

Adnkronos Ultim'ora - 07/12/2022 15:03:00

Natale 2022, pandoro e panettone: ecco i migliori

Roma, 7 dic. (Adnkronos) - Qual è il panettone migliore? E qual è il pandoro da medaglia d'oro in vista di Natale 2022? Altroconsumo ha realizzato un test comparativo per aiutare gli italiani a scegliere il panettone e il pandoro migliori tra quelli che si trovano in commercio, mettendo a confronto prodotti equiparabili e alle stesse condizioni. Quest'anno sono stati messi alla prova 11 panettoni classici (9 panettoni classici, con uvetta e canditi, e 2 glassati) che si comprano nei supermercati e negli ipermercati proprio in questo periodo in occasione delle festività natalizie. E ad aver superato in modo brillante sia le prove di laboratorio sia le prove di assaggio è stato il panettone di Milano Vergani del peso di 1 kg (prezzo medio al kg 14,99 euro): la qualità degli ingredienti ha ottime valutazioni, pasticceri e consumatori lo hanno apprezzato all'assaggio. In cima alla classifica però c'è anche un panettone di marca commerciale: si tratta del panettone classico Le Grazie, del marchio commerciale Esselunga (1 kg, prezzo medio al kg 4,99 euro), premiato con il titolo di Miglior Acquisto per l'ottimo rapporto fra la qualità e il prezzo. Quanto all'altro dolce tipico il test 2022 ha premiato con il titolo di Migliore del Test il magnifico Pandoro Tre Marie (1 kg, prezzo medio 12,65 euro al kg): all'assaggio ha soddisfatto sia gli esperti pasticceri sia i consumatori. Nella classifica svetta anche un dolce del discount: si tratta del Pandoro Duca Moscari di Eurospin (1 kg, prezzo medio 4,64 euro al kg) che ha ottenuto ottimi giudizi soprattutto per la qualità degli ingredienti ed è piaciuto molto all'assaggio dei consumatori. I panettoni non sono solo stati portati in laboratorio, ma anche sottoposti a occhi, naso e palato di esperti pasticceri. Non solo esperti. I panettoni del test sono stati assaggiati anche da una giuria di normali consumatori. Le 60 persone che ci hanno aiutato nell'assaggio hanno valutato l'aspetto visivo del panettone, sia intero che affettato, la piacevolezza olfattiva, l'aroma, la piacevolezza tattile in bocca e la piacevolezza globale del prodotto. I test in laboratorio di Altroconsumo hanno anzitutto verificato che i panettoni ed i pandori che contenessero gli ingredienti giusti e nelle giuste quantità e che rispettassero proprio le indicazioni di legge. Tutti sono risultati nella norma. Il panettone, anche se viene preparato dall'industria e non dalla pasticceria, deve rispettare la ricetta tradizionale e lunghi tempi di lavorazione. Questo dolce è un prodotto vincolato da regole stabilite nel 2005 da un decreto interministeriale che ne tutela la qualità. Se non le rispetta non può fregiarsi di questo nome: deve essere fatto con burro - e non con altri grassi - e contenere una certa quantità di tuorlo d'uovo, canditi e uvetta. Il lievito deve essere naturale, ottenuto dalla lavorazione precedente, per dare il tipico sapore leggermente acido all'impasto. Ci devono essere anche l'uvetta e le scorze di agrumi canditi (arancia, ma possibilmente anche cedro) in quantità non inferiore al 20%. Si possono aggiungere alcuni altri ingredienti specificati, come miele e burro di cacao, oltre a emulsionanti e conservanti. Le regole del panettone vanno rispettate sempre, anche se si tratta di un prodotto industriale. Il burro deve essere pari ad almeno il 16%, espresso sulla materia secca, ossia eliminando l'umidità, le uvette e i canditi. Anche il pandoro è un prodotto vincolato a regole stabilite nel 2005 da un decreto interministeriale che ne tutela la qualità. Si può chiamare Pandoro solo il prodotto ottenuto con ingredienti specifici. In particolare, non è ammesso nella produzione del Pandoro l'uso di materie grasse diverse dal burro (e dal burro di cacao), l'impasto deve contenere una certa quantità di tuorlo d'uovo e il lievito deve essere naturale, ottenuto dalla lavorazione precedente, per dare il tipico sapore leggermente acido all'impasto. Infine un'ultima annotazione sul prezzo: quest'anno a sorpresa il prezzo dei panettoni e dei pandori è aumentato e per acquistare un panettone da un chilo spenderemo mediamente oltre un euro in più.

Sito di provenienza: UNINDUSTRIA - <https://www.un-industria.it>