

2 dicembre 2011 13:09

Panettone: consigli per gli acquisti

di [Primo Mastrantoni](#)



Si avvicinano le vacanze natalizie e arriva il panettone, dolce caratteristico, sempre presente sulle nostre tavole nei giorni di festa. Ma come sceglierlo? Meglio quello artigianale o industriale? Il nostro consiglio è sempre lo stesso: leggere l'etichetta. È l'unico modo per evitare le fregature che si nascondono anche dietro sfavillanti confezioni. La qualità dei panettoni e il relativo costo dipende dalla qualità degli elementi e dalla loro quantità. Sulle etichette gli ingredienti sono elencati in ordine decrescente, purtroppo senza indicazioni di peso o percentuale per i singoli componenti. Nonostante ciò il consumatore può difendersi osservando l'ordine nel quale sono elencati gli ingredienti. Per legge il panettone deve avere: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè uova fresche) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; burro, in quantità non inferiore al 16%; uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale. Si possono aggiungere altri ingredienti quali miele, cioccolato, ecc., o toglierne alcuni, (es. uvetta) purché indicati.

Nei supermercati si trovano panettoni a 2-3 euro mentre nei negozi artigianali si sale fino a 30 euro. La differenza è dovuta, come detto, dalla qualità e quantità degli elementi e dai processi di lavorazione che, per quelli a pochi euro, sono industrializzati. Da aggiungere che quelli ad alto costo sono disponibili in negozi centrali dove gli affitti sono alle stelle.