

GRAZIA

I panettoni artigianali più buoni di Milano (tutti da assaggiare)



CRISTINA PICCINOTTI – 5 DICEMBRE 2018

Per rendere ancora più dolci le Feste, ecco la nostra selezione dei migliori panettoni artigianali di Milano, tra classici, farciti e versioni rivisitate

Di tutti i nostri articoli, la selezione dei **migliori panettoni artigianali di Milano** è sicuramente quello che genera il più **alto tasso di acquolina** in bocca.

Capace di addolcire ogni momento delle Feste, tra i lievitati sua maestà il **Panettone** è il vero *evergreen*. Eppure, tra sperimentazioni e variazione alla versione classica (che rimane sempre molto apprezzata), oggi più nulla ferma l'estro e la creatività dei maestri pasticceri.

Ed ecco che, accanto al **panettone *cult*** a base solo di uova, zucchero, burro, farina, lievito madre e canditi, spuntano le **varianti arricchite nella lista degli ingredienti**, i **panettoni farciti e i decorati**... per non dire poi del **panettone "in vaso"**.

Di seguito vi facciamo pregustare **16 delizie artigianali**, tutte acquistabili a Milano o *in temporary store* allestiti in città per tutto il periodo delle festività.

E ora a voi il passo successivo (e più difficile): la scelta!



"invero" il panettone in vetro

"Vero" perché l'impasto del panettone segue rigorosamente la ricetta tradizionale. "Innovativo" perché cotto sottovuoto e conservato in un vaso di vetro (materiale adatto alla protezione da cariche batteriche e shock termici).

La tecnica della vasocottura è da sempre usata in cucina, ma non era mai stata applicata al mondo della pasticceria. Per il primo lancio della linea "invero", il Maestro Dianin propone panettoni in vaso ai gusti amarene, pistacchio e limone; cioccolato e arancio; cioccolato bianco, fava di Tonka, albicocca e arancio e il classico "Tipo Milano".

Speciale perché... nato da un'idea del Maestro AMPI Denis Dianin, ci sono voluti 10 anni di studi e la collaborazione con l'Università di Padova e il Politecnico di Milano per realizzare "invero", un prodotto artigianale che grazie al metodo di cottura e conservazione mantiene l'umidità, i profumi, i sapori, la fragranza e le proprietà organolettiche per lungo tempo, come fosse appena sfornato.

Dove: a Milano da Parma & Co, Via Tessa, 2; Gastronomia Boniardi, Viale Umbria, 27. Presso D&G Patisserie, Via Monte Grappa, 30, Selvazzano Dentro (PD). Online [qui](#)