

Affettati per voi | I panettoni più buoni da godersi nel 2022



di Anna Prandoni

La nostra selezione per quest'anno è ricca e variegata, e vi dà indicazioni sui lievitati natalizi da non perdere. Come sempre, è necessariamente parziale e personale, perché al gusto non si comanda, ma alle regole che ci siamo dati si



Quella che segue è una selezione dei panettoni che ho assaggiato personalmente quest'anno e che penso siano meritevoli. Non hanno caratteristiche comuni, perché qui troverete sia quelli artigianali di piccole realtà sia quelli di laboratori medio grandi, a scadenza più lunga. Sono quelli che mi hanno colpita di più per il miglioramento rispetto agli anni scorsi, per la concretezza del sapore, per la caratteristica nell'impasto. Voi scegliete il vostro assaggiando e testando: perché anche sul panettone la verità assoluta non esiste.

Ho cercato di dividerli in classici, moderni e misti: così che ognuno, all'interno della propria categoria preferita, sia in grado di trovare il suo favorito. Sono il risultato di innumerevoli assaggi (sono di più quelli che non troverete, di quelli che ho inserito) e di una competenza sviluppata sul campo, negli ultimi vent'anni di assaggi e di discussioni con pasticceri, lievitisti, addetti ai lavori e produttori. [Vi abbiamo spiegato qui](#) come funziona il magico mondo dei panettoni: ora non ci resta che passare all'assaggio!

Ciacco

Gelatiere scienziato, dalla mano elegantissima, propone da qualche anno dei panettoni che meritano il morso. Mai stucchevoli, dall'impasto giustamente morbido sono un capolavoro di raffinata lievitazione. Sfiocca e racchiude in sé tutto il profumo del lievito madre, in un equilibrio perfetto che vi lascerà con un enorme desiderio di finire il dolce in solitaria. Ha un difetto: provoca assuefazione. Anche sulla frutta non si fanno sconti: canditi di arance di Sicuracusa e Catania, poi le uvette di due varietà: quella Corinto di dimensioni piccole, dal colore viola intenso e dolcissime e quelle Cilena da uva bianca, morbide e acidule. Tante le versioni a disposizione: Milano, Langhe, Albicocca e Cioccolato, Lamponi e Pistacchio. Novità di quest'anno il panettone "amaro" con erbe radici e mirtilli: detta così suona davvero strana, ma vi assicuriamo che merita l'assaggio se avete voglia di qualcosa di completamente fuori schema. All'infuso fatto con genziana, rabarbaro e china che arricchisce l'impasto si abbinano canditi di pompelmo e mirtilli rossi e blu.



Foto Gaia Menchicchi