua a sorprese. Il panettone Peck Special Edition, tiratura 200 pezzi, è a base di gianduia e mandarino, con glassatura (tocco piemontese), accompagnato da crema al pralinato di nocciola e tartufo bianco e dalla spatola per applicarla. Uno dei migliori lo abbiamo assaggiato alla pasticceria Alvin's, aperta dal 1946 (c'è da innamorarsi anche delle

brioche). Alberto Roffia lo prepara secondo la vera ricetta del padre, con tre impasti, tutti eseguiti a mano. Interessante la versione ai frutti di bosco e cioccolato bianco. Da Eataly sono in vendita alcuni tra i migliori panettoni e per la prima volta ne viene prodotto uno a mano — tradizionale ma senza uvetta — secondo la ricetta di Fulvio Marino. Il lievito madre è lo stesso della linea dei pani che hanno conquistato i milanesi; il burro è del caseificio piemontese Fiandino e le uova bio.

Non deludono mai Panzera







**Et voilà** Il panettone della pasticceria Elisenda in via Spadari si trova anche all'Esselunga

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



**Fette doc**

Da sinistra, il panettone Galup e una selezione di altri prodotti sugli scaffali di Eataly; il pastry chef di Peck Galileo Reposo e un angolo del temporary store di Elisenda (foto Duilio Piaggese/Ansa)