

Prova d'assaggio: Panettoni esoterici (7 tra i migliori d'Italia)

Scritto da: Andrea Soban mercoledì 14 dicembre 2011 9:29



Nella Prova d'assaggio N° 28, [dopo quelli del Super](#), officiamo il rito del panettone artigianale. Dal confronto settimanale tra prodotti della stessa categoria, per mancanza di spazio, sono rimasti fuori nomi illustri tipo Achille Zoia della Boutique del Dolce di Concorezzo (MB), Pina di Trescore Balneario (BG), Morandin di Saint Vincent (AO), Bedussi di Brescia.

Fuori anche le pasticcerie milanesi dove il panettone è nato. Volevamo inserire nella prova la pasticceria Marchesi, ma, saputo che il suo panettone viene per così dire, [esternalizzato](#) (prodotto dalla Albertengo, peraltro ottima azienda) abbiamo desistito, visto che le altre segnalazioni non coincidevano. Ma il panettone delle pasticcerie milanesi potrebbe essere oggetto di un ulteriore test.



Tutti i contendenti rientrano nella categoria panettone tradizionale, e prima della degustazione sono rimasti per due ore vicini a una fonte di calore.

CONTENDENTI

- [I dolci di giotto](#)
- [Pasticceria Veneta](#)
- [Pepe Maestro Dolciere](#)
- [Besuschio](#)
- Bisco
- [Biassetto](#)
- [Loison](#)



#7 Bisco Panettone mandorlato

Formato gr. 1.000. Ingredienti: farina 00, burro, zucchero, uva sultanina, uova fresche, lievito naturale, acqua, aromi naturali, mono e digliceridi, vaniglia, sale. Per la glassa: albume, nocciole, mandorle, zucchero, fecola di patate, farina di mais, zucchero a velo e in granella. Scadenza: 25/02/2012. Prodotto da Bisco s.n.c., via Roma 20 – 14055 Costigliole d’Asti (AT).

Identikit: pasticceria artigianale nel cuore del Monferrato che sforna biscotti, torte, torroni e amaretti, oltre ai famosi panettoni con farina del Mulino Marino.

- **Giudizio:** tradizionale piemontese e senza canditi, pecca soprattutto nei sapori, sia della pasta che della glassa.
- **Packaging:** avvolto in carta dorata con un fiocco rosso etichettato.
- **Aspetto Visivo:** basso, completamente glassato (una colomba?), con zuccheri in granella e mandorle. Pasta di colore che tende al panna, con tanta uvetta e piccoli alveoli regolari.
- **Analisi olfattiva:** domina il profumo della glassa.
- **Gusto:** pasta asciutta ma saporita con belle note di burro. Fin qui abbastanza bene. Ha però uno sgradevole retrogusto, acido più che amaro, che lascia spiacevoli ricordi nel palato.
- **Prezzo:** 18€/kg. (@Pasticceria Biassetto – Costigliole d’Asti)
- **Rapporto prezzo/felicità:** deludente.
- **In breve:** rimandato ad aprile (colomba pasquale)

VOTO: 6+



#6 Loison Panettone a.d. 1476

Formato gr. 750. Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, uva sultanina (14%), uova fresche, scorze candite di “arance di Sicilia” e “cedro di Diamante Calabria” (11%) – (scorzoni di arancia e cedro, sciroppo di glucosio da frumento, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico), burro fresco, zucchero, lievito naturale, tuorlo d’uovo fresco, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, miele italiano, latte fresco di Alta Qualità, panna fresca, burro di cacao, sale, vaniglia naturale Mananara del Madagascar (0,3%) (presidio Slow Food), aromi naturali. Scadenza 04/02/2012. Prodotto da Loison pasticceri dal 1938, strada statale Pasubio 6 – 36030 Costabissara (VI).

Identikit: da forno anni ‘30 del secolo scorso a punto di riferimento per gli artigiani che si affacciano alla grande distribuzione, mantenendo un’immagine genuina e di qualità.

- **Giudizio:** panettone semi-artigianale con ingredienti raffinati. Questa è la linea Top di Loison, che realizza (a Vicenza) anche il Panettone Milano.
- **Packaging:** scatola incartata e infiocchettata con targhetta per ingredienti e valori nutrizionali.
- **Aspetto Visivo:** panettone alto, non glassato, con canditi/uvette sulla superficie annerita e vistoso taglio a croce (scarpatura). Pasta color biscotto, molto compatta, con canditi, uvetta e alveoli molto piccoli di dimensioni regolari.
- **Analisi olfattiva:** ricorda una focaccia dolce leggermente bruciacchiata.
- **Gusto:** molto compatto, asciutto e secco. Le uvette prevalgono coprendo la pasta non esattamente saporita (ricorda più una pinza triestina che un panettone).
- **Prezzo:** 15,86€/kg. Quindi 11,20€ (@supermercato Esselunga)
- **Rapporto prezzo/felicità:** a portata di tutte le tasche.
- **In breve:** Venderlo al supermarket è okay.

VOTO: 6/7



#5 I Dolci di Giotto

Formato gr. 1.050. Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, burro, uvetta sultanina (uva, olio vegetale), uova, zucchero, fruttosio, lievito madre naturale, candita d'arancia (scorzone d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), canditi cedro (cedro, sciroppo di glucosio, zucchero), emulsionante mono-digliceridi degli acidi grassi (E471), latte intero in polvere, sale, lievito di birra, aromi. Contiene glutine, può contenere tracce di frutta con guscio, soia, sesamo. Scadenza 31/03/2012. Prodotto da Work Crossing Coop.soc.p.a. stabilimento: via 2 palazzi35/A – 35136 Padova.

Identikit: il panettone viene prodotto nel laboratorio del carcere di Padova “Due Palazzi” sotto la guida del pasticcere Lorenzo Chillon. Uno splendido e riuscito progetto etico.

- **Giudizio:** abbinare impegno sociale e risultato sensoriale è difficile. Ma non impossibile.
- **Packaging:** sacchetto blu con targhetta stampata su compensato e infiocchetata.
- **Aspetto Visivo:** panettone alto, non glassato, le uvette si vedono in superficie. Colore chiaro. Pasta leggermente gialla, con molta uvetta e meno canditi, alveoli regolari e non molto grandi.
- **Analisi olfattiva:** profumi di lievito e burro.
- **Gusto:** pasta asciutta, meno profumato rispetto ai migliori contendenti. Gusto equilibrato, corretto uso dei canditi e dell'uvetta
- **Prezzo:** 20€/kg. (@punto vendita autorizzato – Alessandria)
- **Rapporto prezzo/felicità:** a prova di coscienza.
- **In breve:** buono a prescindere dal valore etico.

VOTO: 7



#4 Pasticceria Biasetto

Formato gr. 1.000. Ingredienti: farina 00, burro fresco, tuorlo d'uovo fresco, arancio candito, uvetta, zucchero, lievito naturale, miele, agrumi, vaniglia naturale, sale. Glassa: zucchero, albume d'uovo fresco, mandorle, farina di mais, cacao. Scadenza: entro 05/2012. Prodotto da L'atelier Biasetto s.r.l., via Penghe 1/F – Selvazzano (PD).

Identikit: celebre pasticcere con negozi a Padova e Bruxelles, già vincitore della coppa del Mondo di pasticceria nel 1997, e dal 2007 membro della (ovviamente) prestigiosa Relais Dessert francese.

- **Giudizio:** buon panettone con qualche difetto di personalità nel sapore.
- **Packaging:** elegantemente confezionato con una carta personalizzata, perlata e lucida, infiocchettata con un nastro griffato.
- **Aspetto Visivo:** alto, glassato con zuccheri in granello, mandorle e uvette in affioramento. Pasta di un bel giallo, con molti canditi, poche uvette e alveoli irregolari di grandi dimensioni.
- **Analisi olfattiva:** zuccheroso.
- **Gusto:** pasta asciutta, dal sapore corretto ma con poca personalità. Buoni i canditi (auto-prodotti) che non relegano gli altri ingredienti al ruolo di comprimari.
- **Prezzo:** 28€/kg (@Pasticceria Biasetto – Padova).
- **Rapporto prezzo/felicità:** standard per l'alta gamma.
- **In breve:** coriaceo e di sostanza (da buon veneto).

VOTO: 7/8



#3 Premiata Pasticceria Besuschio dal 1845 (Abbiategrosso – MI)

Formato gr. 1.000. Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, zucchero, burro, tuorlo d'uovo, uva sultanina, scorza d'arancia, cedro candito, lievito madre naturale, latte magro in polvere, vaniglia. Prodotto da Pasticceria Besuschio, piazza Marconi 59 – Abbiategrosso (MI).

Identikit: Andrea Besuschio, oggi anche cioccolatiere, dirige una splendida caffetteria/pasticceria ottocentesca.

- **Giudizio:** ottimo panettone “alla milanese” reperibile nell’immediato hinterland meneghino.
- **Packaging:** confezione in cartoncino dal design che richiama il logo della Pasticceria.
- **Aspetto Visivo:** panettone alto, non glassato con affioramento di uvetta. Colore bronzo. Pasta di colore chiaro con pochi canditi e poca uvetta; alveoli allungati di medie dimensioni.
- **Analisi olfattiva:** profuma di burro e uvette.
- **Gusto:** Si sentono la vaniglia e i tuorli dell’impasto, come anche le uvette, tutti sapori che restano distinti senza sovrapporsi. Pochi i canditi che virano su toni amarognoli.
- **Prezzo:** 30€/kg (@Pasticceria Besuschio – Abbiategrosso).
- **Rapporto prezzo/felicità:** adeguato alla qualità.
- **In breve:** da acquistare a scatola chiusa.

VOTO: 8



#2 Pepe Maestro Dolciere Panettone tradizionale

Formato gr. 1.000. Ingredienti: farina 00, burro, zucchero, tuorli d'uovo, miele, malto, sale, uva sultanina, pasta d'arancia, frutta candita, lievito naturale, bacche di vaniglia. Scadenza 01/02/2012. Prodotto da Pepe, via Nazionale 2/4 – Sant'Edigio del Monte Albino (SA).

Identikit: specializzo in panettoni natalizi e colombe pasquali, Alfonso Pepe, pasticcere di lungo corso, dal 1995 fa parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

- **Giudizio:** p-a-r-a-d-i-s-i-a-c-o. Classica esplosione di sapori.
- **Packaging:** scatola in cartone con manici, giocosa e vivace. All'interno il Logo AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani).
- **Aspetto Visivo:** panettone basso, non glassato con uvetta in superficie. Il colore della pasta tende al senape, tanta uvetta e pochi canditi; alveoli irregolari anche di grandi dimensioni.
- **Analisi olfattiva:** profuma d'arancia e vaniglia.
- **Gusto:** pasta soffice e spugnosa, con uvetta morbida molto bagnata oltre ai canditi teneri e dolci. Perde sul filo di lana la sfida con il primo classificato a causa della personalità spiccata e i sapori molto forti. E' così personale da diventare, più che un panettone, un dolce completamente nuovo.
- **Prezzo:** 27,95€/kg. (@Eat's – Milano).
- **Rapporto prezzo/felicità:** il migliore.
- **In breve:** mediterraneo e verace.

VOTO: 8/9



#1 Pasticceria Veneta Panettone Bresciano di Iginio Massari

Formato gr. 1.000. Ingredienti: farina bianca tipo 00, burro, zucchero, tuorli d'uova, uvetta passa, cubetti d'arancia candite, lievito naturale, miele, sale, pasta d'arancia, baccelli di vaniglia, glassa d'amaretto: zucchero, mandorle, albume d'uova, armelline, farina di mais, farina bianca, cacao in polvere. Scadenza: 09/01/12. Prodotto da Pasticceria Veneto, via Salvo d'Acquisto 8, Brescia.

Identikit: pasticcere tricolore di assoluto culto, Iginio Massari è il genio ("le roy") dei lievitati, primo componente italiano della Relais Dessert, eletto miglior pasticcere nel 2000. Ha fondato l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiana

- **Giudizio:** Il migliore. Punto e accapo.
- **Packaging:** confezione in cartoncino a pois, firmata da Iginio Massari. Logo AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e Relais Dessert.
- **Aspetto Visivo:** alto, glassato con armelline e zuccheri a granella in superficie. Pasta molto gialla con tanti canditi e poca uvetta, alveoli irregolari di grandi dimensioni.
- **Analisi olfattiva:** leggermente fruttato.
- **Gusto:** un tripudio di uova che emergono da una pasta tenera, morbida, ben accompagnata dagli agrumi canditi (dolceamari come si deve) e dall'uvetta. Splendida la glassa all'amaretto. Pasta leggermente "umida".
- **Prezzo:** 35 €/kg. (+ 9,50 € di spedizione – comprato online su ilpanettone.com)
- **Rapporto prezzo/felicità:** rapina a mano armata, ma ne vale, DAVVERO, la pena.
- **In breve:** il Kaiser dei Panettoni

VOTO: 9

COSA IMPARARE DA QUESTA PROVA D'ASSAGGIO





Sebbene svolta “alla cieca”, la Prova d’assaggio penalizza puntualmente gli ingredienti meno nobili tipo i mono-digliceridi (conservanti che prolungano la “shelf life” dei prodotti). Esaltando viceversa l’impronta artigianale che personalizza la ricetta tradizionale. Spiccano i panettoni di Massari e Pepe, vellutati, umidi (merito della pasta d’arancia, ingrediente comune?). Il primo è di uno splendido colore giallo che rivela un lodevole uso del tuorlo d’uovo. Ottimi Besuschio e Biassetto, solo un po’ più asciutti.



Adesso sembra proprio che una posizione vada presa. **Conoscete queste marche?** Corrispondono alla vostra idea di **panettone artigianale più figo del bigoncio?** Quello **convocato al vostro pranzo di Natale** è tra questi oppure no?

[Crediti | *Immagini: Andrea Soban*]

Tag: [alfonso pepe](#), [besuschio](#), [biasetto](#), [Big Picture](#), [bisco](#), [confronti](#), [dario loison](#), [i dolci di giotto](#), [iginio massari](#), [loison](#), [lorenzo chillon](#), [natale](#), [natale 2011](#), [panettone milano](#), [panettone ricetta](#), [pasticceria pepe](#), [pasticceria veneta](#), [prima pagina](#), [prova d'assaggio](#), [test](#)