A Natale, tutti pazzi per il panettone artigianale

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 03 Dicembre 2014 21:10

Panettone buono si può!

Considerando l'imminente periodo natalizio, mi preme fare una precisazione sull'uso della dicitura "**panettone artigianale**", quello che prevede l'uso di una lenta lievitazione effettuata di solito con lievito madre, fresco o secco che sia. Purtroppo, le maglie larghe della legislazione attuale consentono di definire artigianale un prodotto solo perchè preparato e, nel caso dei panettoni, infornato in loco, mentre invece la realtà è ben diversa, esattamente come accade anche per i gelati.

I panettoni e le colombe, offerti da pasticcerie e/o panifici, sono in realtà quasi sempre preparati con una polvere chiamata mix che contiene i principali ingredienti necessari, grassi, proteine e carboidrati, che viene poi addizionata di acqua e lievito secco o di birra, nonchè eventuali canditi, per poi essere posta a lievitare. Nel giro di una notte, dopo una bella infornata, voilà, il panettone e/o la colomba sono pronti. Ovviamente, la formulazione degli ingredienti di questi lievitati è del tutto analoga a quella che troviamo nei prodotti in vendita nei supermercati e che noi tutti definiamo industriali. Le aziende che producono i mix, non dovendo confrontarsi con il consumatore, sempre più attento a leggere le etichette, possono anche risparmiarsi eventuali scrupoli nell'uso di alcuni ingredienti, permessi dalla legislazione ma oggi evitati dalle aziende da supermercato poichè costrette a dichiararli nelle scatole esposte nei cash and carry. Pertanto, perchè pagare un panettone finto artigianale 10-20 Euro quando posso trovarlo al supermercato a 3-7 euro con la sola differenza dell'infornatura non recente?

Un vero lievitato artigianale, natalizio o pasquale che sia, prevede invece un ciclo di lavorazione che può arrivare fino a 3 giorni, con lievito madre, due impasti, l'incorporamento di tanto burro, uova fresche o pastorizzate, nessuna polvere, l'asciugatura dopo averlo sfornato e tanto tanto know-how maturato dopo anni di esperienza e corsi di addestramento, spesso pagati profumatamente. All'incirca, il procedimento in dettaglio, prevede che sul lievito madre vengano prima eseguiti dei "rinfreschi" ravvicinati, con lo scopo di fortificarlo, poi esso viene aggiunto al preimpasto, a cui segue una prima lievitazione. Il giorno dopo si procede ad incorporare altra farina forte e tutti gli ingredienti necessari, burro, uova, canditi ed aromatizzazioni varie, quindi si ritorna di nuovo in lievitazione e finalmente, se tutto è andato per il verso giusto, si potrà infornare. Bisognerà però aspettare ancora un'altra mezza giornata, durante la quale il prodotto si raffredderà e stabilizzerà, prima che sia possibile confezionarlo ed infine venderlo, arrivando così a quei tre giorni di lavorazione che lo caratterizzano come un prodotto realmente artigianale.

Come riconoscerlo? Innanzi tutto bisognerà leggere l'etichetta, nell'elenco ingredienti non dovranno comparire nomi strani, come ad esempio i "mono e digliceridi degli acidi grassi" **Mono e digliceridi degli acidi grassi** (E471/E472), ed eventuali altri emulsionanti e conservanti, inoltre la sua data scadenza dovrà essere ravvicinata, il panettone artigianale si conserva al massimo 30 o 40 giorni dalla sua produzione, una shelf life molto più lunga, può arrivare anche a sei mesi, indica sempre una formulazione industriale. Quando lo porterete a casa e lo taglierete, basterà soffermarsi sull'alveolatura che deve essere particolarmente larga e irregolare, tipica di una lunga e corretta lievitazione, e verificare al naso la fragranza del giallissimo burro in esso contenuto, ingrediente che il pasticcere deve scegliere di qualità e che viene aggiunto in grande quantità, secondo la tradizionale ricetta.

E' facile capire come che tutto ciò ha un costo, esso si può abbattere solo riducendo la manodopera e passando al mix, ma la soddisfazione che il maestro pasticcere riesce a ottenere con un risultato realmente artigianale non ha prezzo, è lui il primo ad essere gratificato per il risultato ottenuto, dopo innumerevoli prove, sempre alla ricerca del miglioramento, talmente gratificato che, corre voce, un panettone ben riuscito sia considerato al pari di un rapporto intimo con una donna!

Adesso, tutti voi, immagino vorreste sapere dove acquistare con tranquillità un vero pan artigianale, con la sicurezza di non essere raggirati da una furba, ma purtroppo legale, interpretazione della legge, ed io con molto piacere vi indicherò, in rigoroso ordine alfabetico di cognome, alcuni professionisti che conosco personalmente e che attualmente possiedono il know-how e la filosofia aziendale per fornire un buon prodotto a prezzi ragionevoli, tra l'altro vicini a quelli dei mix. Inoltre, nei locali dell'elenco, è facile trovare anche cornetti ed altri lievitati non surgelati, come invece capita quasi sempre, ed una qualità dei prodotti generalmente maggiore rispetto ad altri operatori dello stesso settore.

Pasticcerie di Sicilia

Nino Accardi, Pasticceria Accardi, Palermo
Salvatore Cappello (AMPI), **Pasticceria Cappello**, Palermo
Davide Di Noto, **Pasticceria Di Noto**, Piana degli Albanesi (PA)
Salvatore Garofalo, **Pasticceria Oriens**, Lercara Friddi (PA)
Pino Lo Faso, **Pasticceria Delizia**, Bolognetta (PA)
Santi Palazzolo (AMPI), **Pasticceria Palazzolo**, Cinisi (PA)
Carmelo Sciampagna (AMPI), **Pasticceria Sciampagna**, Marineo (PA)
Giuseppe Sparacello, **Pasticceria Dolce Tentazione**, Castronovo di Sicilia (PA)
Antonio Stella, **Pasticceria Stella**, Caltanissetta
Benvenuto ed Enzo Di Stefano, Caffè Di Stefano, Raffadali (AG)
Salvatore Caggegi, **Pasticceria Caggegi**, Randazzo (CT)
Dario Pace, **Pasticceria Don Nino**, Palermo
Giuseppe Capitano, **Bar Pasticceria Capitano**, Portella di Mare (PA)
Francesco La Bella, **Pasticceria La Bella**, Sciacca (AG)
Giuseppe Viola, **Viola Pasticceria** - ex Caffè House, Santa Margherita di Belìce e Menfi (AG)
Giuseppe Guadalupo, **La Martorana**, Palermo
Mario Graditi, **Pasticceria Graditi**, Misilmeri (PA)

New entry 2022

Ivano Molinaro, **Ivano Molinaro Pastry Concept**, Bagheria (PA)
Tommaso La Milia, **Bar Marena dal 1970**, San Cipirello (PA)
Gaetano Agostaro, **Delizie Sant'Anna**, San Giuseppe Jato (PA)

Panifici di Sicilia

Felice Bongiorno, **Panificio Pandor**, Gangi (PA)
Isabella Catalano, **Panificio Ciancio**, Tortorici (ME)
Melania Guarneri, Tusa Arte e Gusto, Monreale (PA)
Salvo Gargano, Panificio Gargano, Palermo
Alessandro Guaggenti, **Da Sciannaro**, Panificio Vicari (PA) - (Non produce più)
Carlo Conti, Panificio Conti, Bagheria (PA)

Pizzerie di Sicilia

Rocco Pizzuto, **Pizzeria DiVino in Gusto**, Palermo

Daniele Vaccarella, **Ammodo**, Palermo
Gioacchino Gargano, **Pizzeria Saccharum**, Altavilla Milicia (PA)

I link alle schede con gli indirizzi completi e i recapiti sono riportati in fondo all'articolo.

Infine, mi sembra giusto citare un'azienda siciliane attive nel settore in questione, ma che per alcuni ingredienti che ne prolungano la conservazione e per le più grandi quantità prodotte non si può inserire nel precedente elenco, anche se di alta qualità, mi riferisco all'**Azienda Fiasconaro** di **Castelbuono** (PA), orgoglio dell'imprenditoria siciliana, oggi conosciuta in tutto il mondo e di facile reperimento anche nella GDO (grande distribuzione). L'azienda citata rappresenta un'ottima alternativa al lievitato industriale proveniente dalle grandi marche del nord Italia, scelta sicuramente più costosa, ma anche di maggior qualità, che si pone a metà strada tra il prodotto di massa e quello realmente artigianale che ho già descritto.

Ovviamente, non pretendo di conoscere tutti i produttori di lievitati artigianali, ce ne saranno sicuramente altri, ma relativamente a **Palermo** e provincia penso di averne lasciati fuori ben pochi, che comunque invito a contattarmi per poter essere inclusi nell'elenco, previa mia visita ed assaggio. In conclusione, durante le prossime feste, state attenti ai panettoni ed agli immancabili falsi "consigli per gli acquisti", adesso sapete come scegliere.

Da consultare per approfondire:

Articolo sul Panettone Siciliano

Articolo sul lievito madre tra mito e realtà

Articolo e intervista al lievitista Toty Catanese

Articolo e intervista al panettone Donatone

Panettone senza confini, con le interviste ai Massari

Tutti gli articoli sul Panettone e i lievitati

Riconoscere un panettone veramente artigianale a cura di Mauro Lo Faso

{youtube}mdDeZ5FMhIY{/youtube}