

Panettoni artigianali siciliani: la nostra top ten

scritto da Salvo Ognibene | 16/12/2020



Tra buccellati, torroni, nucatuli, frittelle, sfince, cassate e cannoli, sulle tavole natalizie della Trinacria non manca il dolce lombardo per antonomasia. Negli ultimi anni, maestri pasticceri e lievitisti ne hanno creato delle eccellenti versioni: noi ve ne suggeriamo 10



Un 2020 tanto particolare ma che non abbandona le tradizioni. Tra buccellati, torroni, nucatuli, frittelle e, naturalmente, sfince, cassate e [cannoli](#), anche sulle **tavole siciliane** non può mancare il panettone. Seppur non originario dell'isola, negli ultimi anni, maestri pasticceri e lieviti hanno studiato e creato delle buone collezioni ottenendo **panettoni artigianali siciliani di notevole pregiatura**.

Panettoni artigianali siciliani: 10 buone proposte

In questo articolo vi consigliamo **10 panettoni artigianali siciliani**, individuati a seguito delle tante degustazioni effettuate che, in ogni caso, non hanno esaurito la vasta produzione regionale.

Panettone tradizionale di Vincenzo Santalucia (Agrigento)

Classe 1985, Vincenzo Santalucia è lo chef e patron del **ristorante La Scala** ad Agrigento, aperto nel 2015 nello storico palazzo Granet a seguito di tante esperienze in giro per l'Italia. Dopo la sperimentazione ben riuscita dello scorso anno, propone quattro varianti di panettoni: **Pistacchio**, **Cioccolato extra**, **Noci Pera e Cioccolato** e quello **Tradizionale** che vi consigliamo. Forma cilindrica, profumatissimo, ben lievitato e con un'alveolatura abbondante e regolare, con un impasto morbido e soffice, naturalmente lievitato con lievito madre. Uvetta e canditi equilibrati e ben distribuiti si accompagnano a **vaniglia del Madagascar**, scorze di arancia di Ribera, uva passa al passito di Pantelleria e a un sottile strato di glassa alle mandorle. Buone la cottura e la spiccata aromaticità (**1 kg, 28 euro**). Per informazioni: www.lascalaristorante.it

Panettone al pistacchio e mandarino, Pasticceria Santo Musumeci (Randazzo)

Mandorle, pistacchi, nocciole e i migliori agrumi di Sicilia: ecco da dove inizia la storia della **Pasticceria Musumeci**. L'azienda a conduzione familiare si trova a Randazzo, di fronte alla famosa Cattedrale in pietra lavica, ai piedi dell'Etna e circondata da vigneti centenari.

Considerata tra le migliori gelatiere italiane (non usa aromi, coloranti e basi pronte) **Giovanna Musumeci** quest'anno propone **cinque panettoni**, tutti con lievito madre naturale: **Classico** (mandorlato con uvetta e canditi), **Cioccolato** (con fondente e massa cacao), **Pistacchio, Fichi e arancia** e **Pistacchio e mandarino**. Tra tutti vi consigliamo quest'ultimo, nato da una collaborazione con **Casa Marchetti**. Ricoperto da una gustosa glassa al [pistacchio di Bronte](#), si distingue per i buonissimi profumi di miele ma anche per il ripieno di pistacchi e mandarini canditi, amalgamati con omogeneità nell'impasto. Morsi che stupiscono per la morbidezza, l'aroma e un gusto che non stanca mai (**1 kg, 37 euro**). Per informazioni: www.santomusumeci.it

Panettone pistacchio e cioccolato, Isola Bella Gioielli (Catania)

Una bella storia quella di **Isola Bella Gioielli**. Il panettone creato da Fratelli Sicilia (bella realtà artigianale con sede a Paternò) è una vera chicca: soffice e profumato con un impasto al pistacchio, all'interno è guarnito con pepite di cioccolato puro bianco al pistacchio. Il dolce è ricoperto da una golosa glassa di cioccolato fondente extra dark, impreziosita da confetti di pistacchi interi rivestiti d'oro. Preparato in più di 48 ore con il lievito madre rinfrescato giornalmente, tuorli d'uovo di galline allevate a terra, farina di grano italiano, burro ottenuto da centrifugazione della panna, senza aromi e conservanti. Il packaging è da applausi e all'interno della box potete trovare, oltre al panettone pistacchio e cioccolato, un vasetto di crema al pistacchio e un delizioso foulard (**850 gr, 49 euro**).

Tra i gioielli del gusto da segnalare, anche l'amaro "*Amaravigghia*", ottimo digestivo da fine pasto, e uno spumante 2015 da uve di nerello mascalese provenienti dal versante nord dell'Etna e prodotto in solo 700 esemplari dall'Azienda Agricola Vincenzo Trigona. Per informazioni: www.isolabellagioielli.com

Panettone al cioccolato fondente, Il signor Carbognano (Palermo)

Pierangelo Chifari, pizza chef classe 1986 de **Il signor Carbognano**, quest'anno propone il panettone in quattro varianti: **Cioccolato fondente, Mandorlato, Pistacchio** e **Classico**. La passione per i panettoni nasce a seguito di un intenso periodo di studio e ricerca che ha portato il pizzaiolo a produrre la sua interessante linea di lievitati per il terzo anno consecutivo. La Gazzetta del Gusto vi consiglia quello con **gocce di cioccolato fondente** ma tutti i lievitati sono realizzati con l'uso di pasta madre viva, ricevuta da Rolando e Francesca Morandin, che obbliga a rispettare i lunghi tempi di lievitazione di circa 40 ore e una "pirlatura" manuale, nel pieno rispetto della tradizione (**1 kg, 28 euro**). Per informazioni: www.archestratodigela.it

Panettone tradizionale, Bonuè (Catania)

Sapori, storie, profumi, lavorazioni, ricette, abbinamenti, piccole magie... tutto questo è **Bonùè** che racconta con i suoi prodotti il meglio delle piccole realtà siciliane. Tre i panettoni artigianali proposti: Cioccolato, Pistacchio e Tradizionale. Lievitati naturalmente, farciti con ingredienti di qualità, i panettoni di questa bella azienda catanese sono frutto della tradizione: *“Si impastano con le mani, ma si lavorano di cuore”*.

Il tradizionale è proposto con cubetti di arancia candita e uva sultanina, proprio a ricordare il profumo domestico delle feste in famiglia, all'insegna della cucina di casa. Davvero una bella scoperta (**1 kg, euro 23,90**). Per informazioni: www.bonue.it

Panettone Siciliano Gluten Free al cioccolato, Di Stefano (Raffadali)

La storica azienda di Raffadali, per il Natale 2020 propone alcune novità che si aggiungono alle linee già esistenti. Abbiamo degustato per voi il **Panettone Siciliano Gluten Free** con cioccolato siciliano in gocce ma l'azienda agrigentina lo propone anche nella versione mandorlata. Tra le novità di quest'anno c'è anche il **Pandoro Siciliano**.

Il **Panettone Siciliano Gluten Free al cioccolato**, dal peso di 750 grammi e incartato a mano, rappresenta il connubio perfetto per chi ama i sapori semplici ed equilibrati grazie alle golose pepite di cioccolato siciliano immerse in un soffice impasto con alla base uova fresche, burro 100% italiano, acqua oligominerale. Una bella novità che farà felice anche i celiaci (**750 gr, 27,50 euro**). Per informazioni: www.distefanodolciaria.com

Panettone Classico, Osteria Il Moro (Trapani)

Un bel ristorante in centro a Trapani ([ve ne avevamo raccontato qui](#)), dallo scorso anno ha iniziato a realizzare un panettone classico. Molto buono quello del Natale passato che comunque ha subito un'evoluzione grazie alla caparbietà e all'intuito dello **chef Nicola Bandi** giocando molto sulla lievitazione di circa 30 ore. Selezione delle materie prime, acqua a residuo zero, miele di ape nera siciliana, uova biologiche, arance del giardino di casa, uva passa locale messa in ammollo al Vecchio Samperi di De Bartoli, lievito madre, vaniglia pura, sale di Trapani (presidio Slow Food) e una buonissima, glassa alle mandorle. Da apprezzare anche il packaging, realizzato in collaborazione con l'artista trapanese Giovanna Colomba (**1 kg, 28 euro**). Per informazioni: www.osteriailmoro.it

Panettone al pistacchio, New paradise (Palermo)

Ricordate i 12mila cannoli donati per dire grazie dei pc donati, grazie all'appello lanciato dalla Iena Ismaele La Vardera? ([Qui il servizio de Le Iene](#)). La stessa pasticceria che ha regalato agli alpini e ai volontari impegnati nella lotta al Coronavirus migliaia di cannoli, propone due panettoni: Il **Tradizionale** e quello golosissimo **al pistacchio** accompagnato da una crema al pistacchio davvero notevole (**850 gr, 29 euro**). Per informazioni: www.new-paradise.it

Panettone Salina, Francesco Arena (Messina)

Francesco Arena, classe 1976, segue le orme del padre sin da bambino e la ricerca di nuove tecniche di produzione diventano presto la sua passione principale. Ambasciatore del Gusto dal 2016, ha trasferito da poco la sua bottega in centro città a Messina. I suoi panettoni artigianali sono

preparati con lievito madre, grani antichi siciliani moliti a pietra e presidi Slow Food del territorio. Sicuramente tra i suoi lievitati più interessanti è da segnalare il “**Salina**”, con capperi conditi, uvetta, mandorle di Avola, glassa di cioccolato bianco impreziosita con 7 mandorle dorate che rappresentano le isole Eolie; la granella di pistacchio, invece, simboleggia il verde dell’isola di Salina. (750 gr, 25 euro). Per informazioni: www.masinoarena.it

Panettone Oro di Manna, Fiasconaro (Castelbuono)

L’azienda ambasciatrice dell’eccellenza dolciaria siciliana, che proprio nei giorni scorsi ha ricevuto il prestigioso Oscar per l’Innovazione da parte dell’Associazione Nazionale Giovani Innovatori, produce panettoni dagli anni ’90. Per i prodotti da forno, **Fiasconaro** utilizza esclusivamente la lievitazione naturale della pasta madre, un processo lento e paziente - fino a tre giorni - che offre indubbi benefici, tra cui migliore digeribilità delle proteine e aroma intenso, con un sapore e una fragranza particolari.

Diverse le proposte ma quello che vi proponiamo è un **panettone con cioccolato, gianduia e crema alla Manna da spalmare**, ricoperto di cioccolato bianco e colata di mannetti. Secondo la sacra Bibbia, la manna proviene dal cielo ed è un dono di Dio. Lo sanno bene i contadini delle Madonie che dagli alberi di frassino sulle montagne tra Castelbuono e Pollina, da luglio a settembre, estraggono con sapiente pazienza la linfa praticando precise incisioni (“*ntacche*”) sulla corteccia dei tronchi. Il liquido secreto solidifica rapidamente sotto l’azione del sole, dando vita a piccole stalattiti bianche (i “cannoli”) ricche di straordinarie proprietà: è la manna. (1 kg, 33 euro). Per informazioni: www.fiasconaro.com.