

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Gambero Rosso premia il panettone del Panificio Grazioli di Legnano: è tra i migliori d'Italia

Leda Mocchetti · Sunday, December 13th, 2020

Undicesimo in tutta Italia, secondo in Lombardia: **il panettone del panificio Grazioli di Legnano è tra i migliori della Penisola per il Gambero Rosso**, che anche quest'anno ha stilato la tradizionale classifica dedicata al dolce simbolo del Natale anche se per farlo ha dovuto “serrare i ranghi” e concentrare gli assaggi in un'unica giornata, con un numero ridotto di campioni e anche di degustatori a causa dell'emergenza sanitaria.

In tutto sono **36 i panettoni artigianali presi in considerazione per stilare la classifica del Gambero Rosso**, tutti presentati fuori dalle confezioni e in modo “anonimo” e poi tagliati ed assaggiati. Per ogni panettone la giuria di esperti ha provveduto ad «analisi visiva dell'aspetto esterno, analisi visiva dell'interno, analisi olfattiva, gustativa, tattile e della frutta, per chiudere con un giudizio complessivo e un voto in centesimi» e «la classifica è stilata sulla base della media dei voti di ogni prodotto».

«Quando lo abbiamo guardato abbiamo un po' dubitato – [si legge nella classifica stilata dal Gambero Rosso](#): non tanto per il colore scuro, quanto per quella parte schiacciata sul lato. Ma poi **il taglio ci ha convinti: la lievitazione vorticosa è un esempio luminoso di vigore e vita**. E gli alveoli irregolari che spingono verso l'alto nell'impasto giallo vivo – e sembrano non riuscire a contenersi – lo confermano. **C'è tutta l'energia di un lievito madre indomito nel panettone del Panificio Grazioli**, un esempio gioioso e vitale che riscatta un corredo aromatico timido, che lascia intuire qualche imprecisione da contaminazione (niente paura, si intende solo che qualche aroma generico è dovuto alla presenza, in laboratorio, di altri prodotti dai profumi più invadenti). Qui si viaggia su una strada parallela, del resto, quella del dolce da forno – Nicolò Grazioli è panificatore, figlio e nipote d'arte – in cui **i profumi cedono il passo alla lievitazione frizzante, vera protagonista di questo prodotto**. Che, però, piace e convince per la trama panosa, soffice e solubile che lascia il palato pulito».

This entry was posted on Sunday, December 13th, 2020 at 7:23 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

