

# PASSIONE GOURMET

VERTIGO *Maniac*  
UN SALOTTO INTELLETTUALE DI VIZI E DI VIRTU'



I PANETTONI 2020 DI PASSIONE GOURMET

DI PASSIONE GOURMET

## I NOSTRI PANETTONI PREFERITI DEL 2020

Dal momento che non ci è stato possibile riunire il consueto (2019, 2018, 2017 e 2016) consesso critico attorno al lievitato totemico del **Natale** italiano, abbiamo deciso quest'anno di interrogarci individualmente e di stilare, ciascuno per sé, una sua personale classifica. Dal canto nostro, per una volta, abdichiamo volentieri alla tentazione di stabilire un podio unico (che tuttavia, complice la ricorrenza di alcuni, il lettore accorto potrà facilmente desumere da solo), riportandovi fedelmente le nostre più intime considerazioni intorno a un prodotto che sta facendo la fortuna dell'arte bianca nazionale: signori e signore, il panettone, il nostro panettone **gourmet**.

## ALBERTO CAUZZI

- Il panettone dello chef **Giovanni Ricciardella** di **Cascina Vittoria**, a **Rognano**: davvero interessante e molto buono. Giovanni riesce a rendere unico tutto ciò che produce e a cui si appassiona. E il suo panettone è unico per equilibrio e persistenza gustativa.
- Il panettone fuori dagli schemi di **Niko Romito**: a basso contenuto di grassi saturi, ma non punitivo come i prodotti di questa natura potrebbero far pensare, rappresenta l'avanguardia vera del panettone, ogni anno sempre migliore perché, "il genio", non si accontenta mai del risultato raggiunto.
- Ultimo ma non ultimo, il panettone di **Alain Locatelli**, coi suoi profumi di burro, anice e spezie, che inebriano.