

La classifica 2024 del Panettone e del Pandoro di Dissapore

30 Novembre 2024 

TORINO - È stata svelata l'annuale classifica firmata *Dissapore* dedicata ai migliori lievitisti italiani che si sono contraddistinti per la produzione di pandoro e panettone.

La proclamazione si è svolta oggi durante uno speciale evento dedicato, presso Il Mercato Centrale Torino.

Il panel di esperti della redazione di *Dissapore* si è riunito nei giorni precedenti per valutare oltre 150 lievitati tra panettoni e pandori selezionati durante l'anno tra pasticceri, gelatieri, panificatori e pizzaioli italiani. I campioni sono stati valutati rigorosamente alla cieca e con la massima imparzialità e correttezza.

Ad annunciare i migliori panettoni e pandori del 2024 è stata **Chiara Cavalleris**, direttrice di *Dissapore*, insieme a **Stefania Pompele**, analista sensoriale e responsabile panel per la classifica di *Dissapore*.

La classifica del panettone di *Dissapore* 2024 viene vinta da **Stefano Guizzetti** della Pasticceria Ciacco di Parma, mentre al lievitista **Vincenzo Tiri** della Pasticceria Tiri 1957 di Acerenza (Potenza) va l'oro per il miglior pandoro. Un premio speciale "Miglior Emergente-Il Mercato Centrale Torino" viene assegnato a **Gian Paolo Capaldo** della Pasticceria The Rag di Atripalda (Avellino).

Era il 2020 quando un rinomato gelatiere parmense sbaragliava la concorrenza dei più celebri pasticceri, facendo capolino direttamente alla seconda posizione della classifica con un tradizionale milanese eccentrico e, nondimeno, quasi impeccabile. Solo il tempo avrebbe valutato Stefano Guizzetti tutt'altro che presuntuoso. E le tre edizioni che ci separano dal suo esordio come lievitista sono lì a testimoniare: Ciacco è sempre stato in top ten, con tutta la contemporanea complessità che lo contraddistingue, e che con questo 2024 trova finalmente compimento.

Impalpabile, cremoso. Il manto filante, impeccabilmente umido, è cosparso d'enormi canditi (di Corrado Assenza, scorgeremo poi in etichetta) che disegnano alveoli senza in alcun modo disturbare la texture. L'amaro dell'uva Corinto e le gradevoli acidità degli agrumi trovano godimento nei palati più adulti, che apprezzeranno la moderata dolcezza, evidenziata giusto dalla vaniglia. Un buon gelatiere, d'altro canto, sa governare gli zuccheri.

Equilibratissimo nell'imperfezione che solo la generosità di sospensioni gli impartisce. È l'estro a dettare simmetrie, forme e bilanciamento: e questa è, oggi, la definizione di panettone artigianale.

Il prezzo è di 40 euro per 1 kg.

La classifica del pandoro di *Dissapore* certifica il grande ritorno al vertice del lievitaista di Potenza Vincenzo Tiri, abituato a primeggiare nella categoria e che ha passato un solo anno, il 2023, in posizione mediana. Tiri torna a fare un pandoro impeccabile per consistenza, aromaticità e aspetto: una stella ben definita bruna e tostata, eterea e profumata.

Del lievitaista potentino due caratteristiche sono talmente inconfondibili da aver fatto scuola: una consistenza che è una nuvola di cotone che scioglie in bocca lasciando un buon sapore di crema al latte, e un naso di vaniglia pungente, speziato e floreale insieme.

Una scuola, nata da lui e ascrivibile soprattutto al sud Italia (ma non solo), che segna un termine ante quem: il pandoro artigianale prima di Tiri è ben cotto, più masticabile che spugnoso e con una burrosità spinta. Ora, nonostante ci sia ancora chi segue la strada tradizionale, chi si affaccia al mondo del lievitato veronese non può non confrontarsi con il maestro.

In questa edizione, rispetto alle altre ottime annate, abbiamo notato una filatura leggermente meno accentuata del solito, peccato veniale, e - almeno per il momento - il maestro è ancora più bravo dei suoi allievi.

Il prezzo è di 42 euro per 800 grammi.

La Top Ten dei migliori Panettoni del 2024

1 Ciacco

2 Pasticceria Giorgio Bolzani

3 Pasticceria Vignola

4 The Rag

5 Alimento

6 Tellia

7 Casa Manfredi

8 Pasticceria Marisa

9 Pasticceria Nelly's

10 Tiri 1957

La Top Ten dei migliori Pandori del 2024

1 Tiri 1957

2 Renato Bosco

3 Pasticceria Nelly's

4 Pasticceria Vignola

5 Dolce&Salato

6 Ascolese

7 Pietro Macellaro

8 Roberto Cantolacqua Pasticcere

9 Pasticceria Giorgio Bolzani

10 Casa Manfredi

Le classifiche complete sono online su [Dissapore.com](https://www.dissapore.com). La Classifica del Panettone e del Pandoro Artigianale 2024 dedicata ai grandi lievitati d'autore è reso possibile da alcuni partner d'eccezione: sponsor Molino Dallagiovanna, Le Piantagioni del Caffè e Radoff, oltre al prezioso supporto logistico del Mercato Centrale Torino.