

HOME • LIFESTYLE • CUCINA E RICETTE • [NETTONE 2018? È ARTIGIANALE. I NUOVI GUSTI IMPERDIBILI DA SCOPRIRE PER IL NATALE](#) • USTI...

FOCUS
ON:

1 **Speciale
2018** le

blog di IO Donna

3 **Le 30 tend
moda autu**

4 **Pausa caffè**

30 NOVEMBRE 2018 • CUCINA • RICETTE

Il panettone 2018? È artigianale. I nuovi gusti imperdibili da scoprire per il Natale

Allo zafferano, con gianduia e mandarino, "griffati"... ce n'è per tutti i gusti (e persino a prova di intolleranza). Il Re panettone non conosce rivali: scoprite i luoghi di riferimento che in tutt'Italia propongono gli impasti da provare almeno una volta nella vita

di VIRGINIA RICCI



Tradizionale, creativo, rivisitato. Chi dice Natale dice panettone: in ogni regione, da nord a sud, seguendo usi, costumi e ingredienti must di ogni cucina. Perché in Italia, si sa, tante sono le tradizioni culinarie che convivono in un solo territorio. I più appassionati, fra Lombardia e dintorni, stanno solo aspettando di visitare **Artisti del Panettone**, evento previsto per l'8 e 9 dicembre (dalle 10 alle 19:30 a Palazzo Giureconsulti, in Piazza dei Mercanti). Ma è bene ricordare che fino al 7 dicembre, **su Sky Uno, alle 19.10 ci aspetta ogni giorno il format "Artisti del Panettone"**, dove maestri lieviti raccontano i migliori laboratori dolciari italiani. Il panettone diventa il centro di un racconto ma anche pretesto per conoscere le materie prime e i luoghi dove vengono prodotte, i segreti artigianali che stanno dietro a quelle creazioni perfette che sono i panettoni artigianali.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Natale 2018, 12 panettoni artigianali da non perdere

SFOGLIA LA GALLERY

Il “maestro” conduttore di questa trasmissione? Iginio Massari. **Che nel corso dell'ultimo Panettone Day ha stilato i sei parametri da seguire per riconoscere un panettone di qualità**, insieme a Raffaele Romano, pasticciere campano vincitore per la categoria tradizionale, e il vercellese Piero Bertoli, vincitore per la categoria creativa:

Profumo Intenso e armonico, racconta molto sulla scelta degli ingredienti. Gli elementi che più di altri offrono una buona profumazione al panettone sono burro, bacche di vaniglia e arancio candito.

Colore Giallo intenso e dorato, è sinonimo di bontà e ingredienti di qualità. Simbolo di tuorli d'uovo di galline allevate a terra e di un burro eccellente, oltre che del giusto bilanciamento dei due elementi all'interno dell'impasto.

Consistenza Un buon panettone ovviamente dev'essere soffice: se una volta tagliato torna alla sua forma originaria significa che ha seguito una corretta lievitazione e tutti i passaggi di preparazione secondo tradizione.

Forma L'estetica gioca un ruolo importante nella prima valutazione. Un buon panettone deve formare una cupola completamente arrotondata: se è piatto significa che c'è stato un problema di cottura o lievitazione.

Alveolatura Ovvero le cavità prodotte dalla lievitazione naturale del panettone, da osservare una

volta tagliato. Dovranno essere allungate e omogenee: buchi troppo grossi rispetto agli altri, saranno sinonimo di difetti nella lievitazione.


Dimensione degli ingredienti Più grandi sono uvetta e canditi, più intensi saranno i sapori. La grandezza è sinonimo di artigianalità della materia prima: per esempio, le scorzette di arancia candita dovrebbero essere di circa 10 mm.

IGINIO MASSARI	NATALE 2018	PANETTONE
PANETTONE DAY	PANETTONI ARTIGIANALI	
SPECIALE NATALE 2018		




CORRIERE DELLA SERA
venerdì 30 novembre 2018 aggiornato 19:38


ULTIME NOTIZIE



Terremoto di magnitudo 7 in Alaska: crolli negli edifici e in strada, allarme tsun...



G20, gli Usa pronti al ritiro sul comunicato finale: le 3 condizioni



**Nel terzo trimestre il Pil cala dello 0,1%
 Ma Juncker: «Progressi...**



Alaska, il terremoto devasta tutto:

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE

Tweet di @IOdonna

 **IO donna** ✓
 @IOdonna
 #amore, mistero, antico maniero