

## I migliori panettoni degli chef secondo il Gambero Rosso

27 Nov 2024, 16:21 | a cura di [Mara Nocilla](#)



Dopo la classifica dei panettoni dei pasticceri e altri artigiani (fornai, gelatieri ecc.) ecco quella dei ristoratori. 19 i prodotti in lizza, 10 quelli promossi dal Gambero Rosso

Non solo i pasticceri. A realizzare il più amato dolce natalizio sono sempre più spesso altre tipologie di produttori: fornai, pizzaioli, gelatieri, aziende specializzate, gastronomie. Con buoni risultati secondo la [classifica del Gambero Rosso che ha messo in fila i 24 migliori panettoni artigianali, appena pubblicata qui](#).

## **Chef con il lievito nel cuore**

Un'altra classe di artigiani che si sta aprendo al mondo dei grandi lievitati delle feste è quella degli chef: in un proprio laboratorio o in collaborazione con pasticceri e realtà dedicate ai dolci, si cimentano nella difficile arte del panettone giocando sia sulla perfezione produttiva e stilistica, sia sulla selezione delle materie prime. Con accostamenti inusuali e tocchi geniali nelle versioni di ricerca, per rimanere invece nel rassicurante solco della tradizione nel panettone classico come decreto ministeriale (del 22 luglio 2005) comanda.

Perché una classifica a parte dedicata al mondo della ristorazione? Perché gli chef cominciano a produrre i lievitati natalizi non prima della metà di novembre: troppo tardi per una rivista mensile che in quel periodo è in stampa e prossima ad uscire in edicola. Da qui la decisione del Gambero Rosso di dedicare un contest specifico per questa fascia della produzione, adattandosi nei limiti del possibile ai loro tempi.

## **Blind test di 19 prodotti**

Per questa classifica sono stati coinvolti 31 chef che producono – in prima persona o con il proprio marchio – il panettone classico. I parametri sono quelli richiesti dai lievitati artigianali: lavorazione con lievito madre, nessun uso di additivi, conservanti ed emulsionanti, distribuzione in Italia tramite e-commerce o quantomeno la disponibilità a inviare il dolce entro i confini nazionali. All'appello hanno risposto 19 realtà, delle quali 10 hanno raggiunto la sufficienza piena. Nelle prime posizioni si sono piazzati i lievitati più convincenti per la perfezione formale, il profilo aromatico fresco e centrato, la pulizia, le buone materie prime, le belle sensazioni che lasciano al palato e nei ricordi. Occhio al podio, con tre fuoriclasse di cui un famoso nome dell'alta ristorazione.



## 1 - Cascina Vittoria

Uno dei punti di forza del panettone di Giovanni Ricciardella, pastry chef e patron del Ristorante Lab & Rooms Cascina Vittoria, nella campagna pavese, è l'uso di ingredienti selezionati, tra i quali tuorli d'uovo freschi di galline, oche e anatre e bacche di vaniglia di Tahiti. Ma a giocare un ruolo fondamentale sono anche l'ottima gestione del lievito, la lavorazione e la cottura a regola d'arte. Il lievitato è di tipo basso ma slanciato e composto color biscotto. Al taglio mostra una mollica soffice e dorata con una cascata di uvetta e piccoli pezzi di candito. Il profumo festoso di agrumi freschi, frutta, burro e latte, biscotti e buona pasticceria invita all'assaggio. Natalizio anche il profilo aromatico, un concerto di belle sensazioni valorizzate dall'uvetta e dal cedro candito. Texture particolarmente aerea e scioglievole.

Rognano (PV) - via Roma, 26 - 03821855538 - [cascinavittoria.it](http://cascinavittoria.it) - 1 kg prezzo 50 €