





Panettone, il re delle feste L'abbiamo assaggiato per voi

Nel periodo natalizio sugli scaffali dei grandi magazzini compare una varietà e una quantità impressionante di panettoni. Il panettone è il dolce tradizionale milanese che da sempre viene consumato durante le Feste in Lombardia e in Ticino. Sul mercato si trovano eccellenti prodotti artigianali ottenuti da ingredienti genuini, senza aggiunta di additivi e con burro quale unico grasso utilizzato. Evidentemente, rispetto ai più dignitosi concorrenti industriali, sono fino a cinque volte più cari, fatto che può spingere il consumatore verso il prodotto di "serie". Proprio per via del prezzo abbiamo ritenuto sensato limitarci alla valutazione dei panettoni industriali per fornire ai nostri lettori due elementi determinanti per la scelta: un'indicazione di quanto il prodotto risulta gradevole o meno al palato e il relativo prezzo unitario (cioè al chilo).



Panettoni industriali

				
Marca	Panettone Classico	Forno Buono	Panettone	Panettone Classico
Produttore	COOP Italia	Deco Industrie	Il Vecchio Forno	Pineta
Acquistato da	COOP Italia	Manor	Denner	BENNET Italia
Paese di produzione	Italia	Italia	Italia	Italia
Peso (g)	1000	800	900	800
Prezzo (fr.)	6.-	6.95	5.50	4.55
Prezzo unitario (fr./kg)	6.-	8.69	6.11	5.69
INGREDIENTI TRADIZIONALI (dichiarazioni in etichetta)				
Uvette (sultanina) (%)	18	sì	14	13
Scorze agrumi candite (%)	8	sì	7	6,2
Margarine (%)	-	15,5	13,4	-
Burro (%)	13,7	presente	presente	14
Uovo (%)	presente	presente	presente	presente
DEGUSTAZIONE				
Punteggio: dal 6 (ottimo) al 2 (pessimo)	4.69	4.68	4.60	4.50
GIUDIZIO	abbastanza buono			

N.B.: sì = presenza dichiarata, ma non in percentuale

Trattino = assente



Campioni sottoposti al test

All'inizio di novembre presso alcuni punti di vendita dei più importanti supermercati del Cantone e in due di Ponte Tresa (in quanto divenuta importante meta d'acquisti dei Sottocenerini e non solo) abbiamo comperato 10 panettoni industriali di primo prezzo e 5 delle marche più note. Punti di vendita, marche acquistate, nominativi dei prodotti e foto delle confezioni sono indicati nella tabella sottostante.

Esame delle dichiarazioni (testi sull'imballaggio)

● **Dichiarazioni obbligatorie**

Su tutti gli imballaggi sono riportate in modo completo le indicazioni previste dalla legge (denominazione specifica, marca, indirizzo, ingredienti, paese d'ori-

gine, data di consumo, peso, prezzo ecc. ecc.). Nulla quindi da eccepire da questo punto di vista.

● **Provenienza dei panettoni (vedi tabella)**

Quasi tutti i prodotti esaminati provengono dall'Italia. Uno è svizzero e uno austriaco.

● **Prezzi**

Quello dei dieci panettoni di primo prezzo varia da un minimo di 5.50 franchi al chilo (Panettone classico Picelli, di Otto's) a un massimo di 12.53 (Panettone della COOP Svizzera), con una differenza del 128% tra il più basso e il più alto. Quelli delle marche note da un minimo di 11.87 franchi al chilo (Panettone classico Melegatti, acquistato da Migros) ai 22.00 (Il panettone milanese, Tre Marie, acquistato da Migros). Differenza: 85%.

					
Panettone Classico	Panettone Classico	Panettone	Il Panettone	Il Panettone	Panettone
Piacelli	Crai	Favorina	-	Dal Colle	Coop
Otto's	Crai	Lidl	Aldi	Migros	Coop
Austria	Italia	Italia	Italia	Italia	Svizzera
900	700	1000	900	1000	750
4.95	5.90	5.95	5.35	7.90	9.40
5.50	8.43	5.95	5.94	7.90	12.53
14	sì	15,9	sì	18	13
6	sì	12,4	sì	9,5	sì
13,6	-	-	9,0	-	8
0,4	12	12,2	presente	12,9	8
presente	presente	presente	presente	presente	presente
4.39	4.25	4.18	4	3.97	3.92
discreto				mediocre	

● Peso

Non abbiamo proceduto a una verifica del peso dichiarato in quanto questo è influenzato dalla presenza di umidità, che può variare nel tempo e per le condizioni di conservazione. I pesi indicati si riferiscono al momento della messa in imballaggio. Le pezzature andavano dai 500 ai 1000 grammi.

● Ingredienti tradizionali (dichiarati).

Le uvette (uva sultanina) e le scorze di agrumi candite sono presenti in tutti i campioni in misura soddisfacente (confermato anche dalla degustazione). La maggior parte dei campioni quanto a grassi contiene burro, in misura talvolta generosa.

Cinque dichiarano presenza di margarina, sola o in mescolanza con burro. Due tra i quattro panettoni di primo prezzo valutati con "abbastanza buono" sono

prodotti esclusivamente con margarina. Tutti e cinque i panettoni di marche più note contengono unicamente del burro. Quanto alla presenza di uova non c'è campione che non la dichiari, senza però specificarne i quantitativi.

● Presenza di additivi

Sull'imballaggio di tutti i campioni è dichiarata la presenza di emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471 o lecitina) e, in alcuni, di correttori di acidità (acido citrico).

Queste aggiunte, che sostituiscono parzialmente i conservanti vietati da anni (ad es. i sorbati, largamente utilizzati in passato), permettono di offrire alla grande distribuzione un prodotto che si mantiene fresco per alcuni mesi, impedendo la separazione dei grassi e la retrogradazione degli amidi.

Si tratta di sostanze innocue per la salute

che lasciano però retrogusti che potrebbero risultare sgraditi.

Esame organolettico (degustazione)

Per quest'esame abbiamo costituito una giuria di sei persone: un esperto pasticciere e cinque consumatori (vedi riquadro) che hanno innanzitutto proceduto a una valutazione visiva dell'esterno del panettone (forma, colore della crosta, irregolarità) e del suo interno dopo il taglio (distribuzione omogenea e forma degli alveoli, colore, distribuzione di uvetta e scorza di agrumi). In seguito hanno proceduto alle più importanti verifiche olfattive e degustative. Ad ognuno dei 4 parametri di valutazione è stato attribuito un voto di tipo scolastico dal 2 al 6. Nella media finale di ogni campione il voto per odore e sapore veniva raddoppiato. I campioni sono evidentemente stati presentati ai degustatori

Marche note



Marca	Panettone Classico	Il Gran Panettone	Il Panettone	Il Panettone milanese	Il Panettone
Produttore	Melegatti	Maina	Motta	Tre Marie	Bauli
Acquistato da	Migros	Migros	Coop	Migros	Manor
Paese di produzione	Italia	Italia	Italia	Italia	Italia
Peso (g)	750	1000	750	750	500
Prezzo (fr.)	8.90	14.90	9.95	16.50	9.95
Prezzo unitario (fr./kg)	11.87	14.90	13.27	22.-	19.90
INGREDIENTI TRADIZIONALI (dichiarazioni in etichetta)					
Uvette (sultanina) (%)	sì	19	15,9	17	16
Scorze agrumi candite (%)	sì	8	12,4	8,5	10
Margarine (%)	-	-	-	-	-
Burro (%)	13,5	14	13	13	14
Uovo (%)	presente	presente	presente	presente	presente
DEGUSTAZIONE					
Punteggio: dal 6 (ottimo) al 2 (pessimo)	4.82	4.50	4.10	4.07	3.90
GIUDIZIO	abbastanza buono		discreto		mediocre

in forma "nuda" e anonima. Dall'analisi dei risultati è emersa una buona uniformità e coerenza dei giudizi espressi dai singoli degustatori. Prova principe di ciò è stata la valutazione di un "infiltrato" anonimo (il panettone Artebianca prodotto da un artigiano ticinese, premiato lo scorso anno dai Maestri panettieri, pasticceri e confettieri) la cui "bontà" è emersa chiaramente dal giudizio di tutti, con una media del 5.5 (ottimo).

Conclusioni

Nessuna eccellenza tra i panettoni industriali, nemmeno tra quelli delle marche più note. Il giudizio migliore espresso della giuria degustatrice è stato "abbastanza buono", con note situate tra il 4.5 e il 5. Tre prodotti non hanno raggiunto la sufficienza. Se si tiene conto del rapporto qualità/prezzo, acquistando i panettoni industriali di primo prezzo qualificati con un "abbastanza buono", con poca spesa ci si porta comunque a casa un dolce natalizio godibilissimo.

Auguri a tutti di Buone Feste!

MARIO JÄGGLI

L'esperto consiglia

Per una degustazione ottimale il panettone va conservato a temperatura ambiente: solo così l'aroma del burro e degli altri ingredienti può sprigionarsi al meglio!

La ricetta della signora Gemma



È rimasto del panettone e non si sa più cosa farne? Trasformiamolo in una buonissima torta di... pane.

Ecco la ricetta che ci ha dato la signora Gemma: noi abbiamo assaggiato la torta, è buonissima, ne vale la pena!

Procedimento:

- Ammorbidire i resti di panettone in un recipiente con del latte (secondo la quantità del panettone, quanto basta per ottenere un impasto né troppo solido né troppo liquido).
 - Aggiungere unicamente del cacao e degli amaretti tritati.
 - Volendo: un po' di grappa
 - Infornare a 180° per 1 ora e un quarto.
- Se non si consuma subito si può congelare: si conserva perfettamente.

La giuria dei panettoni



Hanno assaggiato e giudicato i panettoni presentati in forma anonima da sinistra: Giuseppe Piffaretti, Tiziana Molinari, Matteo Dell'Era, Lorenza Storni, Angelica Jägglì e Gianni Ruchti.