



Panorama | Lifestyle | Guida ai 25 migliori panettoni artigianali

PUBBLICITÀ



LIFESTYLE 13 Dicembre 2021

Guida ai 25 migliori panettoni artigianali

Mariella Baroli

Il pasticcere italiano **Giuseppe Ciocca**, nel suo libro *Il Pasticcere e confettiere moderno*, aveva definito il panettone «il dolce più caratteristico d'Italia», capace di esercitare «un fascino portentoso di golosità, non solo sui bambini, ma sulla fanciulla vezzosa, sulla donna galante e capricciosa, sulla signora matura e grave, sull'uomo rude, insomma su tutti».

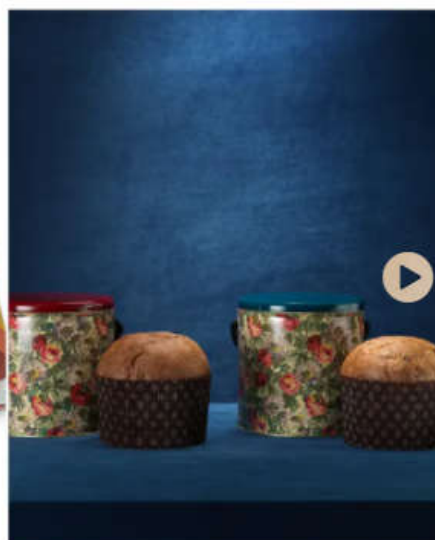
Il dolce simbolo del Natale, secondo la leggenda, sarebbe nato o dopo un errore del cuoco al servizio di **Ludovico il Moro** o per amore della bella **Algisa**, figlia di fornaio, che avrebbe conquistato il cuore di Messer **Ulivo degli Atellani** che per stupire il padre di lei ideò questo nuovo “pane” a base di uova, burro, miele e uva sultanina.

Quale sia la verità, il panettone non può mancare sulle tavole degli italiani. Secondo la ricerca «L'evoluzione nei consumi del panettone in Italia» promossa da Csm Ingredients con la collaborazione di NielsenIQ, il “Pan de Toni” rappresenta un segmento di mercato da 217 milioni di euro. Dallo studio emerge inoltre che circa tre quarti degli acquisti avvengono tra dicembre e gennaio con una spesa media di 25 euro, ma la richiesta anticipata del prodotto è in costante aumento, aprendo così nuovi interessanti scenari per il mercato.

Sette famiglie su dieci dicono di non poter rinunciare al panettone il giorno di Natale e preferiscono quello artigianale (+3,2% rispetto l'anno precedente), con un aumento generale della penetrazione del 10%, soprattutto al Sud e a Nord-Ovest. In leggera flessione invece il panettone industriale, sia nel segmento premium (-11%) sia in quello mainstream (-7,5%).

Questi ultimi, secondo i test di Altroconsumo, restano però interessanti alternative per chi punta al risparmio senza sacrificare la qualità. Secondo l'analisi di quest'anno, l'azienda torinese Maina si aggiudica il bollino di “miglior acquisto” con 71 punti su 100. Stesso risultato per il panettone di Milano firmato Vergani.

Per chi non vuole rinunciare alla freschezza del panettone artigianale - e magari vuole sperimentare nuovi gusti originali - *Panorama* ha selezionato le migliori proposte per il Natale 2021. Dalla ricetta della tradizione alla variante al pistacchio, fino a quella al cioccolato, senza dimenticare la novità di quest'anno: il panettone strudel.



Il classico Panettone di Milano di Vergani (numero uno del Natale 2021 secondo Altroconsumo).

Il Panettone tradizionale e quello cioccolato e amarene in collaborazione con Posillipo Dolce Officina per Gucci Osteria.

^ A Milano, torna il «Panettone Sospeso»

Fino al 21 dicembre, in 16 pasticcerie di Milano sarà possibile lasciare un panettone “in sospeso” per chi non ha la possibilità di acquistarlo. Ispirata alla tradizione del “caffè sospeso”, l’associazione no-profit Panettone Sospeso - con il patrocinio del Comune di Milano - ha l’obiettivo di raccogliere e donare panettoni a persone in stato di indigenza, emarginazione o solitudine nella città di Milano per consentire loro di celebrare il Natale con il dolce della tradizione.

Chiunque può acquistare un panettone e lasciarlo “già pagato” in attesa di essere donato a chi è meno fortunato. Per ogni panettone lasciato “in sospeso”, le pasticcerie ne aggiungeranno un altro, raddoppiando così la donazione effettiva. Alla vigilia di Natale tutti i “panettoni sospesi” verranno consegnati ai Custodi Sociali del Comune di Milano, operatori sociali attivi nei vari Municipi e quindi ben informati su situazioni di fragilità o precarietà riguardanti anziani, minori, giovani e adulti, e a Casa Jannacci, la Casa dell’Accoglienza in Viale Ortles che offre assistenza ai senza fissa dimora.

«Lo scorso Natale la generosità delle molte persone che hanno contribuito alla raccolta ci ha consentito di donare quasi 3.000 panettoni, praticamente raddoppiando il quantitativo della prima edizione nel 2019. Un segnale importante a nostro avviso considerando la situazione causata dalla pandemia... Speriamo di raccoglierne tanti anche quest’anno e aiutare i cittadini e le cittadine in difficoltà a sentirsi meno soli: il panettone, emblema del Natale e della condivisione, è una piccola carezza che può colmare, in parte, un grande bisogno» hanno dichiarato **Gloria Ceresa** e **Stefano Citterio**, ideatori e fondatori dell’Associazione Panettone Sospeso.

Ecco le pasticcerie dove si potrà donare il “panettone sospeso”:

1. Alvin's (via Melchiorre Gioia 141)
2. Baunilla (piazza Alvar Aalto, corso Garibaldi 55, via Broletto 55)
3. Cake l'Hub - I Dolci del Paradiso (via Luigi Mengoni 3)
4. Davide Longoni (via Gerolamo Tiraboschi 19, via Fratelli Bronzetti 2, via Tertulliano 68, Mercato del Suffragio - piazza Santa Maria del Suffragio, Mercato Centrale, Contrada Govinda via Valpetrosa)
5. Gelsomina (via Carlo Tenca 5 e via Fiamma 2)
6. Giacomo Pasticceria (via Pasquale Sottocorno 5)
7. Lorìa Pasticceria Boutique (viale Piave 12)
8. Marlà (corso Lodi 15)
9. Martesana (via Card. G. Cagliari 14 e via Paolo Sarpi 62)
10. Massimo 1970 (via Giuseppe Ripamonti 5)
11. Moriondo (via Marghera 10)
12. Panettone Cracco Pasticceria (Galleria Vittorio Emanuele II)
13. Polenghi Angelo (Via Alfonso Lamarmora, 31)
14. San Gregorio (via San Gregorio 1)
15. Ungaro (via Ronchi 39)
16. Vergani (corso di Porta Romana 51 e via Mercadante 17)