

Panettoni artigianali: i 30 migliori tradizionali del 2018

Panettoni artigianali: i 30 migliori "tradizionali" del 2018. La classifica dei dolci di Natale classici da non perdere secondo Dissapore

di MARA PETTIGNANO 5 Dicembre 2018

Attenzione. La classifica dei **migliori panettoni artigianali tradizionali** è tornata. Dopo l'accidentata edizione del 2017, con esclusioni eccellenti e strascichi polemici, state per leggere la *balena bianca* delle classifiche di Dissapore sul panettone. Arrivata all'edizione numero 4, è ormai il *compound* del potere pasticciere.

Quest'anno poi, sette palati bene allenati hanno testato 70 (settanta!) dolci di Natale. Il risultato di questi assaggi "alla cieca" è una lista di 30 panettoni tradizionali, con parecchie novità tra nuove entrate e rientri in classifica.

La Campania ha impiantato la sua élite nella classifica, era già successo nel 2017 con 11 pasticcerie su 30, quest'anno sono 12. Seguono Veneto e Lombardia, lì dove il "pane di Toni" è stato inventato: una geografia qualitativa ormai stravolta.

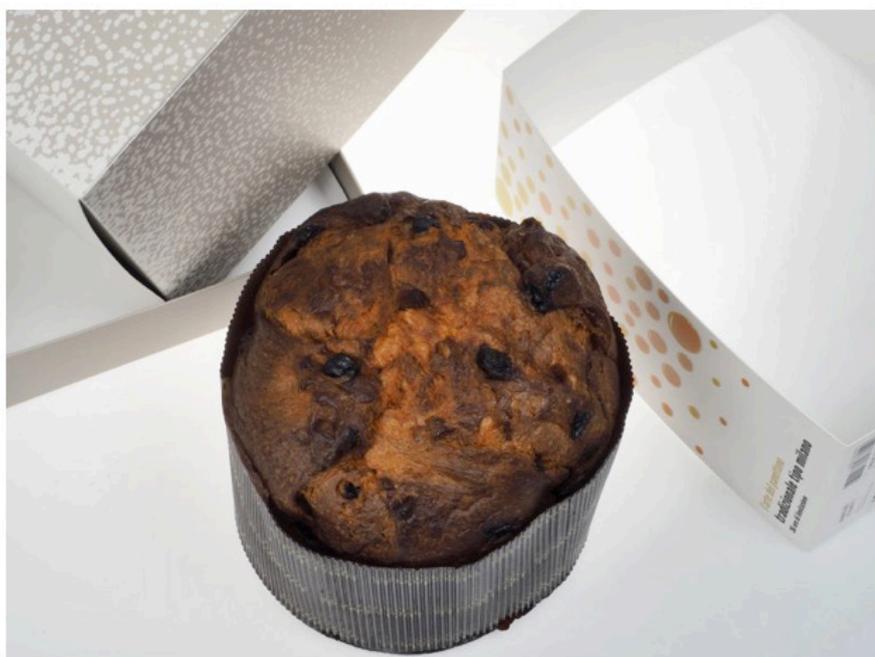
Un po' di cose che potete fare adesso:

- Appagare la curiosità navigando tra le classifiche del passato;
- Ripassare le regole richieste ai pasticciere per far parte delle classifiche;
- Leggere o rileggere la classifica 2018 dei 20 panettoni creativi pubblicata ieri, mentre domani arriveranno i 10 migliori panettoni artigianali degli chef.

[Panettoni artigianali: i 20 migliori "creativi" del 2018]

Se invece siete impazienti, scoprite i 30 migliori panettoni tradizionali del 2018: fino al 21esimo posto le pasticcerie sono citate, con tanto di indirizzo, dal 20esimo posto in poi ogni pasticceria ha la sua scheda.

#3 D&G PATISSERIE (rientrato)



L'Italia è un Paese finalmente pronto per la democrazia liberale del panettone tradizionale.

In testa alla classifica di Dissapore ci sono Veneto, Emilia Romagna e Basilicata (come scoprirete tra poco). Spezzata l'egemonia campana, disinnescando il reflusso del *panetun* milanese.

A rappresentare il Veneto c'è Denis Dianin, di D&g Patisserie: lo stilista dei dolci. A iniziare dalla confezione d'autore, un regalo che non ha bisogno di incarto e fiocco di raso.

E sì, ovviamente, si è anche inventato il panettone e la colomba in vasocottura, spiegandoci poi come si fanno.

[La vasocottura di Denis Dianin]

I suoi panettoni sono da qualche anno oggetto di culto per una nicchia di intenditori pre-hipster. Quest'anno qualcosa è cambiato, ci sono sembrati ancora di più una forza della natura. Terzo tra i panettoni creativi a suon di amarene, pistacchio e limone, Dianin si riconferma con un tradizionale dalla crosta molto brunita (in qualche spigolo quasi bruciacchiata) e la dolcezza controllata.

Prevalgono gli agrumi e il gusto rotondo di burro, con i canditi avviluppati nell'alveolatura aggraziata che tutti i panettoni dovrebbero avere.

