

IL MIGLIOR PANETTONE DEL SUPERMERCATO? CE LO DICE IL GAMBERO ROSSO

Publicato il 1 Dicembre 2023 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Ecco la classifica dei panettoni che si trovano al supermercato

ROMA – Sono sugli **scaffali dei supermercati** già da un po', qualcuno è stato visto spuntare anche in piena estate. Ma in Italia è così, appena passato il Ferragosto, tutti già a fare il countdown per Natale e la **voglia di panettone e copertina è già dietro l'angolo**. E ora che il tempo è, finalmente, arrivato siamo lì davanti a un muro di panettoni e pandori e non sappiamo cosa scegliere. Il panettone, il **'Pan de Toni'** che lo sguattero della cucina si inventò dopo che il cuoco di Ludovico il Moro si dimenticò un dolce nel forno, è uno dei **dolci della tradizione italiana**: unico e inconfondibile il suo sapore, con uvetta e canditi e, da qualche tempo, anche in altre versioni per i più golosi.

Ad aiutarci nella scelta è il **Gambero Rosso** in 'persona' che non pubblica solo la più famosa e importante guida dei Ristoranti d'Italia **descrivendo l'eccellenza della ristorazione italiana**, ma recensisce anche prodotti chi non può spendere per un dolce di Natale artigianale.

Il Gambero Rosso, però, nel suo sito, raccomanda sempre di **comprare 'artigianale'** anche se i costi delle materie prime e i di produzione non permettono una cifra economica. Ecco quindi la classifica che, grazie a un team di assaggiatori, è stata fatta su sette panettoni in vendita nei più comuni supermercati.

ALL'ULTIMO POSTO IL PANETTONE 'BALOCCO'

Il panettone del 'signor Balocco' è **non classificato**. Gli assaggiatori spiegano: "Non siamo riusciti ad assegnare un punteggio a questo panettone: **l'aspetto è poco rassicurante**, dal colore chiarissimo e la mollica disomogenea, ma a colpire in negativo sono gli **odori. Cartone, aceto, note di formaggio e fermentazione, sentori respingenti che non invogliano all'assaggio**. In bocca, infatti, il lievitato conferma note di cartone, la mollica è secca e per niente scioglievole. Un panettone che proprio non ci sentiamo di inserire in classifica".

SESTO CLASSIFICATO IL PANETTONE 'MAINA'

Ecco perchè: "**Disomogeneo nell'aspetto, disordinato con fette imprecise dal colore fin troppo chiaro che sembra un bianco un po' sporco, alla vista questo panettone non promette benissimo**. All'olfatto i nostri sospetti vengono confermati da un forte odore di chiuso, con note alcoliche

invadenti, un'acidità intensa e odori che rimandano al formaggio. **I canditi sono duri, la mollica compatta e plastica**, non fila e il sapore tende verso una dolcezza pronunciata, artificiale e industriale. Non riesce ad arrivare al 50 pieno". **Voto: 49.3/100**

QUINTO CLASSIFICATO IL PANETTONE 'PALUANI'

"Compatto, chiaro, con pochissimi canditi sciolti in cottura e nascosti nella mollica pallida: **la vista non colpisce e purtroppo neanche il naso, chiuso e stantio, un odore che potremmo definire vintage** per essere gentili, nostalgico magari, perché ricorda quello del cassetto della nonna. Un naso cupo, polveroso, che in bocca si trasforma in un assaggio acido, stucchevole, e anche pungente per l'eccessiva quantità di lievito". **Voto: 51.6/100**

QUARTO CLASSIFICATO IL PANETTONE 'TRE MARIE'

Un quarto posto che uno non si aspetta. Eppure, ecco cosa hanno detto gli assaggiatori: "Una forma diversa dalle altre, il classico panettone milanese più basso e largo, dall'aspetto brillante e la pasta gialla ricca di uvetta, che in questo caso è più che discreta, morbida e generosa. Pochi, invece, i canditi, presenti in pezzi piccolissimi e non invadenti: non straordinari ma più buoni rispetto alla media di quelli assaggiati in degustazione. **Il profumo è tutt'altro che allettante**, con note alcoliche che ricordano le merendine, odori artificiali che richiamano il borotalco, sensazioni che si ritrovano anche all'assaggio con sentori alcolici persistenti e una nota amara sgradevole". **Voto: 53.8/100**

TERZO CLASSIFICATO IL PANETTONE 'MELEGATTI'

"Dal colore chiaro, quasi bianco latte, **un impasto pallido con pochi canditi e non proprio invitante**. Il naso, invece, rassicura: note di riso, latte, caramello, vaniglia, profumi dolci un po' artificiali ma comunque piacevoli, infantili. È un dolce che "sa di credenza", forse per questo non sembra poi di mangiare un panettone, piuttosto una merendina. Peccato per quel pizzico di lievito di troppo, che al palato si fa sentire". **Voto: 56.4/100**

SECONDO CLASSIFICATO IL PANETTONE 'BAULI'

“La mollica compatta e gialla brillante a un primo sguardo sembra cruda, è molto umida e si appallottola facilmente: dopo qualche fettina tagliata, il lievito si affloscia, ma non bisogna perdere le speranze perché il risultato finale non è dei peggiori. **All'esame olfattivo emergono note di vanillina e fiale dolci, in bocca però la sensazione migliora, nonostante il gusto pessimo dei canditi.** È il classico panettone da supermercato, che ricorda l'infanzia e i pranzi in famiglia”. **Voto: 57.7/100**

AL PRIMO POSTO IL PANETTONE 'MOTTA'

Secondo gli assaggiatori del Gambero Rosso è “**l'unico panettone in degustazione a presentare un accenno di alveolatura, ben sviluppato e dal colore uniforme.** I canditi sono pochi, l'uvetta è agglomerata sui bordi, la crosta un po' troppo molle. Il profumo è distintamente artificiale (come in tutti gli altri casi), ma si distingue una buona nota di limone, e in generale sentori dolci che non dispiacciono. **Al palato risulta un po' secco, ma tutto sommato il morso non è spiacevole,** pur lasciando la bocca un po' impastata sul finale”. **Voto: 61/100**

fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it

