

# Santena (TO) - Il panettone di "grano" tra i migliori panettoni artigianali

Sergio Scovazzo unico Torinese nella classifica del Gambero Rosso

Il panettone di “Grano – Fornai in Fermento” entra nella classifica 2024 dei migliori panettoni artigianali testati dal Gambero Rosso.

Il forno si riconferma tra i migliori panifici d’Italia.

La creazione del maestro lievitaista santese, Sergio Scovazzo, già vincitore del concorso nazionale “Una mole di panettoni” nel 2022, ha conquistato il panel di assaggiatori del Gambero Rosso, che lo hanno premiato.

Per il contest si sono presentate 127 realtà tra pasticcerie, forni, gelaterie, gastronomie e pizzerie. I partecipanti dovevano garantire il rispetto di alcuni parametri tra cui uso esclusivo del lievito madre, assenza di additivi, conservanti ed emulsionanti.

Ecco il giudizio della giuria, composta da Monia Achille, Alessia Blundo, Giulia Capece, Enrico Cataldi, Gabriella Ciofetta, Simona Cognoli, Stefano Ferrara, Gianluca Forino, Christian Galante, Indra Galbo, Nazzareno Lavini, Valeria Maffei, Eugenio Marini, Eugenio Morrone, Mara Nocilla, Annamaria Olivieri, Marco Radicioni, Annalisa Zordan:

“(…) Il panettone di Grano riesce oggi a conquistare una posizione in graduatoria scavalcando maestri illustri. Il suo galup, preparato con materie piemontesi di prima scelta (burro di latteria, uova da galline allevate all’aperto, miele di un piccolo apicoltore locale) e coronato da una glassa non croccante impreziosita da gustose mandorle Tuono siciliane, si sviluppa in modo sobrio per poi esibire una faccia giallo ocra scavata da un’alveolatura irregolare, caratterizzata da alcune “caverne” e ricca di frutta (...)”.

## LA STORIA DI GRANO

Grano nasce nel 2018 dall’idea dei fratelli Mosso, con l’obiettivo di proporre un concetto di panificazione antico in chiave moderna. Quello che differenzia l’approccio dei due fratelli rispetto al mercato del panificio tradizionale e che costituisce la colonna portante del laboratorio di panificazione è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre per costruire un prodotto nuovo, la cui artigianalità e unicità prevale sulla produzione massiva che ne penalizzerebbe la qualità.

Nel 2020, l’ingresso di Sergio Scovazzo nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lievitati.

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 02/01/2025

Salvato in PDF in data: 28/03/2025

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/di-tutto-un-po/santena-to-il-panettone-di-grano-tra-i-migliori-panettoni-artigianali/02/01/2025/>