



PN24 FOOD - Panettone “come una volta”: cos’è davvero e perché resta il re del Natale

Roma - 12 dic 2025 (Prima Notizia 24) Cultura del lievitato, regole, ingredienti e piccoli segnali per riconoscere un panettone di qualità, con un focus sulla tradizione Cantiani a Roma.

I panettone non è solo un dolce delle feste: è un prodotto di panificazione evoluta, dove tecnica, tempo e materie prime determinano profumo, sofficità e persistenza aromatica. Nel racconto contemporaneo dei grandi lievitati, alcune pasticcerie scelgono di valorizzare ricette storiche e lavorazioni lente, come nel caso di Cantiani a Roma. Quando si parla di panettone, spesso si fa confusione tra “stile” e “categoria”: esistono versioni tradizionali, varianti al cioccolato e interpretazioni creative, ma la qualità si gioca soprattutto su fermentazione e struttura della mollica. La differenza percepibile al taglio (alveoli allungati, impasto elastico e profumato) è un indizio di lavorazione ben condotta e di lievitazione corretta. In Italia la denominazione “panettone” è legata a una descrizione precisa: prodotto da forno a pasta morbida, ottenuto tramite fermentazione naturale da pasta acida, con forma rotonda e crosta superiore tipicamente screpolata e incisa. La normativa indica anche ingredienti e soglie minime (come la presenza di burro e la componente di uvetta/canditi nella versione base), oltre a prevedere la possibilità di “prodotti speciali” con ingredienti caratterizzanti e alcune deroghe. Al di là delle ricette di famiglia, il panettone vive di fasi tecniche ricorrenti: dalla gestione della pasta acida alle fermentazioni, fino a passaggi tradizionalmente chiamati “pirlatura” e “scarpatura”, seguiti da cottura e raffreddamento. Questi termini non sono folklore: descrivono lavorazioni che incidono sulla tenuta della cupola, sulla regolarità dell’alveolatura e sulla sensazione di scioglievolezza in bocca. Un buon panettone si riconosce con un controllo semplice: profumo pulito (burro, vaniglia/agrumi, note di fermentazione), mollica filante e umida ma non “bagnata”, e distribuzione uniforme degli ingredienti inclusi. Anche la scelta del produttore conta: l’artigianalità dichiarata dovrebbe riflettersi in lavorazioni lente e attenzione alle materie prime, non solo nel packaging. Il caso Cantiani a Roma La Pasticceria Cantiani si trova in via Cola di Rienzo a Roma e lega la propria identità natalizia a una linea “come una volta” che richiama una ricetta del fondatore datata 1935. Nello stesso racconto compare un panettone ai “cinque cioccolati”, con una lavorazione basata su lievito madre e un tempo di lievitazione indicato in 36 ore, presentato come reinterpretazione coerente di una tradizione di famiglia.

(Prima Notizia 24) Venerdì 12 Dicembre 2025

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it