

# I migliori Panettoni e Pandori per le festività 2023

scritto da Silvia Fissore | 04/12/2023



**Svelata a Torino l'annuale a top ten dei lievitati a cura della rivista Dissapore. Vince il panettone basso milanese di Luca Rubicondo, chef pastry di Rubicondo Pasticceri a Ravenna, e il pandoro di Daniele Scarpa, del Caffè Pasticceria Nelly's di Chioggia.**

Quali sono i migliori lievitati delle feste natalizie? Da Nord a Sud, lungo lo Stivale, ecco la classifica 2023 curata dalla rivista Dissapore e svelata sabato 2 dicembre durante uno speciale evento dedicato allo "Spazio Fare" de Il Mercato Centrale Torino.

Ad annunciare i migliori panettoni e pandori del 2023 è stata Chiara Cavalleris, direttrice di [Dissapore](#), insieme a Stefania Pompele, analista sensoriale e responsabile del panel per la classifica

che si è riunito il 25 e 26 novembre scorso per valutare i 100 panettoni e 50 pandori selezionati durante l'anno tra pasticceri, gelatieri, panificatori e pizzaioli italiani. I campioni sono stati valutati rigorosamente alla cieca e i dati elaborati attraverso il software di Thimus, da due anni partner tecnico della classifica.

Il panettone vincitore è il 'basso milanese' di Luca Rubicondo, 37 anni e mestiere ereditato con la pasticceria di famiglia a Ravenna [Rubicondo Pasticceri](#): «il suo panettone, per antonomasia costretto ai canoni, riesce ad attirare l'attenzione, con l'espedito scaltro delle uvette e dei canditi di diversa pezzatura e calibro, nonché con l'abbondanza delle sospensioni stesse. Vincono la ricchezza e l'equilibrio, la cottura perfetta che non cede al compromesso con la filatura» si legge nella nota ufficiale di Dissapore.

Al lievitaista Daniele Scarpa di [Caffè Pasticceria Nelly's](#) va invece l'oro per il miglior pandoro: «la crosta dorata profuma crème brûlée e all'olfatto balzano lo zabaione buonissimo e caramello, il burro montato con la vaniglia bourbon, che si percepisce persino sotto i denti. Un pandoro di una dolcezza raffinata, non stucchevole, ben bilanciata da una nota acidula molto piacevole». Queste le caratteristiche che secondo Dissapore hanno conquistato il panel di esperti.

Un premio speciale, infine, è stato conferito al "Miglior Emergente - Il Mercato Centrale Torino" e se lo è guadagnato Enrico Murdocco della pizzeria [Tellia](#) di Torino.

## **Questa la classifica completa**

### **La Top Ten dei migliori Panettoni del 2023**

1. Rubicondo Pasticceri
2. Dolciarte Avellino
3. Bis Bar Martina Franca
4. Bedussi
5. Fabrizio Galla
6. Tellia
7. Pasticceria Caffetteria La Gioia
8. Ciacco
9. Eustachio Dolceria Sapone
10. Mascolo

### **La Top Ten dei migliori Pandori del 2023**

1. Caffè Pasticceria Nelly's
2. Fabrizio Galla
3. Tortora
4. Chiere
5. Tiri
6. Follador
7. Casa Manfredi
8. Renato Bosco
9. Massari
10. Vignola