

MEGLIO UN BUON PANETTONE INDUSTRIALE CHE UNO ARTIGIANALE FATTO DA INESPERTI!

22 Dicembre 2021



L'AQUILA - Siamo arrivati a quel giorno dell'anno. Anzi direi piuttosto quel periodo dell'anno. Scaffali pieni di panettoni e pandori, sempre più scelta. Per non parlare della moda di realizzare il panettone artigianale che imperversa tutte le cucine e l'idea ancora più perversa che più costano, più sono buoni.

Di articoli che raccontano questo fenomeno ne è pieno il web, io d'altro canto, sono un tecnico enogastronomico, quindi vorrei darvi gli strumenti per capire come riconoscere un buon panettone, che sia esso artigianale o industriale.

Perché, diciamolo, meglio un buon panettone industriale che uno artigianale fatto da mani non esperte.

Sfatiamo il primo mito: un panettone per essere definito come tale deve rispettare necessariamente un disciplinare, un regolamento tecnico stilato dal Comitato dei maestri Pasticceri della Tradizione Milanese. Un brevetto depositato nel 2003 e che vieta, tra l'altro, un uso generico del marchio "Panettone".

Ergo tutti quei prodotti che vengono realizzati senza l'utilizzo degli ingredienti riportati nel disciplinare non dovrebbero apporre il nome "panettone" bensì un altro nome, come ad esempio suggerisco "dolce di Natale".

Non fatevi poi abbindolare quando scrivono "x" ore di lievitazione, con lievito madre, uova freschissime, senza conservanti... lo detta il disciplinare, se così non fosse non potrebbe chiamarsi panettone.

Quindi invito tutti a leggere il **disciplinare** che trovate ovunque su internet almeno avete un'idea più chiara degli ingredienti.

Vi dirò un altro segreto di pulcinella: nel disciplinare viene descritto addirittura il processo di produzione di un panettone, dal numero di rinfreschi del lievito madre alle tempistiche di impastamento. Perciò un panettone artigianale e uno industriale rispettano le stesse tecniche e gli stessi ingredienti. Sorpresi?

Ora non voglio dire che dobbiamo tutti essere dei tecnici ma vi scrivo un vademecum per saper riconoscere un buon prodotto che sia esso artigianale o industriale.

1. Forma: un buon panettone che abbia rispettato i tempi di lievitazione e di cottura ha la tipica forma a cupola e non deve assolutamente avere la forma a fungo, non deve quindi uscire troppo dal pirottino. ah, ovviamente deve essere tondo, basso o alto non fa molta differenza ma tondo (fare un panettone nel pirottino basso è più facile a livello di gestione della lievitazione).
2. Crosta: il classico milanese non ha la glassatura a base di mandorle e albumi, quella con la glassa è la variante di tipo pirolese, però entrambe sono previste, dipende tutto dal gusto del pasticciere o dell'azienda che lo produce. Una buona glassa comunque deve essere non predominante sul gusto, non troppo zuccherina e con un retrogusto di mandorla. Non deve essere resistente al taglio ma deve essere friabile per non rovinare la fetta. La crosta comunque nasconde i difetti, ha l'effetto di un fondotinta.
3. Cottura: non deve essere né troppo chiaro, né troppo scuro. Il giusto colore della crosta è come un caramello, un bruno dorato. Non deve essere pesante e deve essere soffice, con la crosta non troppo dura.
4. Impasto interno: il colore non deve essere bianchiccio, tipo pane, ma un bel colore giallino. Le "sospensioni", quegli ingredienti tipo canditi, uvetta, cioccolato etc, devono essere ben distribuite nell'impasto, se sono solo sul fondo è segno che l'impasto non aveva la maglia

glutinica giusta.

5. Profumo: è importante tanto quanto il sapore, perché soprattutto in quello artigianale è inconfondibile. Se non si sprigiona nulla appena viene aperta la busta, c'è qualcosa che non va.

6. Alveolatura: qui si apre una voragine. Se ne potrebbe parlare per ore, vista la tendenza degli ultimi anni a creare un'alveolatura sempre più ampia, che sembrano caverne non più semplici buchi. Il vero panettone tradizionale ha un'alveolatura ben distribuita, con i buchi ovali che tendono verso l'alto. Questo è sintomo che la lievitazione è avvenuta in maniera corretta. I buchi grandi sono un errore, significa che non è stato pirlato correttamente. Poi attenzione alle alveolature troppo ampie, il panettone tenderà a seccarsi prima. Come in tutte le cose ci vuole giusto compromesso, quindi si alle alveolature ma fatte in modo corretto.

7. Consistenza: il modo migliore per controllare che sia un impasto corretto è quello di prendere una fetta di panettone e con le dita di una mano staccarne un pezzo. Se il panettone è corretto la maglia dovrebbe tendere a sfilacciare, quasi come lo zucchero a velo. All'assaggio deve essere morbido, umido il giusto. Troppo umido non va bene perché significa che non è stato cotto bene, troppo asciutto, di conseguenza, cotto troppo. Deve sciogliersi in bocca, non impastarla.

8. Sapore: se parliamo di panettone classico il sapore deve essere molto definito. Devo percepire il burro, le uova, lo zucchero ma non in eccedenza. Troppo dolce significa che diventa stucchevole. Non deve avere un'acidità spiccata in retrogusto il che significa che c'è stata una cattiva gestione del lievito. La quantità di sospensioni deve essere adeguata, l'uvetta abbastanza grande e morbida e i canditi di solito grandi dagli 8 ai 10 mm e deve essere molto morbido, non si deve sentire molto lo zucchero ma piuttosto il sapore d'arancia.

9. Ingredienti in aggiunta: un buon panettone non deve avere troppi ingredienti, meglio stare alla larga dagli abbinamenti troppo complessi, meglio pochi e semplici. Personalmente consiglio di evitare quelli che hanno il ripieno di creme, meglio scegliere quelli che la crema la servono a parte. E possiamo dire anche basta al pistacchio, che ne dite?

L'ultimo consiglio che mi sento di dare è quello di scaldare leggermente il panettone prima di servirlo, accendete il forno al minimo, lo lasciate 5 minuti a circa 60/65° e poi lo servite. In questo modo il panettone riacquista morbidezza e i sapori saranno più accentuati.

Buon Panettone a tutti. **Gustavo Bellini**