

# Migliori Panettoni Artigianali delle Pasticcerie: due siciliani tra le scelte del Gambero Rosso

**Autore:** Redazione

**Data:** 16 Dicembre 2022



Quali sono i **migliori panettoni artigianali delle pasticcerie** secondo il **Gambero Rosso**? Anche quest'anno gli esperti di food si sono dedicati alla ricerca delle eccellenze, selezionando i dolci più buoni. **Tra gli eletti, ci sono anche alcuni prodotti siciliani: scopriamoli insieme.**

## Migliori Panettoni 2022 Gambero Rosso

Per arrivare all'elenco definitivo, [Gambero Rosso](#) ha **assaggiato decine di prodotti**, allestendo tavoli di degustazione con diverse tipologie di panettone: **con o senza glassa**, più o meno alto, di forma classica o meno. **Le sessioni di assaggio sono state più di una.** La prima si è tenuta a fine ottobre, all'inizio della stagione di produzione (per esigenze editoriali), cui è seguito un

secondo test alla cieca, all'inizio di dicembre.

Le scelte **includono panettoni delle pasticcerie**, ma anche di **chef**, panificatori, pizzaioli e altri maestri lieviti (che si possono reperire in gastronomie di nicchia e si possono anche ordinare online). C'è spazio anche per **aziende dolciarie specializzate**. Tra i criteri utilizzati, quello visivo, ma anche dettagli relativi alla struttura, al taglio e al colore. Fondamentale la qualità di burro, uova, uvetta e canditi.

Andiamo dunque alla **classifica dei migliori panettoni artigianali** delle [pasticcerie](#). Come abbiamo anticipato, **sono due i prodotti siciliani** che, secondo il Gambero Rosso, hanno **superato a pieni voti la prova**:

- **Panettone Tradizionale Fiasconaro**, prodotto a Castelbuono, in provincia di Palermo: “La lavorazione artigianale prevede l'utilizzo di lievito madre, rinfrescato quotidianamente e conservato a temperatura controllata. Il panettone si presenta ben cotto, elegante, dalla cupola bruna senza glassa, al taglio ha una consistenza compatta, la fetta presenta alveoli stretti. I canditi e l'uvetta sono delicati e rilasciano un fresco profumo agrumato, che ben si sposa con la dolcezza del **vino Marsala DOP** e **Terre Siciliane Zibibbo** liquoroso IGP , che vanno ad arricchire il profilo aromatico”.
- **Panettone Artigianale Classico della Nuova Dolceria di Ferla**, in provincia di **Siracusa**: “Un dolce burroso, soffice e leggero. Ben lievitato, il panettone di Nuova Dolceria ha un **buon profumo di burro** e di dolce fatto in casa. Si riconoscono tutti gli ingredienti, perfettamente bilanciati tra loro. La mollica è umida e vellutata al palato, e sprigiona note olfattive intense, genuine, arricchite da uvetta e **canditi** di buona qualità ben distribuiti”.

Foto via FB [Fiasconaro](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/migliori-panettoni-artigianali-2022-gambero-rosso/>

Generato il 13/05/2026