

A close-up photograph of several slices of panettone. The slices are arranged in a fan-like pattern, showing a golden-brown, slightly crisp exterior and a soft, porous interior. Each slice is topped with a generous amount of shredded white coconut and a few whole almonds. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the bread, the coconut, and the almonds.

01

Non esiste un solo panettone tradizionale: ne esistono tanti quanti sono i maestri pasticceri presentati nelle pagine che seguono. Per modi e tempi di impasto, per sistemi e tempi di lievitazione e di cottura, ciascuno di loro ci offre un'interpretazione tutta personale del dolce delle feste.

classici



- 58 Tradizionale Gino Fabbri
- 61 Classico Milanese Roberto Cantolacqua
- 62 Classico Luca Mannori
- 65 Tradizionale Marco Antoniazzi
- 68 Classico Milanese Maurizio Bonanomi
- 71 Tradizionale Roberta Pezzella
- 72 Tradizionale Salvatore De Riso
- 75 Panettone farcito di Mauro Morandin
- 76 Milano senza glutine senza latticini Luca Montersino
- 80 Tradizionale Alfonso Pepe
- 83 Classico Ezio Marinato
- 86 Dolce Locanda di Giancarlo Perbellini
- 89 Classico Davide Comaschi
- 92 Tradizionale Antonio Daloso
- 95 Pan del Toni Gluten Free di Gabriele Bozio
- 96 Tradizionale Lucca Cantarin
- 100 Classico Francesco Favorito
- 103 Tradizionale Gluten Free Francesco Favorito
- 104 Sultanino di Pasquale Marigliano
- 107 Maestrato di Grazia Mazzali
- 108 Spaziale di Valter Tagliazucchi

Il Panettone per antonomasia

Il panettone classico contiene uva sultanina e scorze di agrumi candite. Questo vuole la tradizione e da lì non si scappa. Può essere glassato e decorato con mandorle, oppure può presentarsi con la cupola liscia, rotonda e solo leggermente "scarpata". Eppure, nelle pagine che seguono, anche se tutti gli autori presentano il panettone "classico", non ce n'è uno uguale all'altro: la scelta della farina, la provenienza dell'uvetta e dei canditi, l'impiego della vaniglia di Tahiti piuttosto che della Bourbon, le dosi, l'umidità, la cottura in forno statico o rotativo: tutto concorre a rendere ogni prodotto unico e personalissimo.

Abbiamo voluto anche noi "personalizzare" la sezione introducendo alcuni panettoni senza glutine e/o senza latticini: si tratta sempre di prodotti tradizionali, ma che possono essere gustati anche da coloro che soffrono di intolleranze. Perché Natale deve essere una festa per tutti.

