Migliori panettoni artigianali italiani. Milanese verace, d'autore, gourmet, artistico, alla moda, solidale… Insomma, qualunque sia il gusto personale, il panettone non può mancare dalla tavola di **Natale**. Perfetto come regalo per amici, parenti e colleghi, o semplicemente come coccola per sé, come dolcezza da assaporare lentamente a casa, con i propri cari. L'importante è che sia fatto come raccomanda **l'Accademia dei maestri dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**: «Ogni panettone è unico e irripetibile – sottolinea il presidente **Claudio Gatti** -. Eppure è un'emozione unica. Fare il panettone tradizionale artigianale è un lavoro ricco d'insidie, difficile da realizzare. Servono tempo, pazienza, dedizione, conoscenza e rispetto. Questi sono gli ingredienti "invisibili" racchiusi in questo prodotto che accompagna i giorni di festa e i sentimenti autentici, profondi e sentiti del Natale». Proprio perciò l'Accademia ha definito le caratteristiche e gli ingredienti ammessi per il panettone tradizionale artigianale.

MIGLIORI PANETTONI ARTIGIANALI ITALIANI E PIEMONTESI

Ed ecco dunque, per chi è ancora indeciso o vuole concedersi uno sfizio, un ventaglio di prelibatezze, una più golosa dell'altra… Quattro varianti e delle super novità. **Stefano Guizzetti** di **Ciacco** torna alla ribalta con il panettone **"Langhe"** e il **"Lamponi e Pistacchio"**, frutto di lunghe sperimentazioni alla ricerca del lievitato perfetto. 48 ore di lievitazione, burro piemontese da centrifuga, uova fresche biologiche da un piccolo allevatore di Cuneo. Materia prima scovata tra i fornitori di fiducia, dal burro di cacao

dell’Ecuador alla Vaniglia dal Madagascar (disponibili sull’e-commerce www.ciaccolab.it).

Il Panettone di Stefano Guizzetti

IL PANETTONE DELLE LANGHE

Il panettone Langhe è morbido e profumatissimo grazie all’aggiunta di confettura di mele e pasta di nocciola piemontese di Cravanzana. Ogni fetta è ricca di cubotti di gianduia, con fondente e nocciole. Lamponi canditi croccanti regalano un tocco di asprezza e si sposano con la delicata crema al pistacchio di Bronte, da aggiungere solo prima dell’assaggio nel **Lamponi e Pistacchio**. La versione più tradizionale, il **Panettone Milano,** conquista con succosi canditi di arance di Sicuracusa e Catania, e uvette di due varietà: quella Corinto, dolce, di dimensioni piccole, dal colore viola intenso, e quelle Cilena, da uva bianca, morbida e acidula.

Il **panettone Albicocche e Cioccolato,** dall’impasto tradizionale, è arricchito da albicocche semi candite in pezzi e da gocce di cioccolato fondente. Siete patiti del pandoro?Accontentati: per la prima volta in assoluto Guizzetti si mette alla prova con il rinomato dolce natalizio, la cui particolarità sta nel miele di Ailanto, che dona sentori di albicocca e uva moscata, e nel burro di cacao naturale, dagli aromi di cioccolato bianco e caramello.

Panettoni lamponi e pistacchio

IL PANETTONE GIANDUIA DELLA PASTICCERIA MARTESANA

La storica **Pasticceria Martesana** di **Milanodelizia** i palati con il nuovo **Panettone Gianduia**, preparato con gocce di cioccolato gianduia da Nocciole Piemonte delle Langhe IGP, mandarino candito e burro noisette dal delicato sentore di nocciola. Tra le altre proposte invernali, i grandi classici come il **Panetun de l'Enzo** con confettura di albicocca e cioccolato fondente.

Panettone Martesana al Gianduia

I PANETTONI DEL MONFERRATO

Si respira la tradizione del Piemonte e, in particolare, della zona del **Monferrato** quando si sente il profumo del **Panettone al Cioccolato con Gelatina alla Grappa Berta Bric del Gaian**. Distillerie Berta propone infatti un panettone soffice, dal cuore morbido, reso ancor più goloso da gocce di cioccolato fondente e gelatina di Bric del Gaian, per creare la quale viene usata la riserva di moscato invecchiata 8 anni.

La ricetta, poi, svela anche una vicenda romantica… Quella che ricorda la storia d'amore nata alla corte del re di Savoia, dove una giovane pasticcera siciliana e l'economo **Francesco Moriondo** si incontrarono e unirono l'amore alla fantasia e all'abilità. È a loro che si deve infatti la creazione del famoso amaretto di **Mombaruzzo** e della storica **pasticceria Moriondo Carlo**, poi acquisita da **Distillerie Berta.** Fu proprio durante il trasloco all'attuale sede di Mombaruzzo che venne

ritrovata la ricetta originale del panettone di Francesco Moriondo, studiato e riprodotto fedelmente da Berta, rigorosamente a lievitazione naturale. Per i più "tradizionalisti" Berta produce anche una versione classica del **Panettone Glassato Piemonte**, arricchito di uvette e canditi, ricoperto di glassa di nocciole Piemonte IGP, mandorle e zucchero; il tutto accompagnato da un'elegante scatola di latta con motivi liberty.

Il Pandoro della Giargiana

PANETTONI ARTIGIANALI LOMBARDI

Classico, al pistacchio, gianduia e mandarino e con frutta secca. Anche per il 2021 la **Pasticceria Gelsomina** di **Milano** propone i suoi panettoni realizzati con farine di grani teneri di **Molino Quaglia**, lievito madre e burro accuratamente selezionato tra Francia e Belgio. "È un lavoro lungo quello dei panettoni, per il quale iniziamo la ricerca all'inizio dell'estate -spiega la fondatrice e proprietaria Ilaria Puddu-. Proviamo incessantemente impasti, equilibri tra farciture e farine, glassature e cotture. Cerchiamo il punto giusto tra classicità ed impertinenza, tra comfort food ed eleganza". Quattro i diversi gusti inediti: *Panettone classico*, con uvetta australiana, arancia candita siciliana e limone candito di Sorrento; *Pistacchio*, con crema, glassato e granella di pistacchi di Bronte, *Gianduia e mandarino* con Gianduia di Valrhona e mandarino di Ciaculli, e glassato gianduia con nocciole Piemonte, e infine *Panettone frutta secca*, con fichi secchi, albicocche e noci pecan.

Panettone di Gelsomina

BOLLICINE ANCHE NEI PANETTONI ARTIGIANALI ITALIANI

Ebbene sì. Per chi le ama alla follia, ecco il lato goloso che le abbina anche ai panettoni. Le bollicine di **Franciacorta** vantano quest'anno una collezione di strenne intitolata *National Park of the World*, dedicata ai più famosi parchi naturali del mondo. Oltre a contenere pregiati **Franciacorta** e **Curtefranca** offrono prelibatezze artigianali sia salate che dolci, tra cui il **Panettone al Franciacorta Satèn**. Si possono acquistare nel **wine store di Erbusco**, e sull'e-shop www.cantinedifranciacorta.it).

Soffici panettoni di qualità in un'altra regione che spicca per le sue eccellenze? Basta farsi tentare dalle delizie della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. L'azienda **Revì Trentodoc di Aldeno** abbina il suo demi-sec proprio a un panettone in cui lo spumante è ingrediente speciale. (www.tastetrentino.it)

Panettone cioccolato e albicocche

I MIGLIORI PANETTONI ARTIGIANALI ITALIANI SFIDANO LA PIZZA

La sua passione sono le pizze, ma ama le sfide. **Cristian**

Marasco, della **Grotta Azzurra di Merate (Lecco)**, grazie dalla **ventennale esperienza nella gestione del lievito madre**, ha voluto mettersi alla prova proprio con il lievitato considerato tra quelli di più difficile realizzazione. E'nato così il **Panettone artigianale ai Tre impasti**, un classico **"modello Milano"**, preparato come un tempo, con pirottino alto e *scarpatura*(incisione a croce, ovvero quel taglio con conseguente "spellatura" della superficie sotto il quale va inserito il burro prima di infornare). La novità del Natale 2021 è **in edizione limitata di 100 pezzi**, ma sul sito di e-commerce lagrottazzurrashop.it si trovano anche gli altri 7 diversi tipi di panettone creati proprio per queste feste.

L'"IMBRUTTITO" TRA I PANETTONI ARTIGIANALI ITALIANI

Taac… Eccolo qui l'imbruttito. Soffice, dal gusto intenso e ricco di canditi e uvetta, come vuole l'antica ricetta della tradizione, il **Panettone Imbruttito** è prodotto dalla storica **pasticceria milanese Vergani**. Sulle confezioni, le frasi tipiche che ogni "Imbruttito" che si rispetti ripete fino allo sfinimento sotto Natale, da "Ma è già Natale?" a "Oh, se non ci vediamo più auguri!". E comunque, "tranqui", per gli appassionati c'è anche il "cugino", e cioè il pandoro, imbruttito pure lui, naturalmente.

CANNAVACCIULO E I PANETTONI ARTIGIANALI ITALIANI

Per le feste 2021 arriva la **Special Edition al Cioccolato e Caffè**. E'la novità di **Antonino Cannavacciuolo**, che propone anche la scelta di altre leccornie, tra cui cioccolatini, biscotti e persino i Babà. Nella sezione "Food" dello Shop on line, c'è poi il **Panettone di Antonino**, quest'anno proposto in un unico formato, nei gusti **Classico**, **Limoncello** e **Pere e** Cioccolato. Lo chef ha anche appena dato alle stampe il libro *La cucina di famiglia. 40 ricette spiegate come a casa* (Stile Libero Big).

PANETTONI ARTIGIANALI ITALIANI: IL VINCITORE 2019

Il Gambero Rosso lo ha designato miglior Panettone Artigianale 2019. E' il **Panettone Dolcemascolo**, preparato con lievito naturale, farina macinata a pietra, 72 ore di lavorazione e tutta la passione di **Matteo Dolcemascolo**, romano classe 1990, insignito del premio speciale di miglior Pasticcere emergente d'Italia 2021. A partire da questo Natale si potrà assaggiare il **nuovo gusto Lamponi e Cioccolato**, che si affianca alle varianti del gusto Classico già presenti nella linea. Il **panettone al Cioccolato, quello ai Frutti di Bosco, e Cioccolato e Pere**. (www.pasticceriadolcemascolo.it)

IL PANETTONE DEL SAN DOMENICO DI IMOLA

Tornano i panettoni del **San Domenico** di **Imola,** che nascono dalla maestria di **Max Mascia** e del **pasticcere Giovanni Mattina**. Tre proposte accomunate dall'utilizzo di materie prime italiane, lievito madre, pregiate bacche di vaniglia Tahiti e miele d'acacia emiliano. Novità del 2021 è il **Panettone al Pistacchio**, con impasto tradizionale unito a crema al pistacchio di Bronte e granella, sempre di pistacchi. Ritornano poi il **Panettone all'Albicocca** con albicocche semicandite, disidratate e gocce di morbide gelatine, e il **Panettone Tradizionale** con arancia e cedro canditi, uvetta e una copertura grezza con farina di Nocciola IGP Piemonte e croccanti Mandorle di Avola.

Panettone del San Domenico di Imola

CONSIGLI DI LETTURA

E per chi ama non solo degustare, ma anche preparare con le proprie mani i dolci, ecco qualche dritta da non perdere…

– **Dolce, Cracco e fantasia** (Vallardi), di **Carlo Cracco e Marco Predon**, racconta tecniche, metodi e trucchi per dare un tocco speciale alla pasticceria casalinga. Dai dessert delle feste e delle ricorrenze a quelli della quotidianità, ecco tanti spunti e consigli per destreggiarsi al meglio tra dolci da forno, al cucchiaio, al cioccolato, lievitati, dolci della

tradizione e persino senza farina (come la torta al limone e prugne) e anche la biscotteria (dai sablé al cioccolato fondente e peperoncino ai baci di dama classici, affumicati e al tè Matcha).

“Il fatto è che io ho una vera e propria passione per i dolci. E che ne sono straordinariamente goloso -confessa lo chef-. Quella che avete per le mani è una sorta di “autobiografia” del gusto e dell’olfatto, capace di coinvolgere anche gli altri sensi: la tattilità dei gesti nel contato con le materie prime, l’evocazione dei suoni della cucina, senza tralasciare la piacevolezza estetica del risultato finale. Anche l’occhio vuole la sua parte, come si suol dire”.

A TAVOLA CON I SAPORI E I RICORDI DELLE FESTE

A tavola con i ricordi e i sapori delle Feste: è questo il filo conduttore di **I piatti delle feste. Sapori e ricette della tradizione per festeggiare a tavola da Carnevale a Natale** (Gribaudo). Le autrici **Simona Recanatini e Sonia Sassi** rievocano ricordi e sapori legati alle ricorrenze più sentite del nostro Paese, facendoci scoprire la ricchezza di un’Italia che rivela nel gusto e nell’arte della cucina la sua parte più autentica.

-Un vero e proprio glossario dedicato al mondo della pasticceria, realizzato grazie da uno dei maestri pasticcieri di maggior successo, autore di numerosi best seller e

inventore in Italia del concetto di pasticceria golosa ma salutare. Stiamo parlando di **Glossario di pasticceria** (Gribaudo), di **Luca Montersino**, che ci accompagna in un viaggio che parte dalla A di “Acido citrico” e arriva alla Z di “Zucchero fondente”.

PANETTONI SOLIDALI CON EMERGENCY

Da sabato 4 a mercoledì 8 dicembre **Emergency** sarà nelle piazze di tutta Italia con il “Panettone fatto per Bene”, realizzato in collaborazione con **Tre Marie**. Un modo per sostenere le attività umanitarie dell’organizzazione in Italia e nel mondo, dando il proprio contributo per garantire il diritto a cure gratuite e uguali per tutti. Il “Panettone fatto per bene” ha un costo di 15 euro che – al netto delle spese – saranno utilizzati per sostenere i progetti di Emergency in Italia e all’estero, dove l’associazione continua a offrire cure mediche gratuite e di elevata qualità alle vittime di guerra, delle mine antiuomo e della povertà. E’possibile acquistarlo anche online su https://shop.emergency.it/ Per sapere in quali piazze e in quali giornate trovare il panettone: eventi.emergency.it/panettone-fatto-per-bene/

Panettone Tradizionale Moriondo

CURIOSITA’ MILANESI

Chi l’avrebbe mai detto che il “panetun” avrebbe persino ispirato un naso famoso come quello di **Julie Massé**? Ebbene sì, il mitico dolce natalizio è stato uno degli elementi che apportato alla creazione della eau de parfumerie, *“Passeggiata in Galleria Vittorio Emanuele II”*: un cocktail di Nocciola, Vaniglia e Caffè, Tuberosa, Cannella e Legno di Cedro (fa parte della collezione “Le Vie di Milano” di Trussardi Parfums).

“Questa fragranza si ispira all’atmosfera unica della **Galleria Vittorio Emanuele II di Milano** -racconta Massé, che lavora per il team creativo Mane-. Ero seduta sulla terrazza di un Caffè, gustandomi uno squisito espresso italiano che si sposava perfettamente con un pezzo di Panettone e un coinvolgente accordo di nocciola piemontese. Sotto il soffitto di vetro che lasciava entrare la luce naturale, sono rimasta stupita dalla magnifica architettura, dai mosaici colorati e dalle sfumature dell’oro.

Quel luogo era espressione del lusso più puro, della raffinatezza italiana e della moderna borghesia. Volevo tradurre questa atmosfera in una fragranza sontuosa. Naturalmente mi sono venuti in mente ingredienti preziosi: caffè per il tocco italiano, l’opulenza floreale della Tuberosa tipicamente toscana e la consapevole sensualità della Vaniglia.”Insomma, non è certo un caso se per lo scrittore Guido Piovene “Per conoscere Milano bisogna tuffarcisi dentro” e se Giuseppe Marotta, nel suo libro *Le Milanesi*, sostiene che la città “non deve essere guardata ma respirata”.

di Paola Babich

Il Pandoro di Ciacco

INFORMAZIONI

http://www.repubblica.it

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/panettoni-di-peck-con-cinque-varianti-di-alta-pasticceria/