

# È di Giovanni Ricciardella il miglior panettone del 2022

Il segreto del panettone perfetto? Un blend di tre varietà di vaniglia: Tahiti, Madagascar e Bourbon

Daniele Miccione

30 novembre - MILANO



Foto Bozzani

Uno chef-pasticcere con il pallino dei panettoni. Una bella novità per il concorso di GazzaGolosa che quest'anno ha premiato Giovanni Ricciardella, di Cascina Vittoria, per il miglior panettone del 2022. Ricciardella, 31 anni, guida da 10 il ristorante di famiglia a Rognano, Pavia, dove fa cucina gourmet nell'aia di una cascina lombarda. Ma ha anche messo in piedi un laboratorio artigianale che in questo periodo sforna 290 strepitosi panettoni al giorno. Ricciardella non è una novità assoluta visto che l'anno scorso, alla prima partecipazione al nostro concorso, è arrivato secondo. Ma stupisce la crescita rapidissima.



Giovanni Ricciardella ,chef-pasticcere di Cascina Vittoria di Rognano.

## **GLI ESPERIMENTI—**

Le prime prove con il panettone sono infatti del 2016 ma una vera produzione è cominciata nel 2018. Appena quattro anni per raggiungere un livello altissimo. Motore del successo di Ricciardella è sicuramente la scelta della miglior materia prima e la continua sperimentazione. Un esempio: invece di usare un solo tipo di vaniglia fa un blend di tre varietà, Tahiti, Madagascar e Bourbon. Assieme hanno un profumo più interessante. A questo livello si vince con i dettagli. La giuria di *GazzaGolosa*, composta da giornalisti, gastronomi e cuochi, ha esaminato 21 panettoni provenienti da 9 regioni premiando alla fine Cascina Vittoria. Una nota di merito anche a Renato Bosco, secondo. Il mago veronese del lievito madre e degli impasti passa con disinvoltura dalla pizza al panettone.