

ENOGASTRONOMIA, I 31 MIGLIORI PANETTONI DEL 2020: LA CLASSIFICA DI 'DISSAPORE'

12 Dicembre 2020



L'AQUILA - Di panettoni artigianali, in Italia, se ne producono a centinaia, ognuno con le proprie particolarità e diversità e, anche quest'anno, la testata enogastronomia Dissapore, ha voluto stilare la classifica dei migliori prodotti italiani, a partire da una selezione "fatta, tra i tantissimi professionisti al 2020 si cimentano nel lievitato, da chi la redige; stabilendo le confezioni (patinate, griffate, assolutamente sconosciute ma meritevoli, per un motivo o per l'altro) da ammettere alla prova d'assaggio".

"La selezione è di una redazione intera - si legge sulla testata -. Una magnifica redazione diffusa su tutta Italia che ho la fortuna di condurre: gastronomi, giornalisti e autori di *Dissapore* della prima ora che mi hanno inviato il 'pacco da giù' o la soffiata da nord-ovest, che hanno testato prima di me in modo da ridurre la degustazione finale a una sessantina di panettoni. Lo scorso anno abbiamo organizzato un panel, quest'anno invece non ce la siamo sentita di metterci in un'unica stanza a respirare negli stessi alveoli: ma il nostro è stato un grande lavoro corale, forse più impegnativo e sentito del solito".

Una classifica "intelligente", stilata con l'intento ancora più supporto rispetto agli altri anni a tutti i produttori italiani, sulla base della vera artigianalità e della "naturalità della lista ingredienti e shelf life breve", escludendo "diversi panettoni perché la data di scadenza era posteriore i primi giorni di febbraio 2021".

Niente chef super-star che prestano il nome al panettone senza averlo neanche visto impastare, per esempio, sì a pizzaioli, panificatori e gelatieri, confrontando celebrità e matricole, firme internazionali e portenti del lievito madre più nell'ombra, con "accanita onestà".

LA CLASSIFICA DI DISSAPORE

31. Mincuccio, di Palagiano (TA);
30. Paolo Brunelli, di Senigallia (AN); prezzo: 30 euro; sito web: paolobrunelli.me
29. Pasticceria Pansa, di Amalfi (SA);
28. Pasticceria Martesana, di Milano; prezzo: 40 euro; sito web: www.martesanamilano.com
27. Pasticceria Il Chiosco, di Lonigo (VI); prezzo: 33 euro; sito web: ilchioscopasticceria.it
26. Pasticceria Orsucci, di Torino; prezzo: 30 euro; sito web: www.pasticceriaorsucci.com
25. Casa Manfredi, di Roma; prezzo: 38 euro; sito web: www.casamanfredi.it
24. Roberto Cantolacqua di Tolentino (MC); sito web: www.robertocantolacqua.it
23. Panificio Ascolese, di San Valentino Torio (SA); prezzo: 32 euro; sito web: www.panificioascolese.it
22. Pasticceria Marisa, di San Giorgio delle Pertiche (PD); prezzo: 33 euro; sito web: pasticceriamarisa.it
21. Fornai Ricci, di Montaquila (IS); prezzo: 30 eur; sito web: ilpanettone
20. Massimiliano Prete, di Torino; prezzo: 25 euro Sito web: www.massimilianoprete.it
19. Pasticceria Ferrante, di Campomorone (Genova); prezzo: 32 euro; sito web: www.pasticceriaferrante.it
18. Panificio Moderno, di Trento; prezzo: 24 euro; sito web: www.panificiomoderno.net
17. Pasticceria Gabbiano, di Pompei; prezzo: 34 euro; sito web: www.gabbianopasticceria.it
16. Pasticceria Cappiello, di Santa Maria Capua Vetere (CE); prezzo: 26 euro; sito web: www.pasticceriacappiello.net
15. Panetteria Pasticceria Fagnola dal 1923, di Bra (CN); prezzo: 28 euro; sito web: www.facebook.com/pages/Fagnola-Gianfranco
14. Renato Bosco, di San Martino Buon Albergo (VR); prezzo: 32 euro; sito web: www.boscorenato.it
13. Forno Gentile, di Gragnano (NA); prezzo: 35 euro; sito web: www.pastificiogentile.com
12. Pasticceria Vignol, di Solofra (AV); prezzo: 30 euro; sito web: pasticceriavignola.it
11. Angelo Grippa, prezzo: 32 euro; sito web: www.angelogrippa.it
10. Pasticceria De Vivo, di Pompei (Napoli); prezzo: 35 euro; sito web: www.lapasticceriadevivo.it
9. Olivieri 1882, di Arzignano (VI); prezzo: 38 euro; sito web: www.olivieri1882.com
8. Marra, di Cantù (CO); prezzo: 35 euro; sito web: www.marraweb.it
7. Iginio Massari – Pasticceria Veneto, di Brescia; prezzo: 40 euro; sito web: www.iginiomassari.it
6. Sal De Riso, di Minori (SA); prezzo: 35 euro; sito web: www.salderiso.it
5. Pietro Macellaro, di Piaggine (SA); prezzo: 38 euro; sito web: www.pietromacellaro.it
4. Cremeria Capolinea; prezzo: 34 euro Sito web: www.cremeriacapolinea.com
3. Pasticceria Dolcemascolo, di Frosinone; prezzo: 30 euro; sito web: www.pasticceriadolcemascolo.it
2. Ciacco, di Parma; prezzo: 30 euro; sito web: www.ciaccolab.it
1. Tiri, di Acerenza (PZ); prezzo: 38 euro; sito web: www.tiri1957.it