

GAMBERO ROSSO®



2025

Pane e Panettieri d'Italia 2025

direttore responsabile

Marco Mensurati

curatrice

Annalisa Zordan

schede

Marina Alaimo, Luca Amodeo
Veronica Aquino, Francesco Angius
Clara Barra, Michela Becchi
Federico Bellanca, Elena Bellusci
Daniele Boltin, Luca Bonacini
Elisa Bottai, Giovanni Caldara
Marco Cambiaghi, Giuseppe Carrus
Mariella Caruso, Mauro Cavina
Luca Cesari, Valentina Ciprian
Serena Ciurcina, Salvatore Cosenza
Stefano Cosma, Elisabetta De Blasi
Chiara De Francisci, Claudio De Min
Antonella De Santis
Laura Di Pietrantonio
Valeria Falcone, Jolanda Ferrara
Gianfranco Filizzola
Piermichele Gamba
Annamaria Gnisci, Rosalba Graglia
Massimiliano Lanza, Giulia Lo Sardo
Valeria Maffei, Paolo Manfredi
Paola Mantovano, Valentina Marino
Luca Martinelli
Alessandra Mastrangelo
Margherita Mattei, Barbara Mauri
Jessica Niglio, Fabrizio Nonis
Monica Paonessa, Fiorella Perrone
Arabella Pezza, Simona Picchiarelli
Stefano Polacchi, Lorenzo Ruggeri
Pierpaolo Sammartino
Valentina Santonastaso
Luca Sessa, Chiara Sicola
Loredana Sottile, Pina Sozio
Nadia Tagliatela, Novella Talamo
Luisa Tomasini, Daniela Traverso
Elvan Uysal, Giuseppe Vasile
Valentina Venturato
Ilaria Zomer, Alberto Zuccoli

fotografie

Andrea Anzani, Alberto Blasetti
Lorenzo Chiarelli
Aarón Gómez Figueroa
Flavio&Frank, Michele Illuzzi
Simone Nocetti, Studio Trotta

progetto grafico

TB DESIGN
via Ghibellina 57 - 98123 Messina
tel. 3483848528
tina.berenato@gmail.com

Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17
00152 Roma
tel. 06 551 121
fax 06 55 112 260
gamberorosso.it

direttore commerciale

Fabrizia Del Toro

ufficio pubblicità editore

via Ottavio Gasparri 17- Roma
tel. 06 551 12341
e-mail: commerciale@gamberorosso.it

concessionaria pubblicità

Class Pubblicità S.p.A.
via Marco Burigozzo, 5 - Milano
tel. 02 58219522
Stefania Bianchi
sbianchi@class.it

distribuzione in edicola per l'Italia

SODIP Srl
via Bettoia, 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. 02 660301
Fax 0266030320

distribuzione in libreria

Messaggerie Libri S.p.A.
via Verdi, 8
20090 Assago (MI)
tel. 02 457 741
fax 0245 701 032

Codice ISBN 978-88-6641-282-3

Copyright©2024
Gambero Rosso S.p.A.
I diritti di traduzione, di
riproduzione, di memorizzazione
digitale e di adattamento totale o
parziale con qualsiasi altro mezzo
sono riservati per tutti i Paesi.

Stampato per conto di Gambero Rosso S.p.A.

nel mese di maggio 2024
da Petruzzì Srl
Via Venturelli 7/b
06012 Città di Castello (PG)





LA SCHIAVITÙ DEGLI ALVEOLI È FINITA, ODE AL PANE LOCALE	5
SALVIAMO I PANI REGIONALI	6
5 SEMPLICI REGOLE PER RICONOSCERE UN BUON PANE	7
MINI GLOSSARIO DEI LIEVITI	8
TRE PANI	11
PREMI SPECIALI	16

LA GUIDA 19

VALLE D'AOSTA	20
PIEMONTE	24
LIGURIA	56
LOMBARDIA	62
VENETO	104
TRENTINO ALTO ADIGE	132
FRIULI VENEZIA GIULIA	143
EMILIA ROMAGNA	156
TOSCANA	177
MARCHE	202
UMBRIA	216
LAZIO	225
ABRUZZO	252
MOLISE	262
CAMPANIA	268
PUGLIA	285
BASILICATA	312
CALABRIA	319
SICILIA	330
SARDEGNA	354

INDICE 364

REGIONALE ALFABETICO



100% SELEZIONE CLIMATICA

Una popolazione di grani, ogni anno mutevole. E il pane racconta le imprevedibili diversità della natura. E puoi anche adottare un raccolto per avere la tua annata tracciata e su misura.



Inquadra qui
Info

+39 0429 649118
www.farinapetra.it

LA SCHIAVITÙ DEGLI ALVEOLI È FINITA, ODE AL PANE LOCALE

“Pane dalla crosta croccante e mollica alveolata, senza però cedere alle mode”. Senza però cedere alle mode. Una frase che ricorre spesso in queste pagine, a indicare la volontà dei nostri ispettori di sottolineare quanto il panificio in questione non sia solo un fenomeno (social) passeggero. Perché gli alveoli possono essere, sì, indicativi della qualità della lievitazione, ma non sempre, a maggior ragione se le farine utilizzate sono a basso contenuto proteico, come la segale. E dunque: come riconoscere un buon pane se neppure l'alveolo ci viene in soccorso? Annusatelo. Il pane deve sapere prima di tutto di grano. Ecco perché accogliamo con grande piacere e un pizzico di soddisfazione il dato raccolto durante la stesura della guida Pane e Panettieri d'Italia 2025: circa il 10% dei panifici coltiva i propri grani, e se anche non soddisfano l'intero fabbisogno, questi sono perlopiù grani locali, che da una parte possono essere una risposta genetica adattativa alle sfide ambientali, dall'altra caratterizzano per davvero il pane, che così ritorna a essere locale pure lui. “Affinché anche i pani possano esprimere un terroir”, direbbe il maestro della panificazione Davide Longoni. Ode dunque al pane “chiuso”, dalle trame fitte, e alle specificità locali. Con l'augurio che i futuri panificatori si interrogino sempre di più sulle filiere e non si appiattiscano nei formati (e format) nordeuropei o californiani, a vantaggio di una riscoperta dell'ampissimo paniere, rimanendo in tema, italiano.

Annalisa Zordan

SALVIAMO I PANI REGIONALI

I panettieri in Italia vivono un momento di svolta epocale, con la crescita del fenomeno delle bakery di ispirazione extra nazionale e di micro-panifici, in concomitanza con il declino dei panifici di vecchio stampo nei quali non è avvenuto un passaggio generazionale. Il tratto comune è certamente la difficoltà crescente a coprire i costi di struttura e di lavoro dipendente con una vendita incentrata prevalentemente sul pane. Di qui le due scelte alternative: ridurre in modo consistente la dimensione aziendale oppure usare il pane come richiamo per un servizio di ristorazione generalmente basato su prodotti semplici e servizio informale. Questi due trend hanno entrambi come effetto la necessità di semplificare la produzione del pane, con la preferenza per i grandi formati a scapito delle varianti regionali, formati che, se va bene, si differenziano per tipo di cereale piuttosto che per tecnica di lavorazione e riferimenti alla cultura dei pani italiani. La narrazione di questi pani di nuova generazione ha poco di tecnico e molto di emotivamente collegato alla riscoperta dei cosiddetti “grani antichi”, quasi a voler giustificare l’oscuramento dei pani dei padri con la necessità di salvare l’agricoltura dei piccoli contadini nel presente e nel futuro. Ma perché la valorizzazione dei pani del patrimonio italiano non può andare a braccetto con lo stimolo allo sviluppo di coltivazioni di cereali autoctoni? E perché si preferisce la salvaguardia della biodiversità dei cereali a scapito di quella delle oltre 100 forme di pani italiani a rischio di estinzione? La risposta è articolata, ma, per riassumerla, sta 1) nel pensiero, in qualche misura dilagante, che un pane per essere buono non richieda solide conoscenze tecniche su impasti e lievitazioni, e 2) nella convinzione insensata che processi di molitura con tecnologia obsoleta possano dare vita a farine affidabili nella gestione degli impasti senza la necessità di mescolarle con farine di concezione moderna.

Piero Gabrieli - Petra Molino Quaglia

5 SEMPLICI REGOLE PER RICONOSCERE UN BUON PANE

- 1 Cercare di conoscere bene il panificatore**
che produce il pane che vogliamo acquistare. Instaurare con lui un rapporto di fiducia, fargli domande sul prodotto che vende, capire quale sia il suo approccio, la storia della materia prima che usa, l'attenzione e la professionalità che ci mette..
- 2 Proprio come un buon vino, un buon pane**
deve avere un bel profumo e un buon sapore. I pani realizzati con lievito madre vivo hanno caratteristiche organolettiche più ricche e complesse, si conservano più a lungo, resistono molto bene all'ammuffimento. È importante che venga lasciata alle farine e al grano tutta la possibilità di esprimersi, anche nel caso si utilizzino altri lieviti.
- 3 Anche l'aspetto non deve essere trascurato.**
Dunque si a pagnotte ben cresciute, dalla crosta giustamente colorita e dalla forma curata. A seconda, chiaramente del tipo di pane che abbia voluto realizzare l'artigiano, potrà essere più o meno rustica.
- 4 Si deve poter conservare a lungo**
in ottime condizioni. Dopo circa tre o quattro giorni può essere utile seguire il processo di rigenerazione: dieci minuti in forno a 150°C.
- 5 Seguire il proprio gusto personale.**
Questo ci aiuterà a scegliere la pagnotta che più fa per noi, con la crosta più o meno cotta e croccante, con la mollica più o meno umida, leggera o ariosa, con o senza elementi ad aromatizzare. Perché ogni artigiano ha il proprio stile e il proprio modo di lavorare e questo regala l'impagabile valore aggiunto della personalizzazione del prodotto.

MINI GLOSSARIO DEI LIEVITI

ACQUA FERMENTATA

Rispetto al lievito di birra e la pasta madre, l'acqua fermentata è un liquido popolato da un maggior numero di microrganismi: batteri, lieviti e muffe. Possiamo immaginare la fermentazione come una contaminazione naturale di agenti esterni (presenti nell'atmosfera) e interni (contenuti nella frutta e veicolati dall'acqua). Non solo lieviti, quindi, ma tanti ceppi batterici differenti che variano a seconda degli ingredienti scelti perché ogni singolo prodotto ha le sue caratteristiche. Proprio per questo, occorre selezionare la frutta in base alle sue potenzialità di fermentazione. Generalmente si ottengono buoni risultati con uva, mela, pera e cachi, varietà naturalmente ricche di batteri. Le acque fermentate possono essere utilizzate anche per dare vita a poolish o bighe particolari.

BIGA

È un impasto solido da cui partire per fare il pane. Acqua, farina e lievito starter sono gli ingredienti che la compongono; prevede un tempo di lievitazione di circa 20 ore, per cui è importante prepararla almeno il giorno prima. L'impiego della biga permette la moltiplicazione dei lieviti, una maggiore idratazione e maturazione del glutine e la formazione di sostanze acide e aromatiche che daranno sapore al pane.

CRISCITO O PASTA DI RIPORTO

È una porzione d'impasto avanzato da una lavorazione precedente, che contiene quindi tutti gli ingredienti dell'impasto finale e che ha subito almeno qualche ora di fermentazione: è riutilizzato come aggiunta in un nuovo impasto. Non è da confondere con la pasta madre.

LICOLI

Acronimo di Lievito, Coltura Liquida. L'aspetto ricorda quello del poolish ma a differenza di questo non c'è l'aggiunta di lievito: il licoli parte, infatti, da una lievitazione spontanea di acqua e farina in parti uguali.

LIEVITAZIONE

Si attiva sia in presenza che in assenza di ossigeno (fermentazione). I lieviti fermentanti producono energia convertendo gli zuccheri in anidride carbonica ed etanolo. Nella fermentazione delle bevande alcoliche la produzione dell'etanolo è utile per ragioni di stabilizzazione, mentre nella lievitazione del pane l'anidride carbonica gonfia la pasta e l'alcol (etanolo) evapora durante la cottura.

LIEVITI

Microrganismi presenti naturalmente nell'aria sotto forma di spore. Ne esistono di diversi tipi e ognuno di essi con impieghi diversi. Il *Saccharomyces cerevisiae* è quello più usato nel campo dell'alimentazione; da secoli viene impiegato per la produzione di vino, birra e pane.

LIEVITI NATURALI

Appartengono a questa categoria il lievito madre (o pasta madre) e quello di birra.

LIEVITI CHIMICI

Appartengono a questa categoria bicarbonato di sodio, cremor tartaro e bicarbonato di ammonio (sono solo alcuni esempi).

LIEVITO DI BIRRA

Il suo nome scientifico è *Saccharomyces cerevisiae*. È semplice da reperire e facile da utilizzare; in commercio si trova confezionato fresco o disidratato. È composto da una sola specie microbica selezionata meccanicamente, la *Saccharomyces cerevisiae*

MINI GLOSSARIO DEI LIEVITI

METODI

Nel metodo diretto tutti gli ingredienti vengono impastati in un'unica fase, in quello indiretto, invece, viene prima preparato un pre-impasto (biga o poolish) che, dopo la fermentazione, viene impastato con gli altri ingredienti. L'impasto si può preparare anche con il metodo semidiretto utilizzando pasta di riporto.

PASTA MADRE O LIEVITO MADRE

Per lievito madre si intende una popolazione microbica complessa attivata e alimentata da una contaminazione spontanea tra la farina e l'ambiente esterno. Si categorizza e diversifica per gradi di acidità, che ne determinano i tempi di utilizzo, per idratazione (modi e tipologie d'uso) e consistenza (qui come vedremo più avanti fa riferimento e a stili, tecniche e tradizioni). I prodotti ben realizzati che ne prevedono l'impiego esclusivo hanno certamente migliori caratteristiche organolettiche, si conservano più a lungo, resistono molto bene all'ammuffimento per via della forte componente acida, e rilasciano profumi ancora più interessanti dopo almeno dieci ore dalla cottura. Un'importante caratteristica del lievito madre è l'acidità: con un pH intorno a 4,8, l'attività dei microrganismi e degli enzimi è ottimale. Inoltre il pH basso evita la formazione di agenti patogeni.

POOLISH

Pre-impasto semiliquido ottenuto dalla miscelazione in uguale quantità di acqua e farina e una percentuale di lievito variabile in relazione al tempo di fermentazione.



TRE PANI

VALLE D'AOSTA

LE COIN DU PAIN
SAINT CHRISTOPHE [AO]
PAG 22

PIEMONTE

PANETTERIA FAGNOLA
DAL 1923
BRA [CN]
PAG 29

CUORE DI PANE BIO
CABELLA
LIGURE [AL]
PAG 30

VULAIGA
FOBELLO [VC]
PAG 36

MARCARINO
RODDINO
RODDINO [CN]
PAG 42

GRANO
FORNAI IN FERMENTO
SANTENA [TO]
PAG 44

FICINI
TORINO
PAG 47

PERINO VESCO
TORINO
PAG 51

LUCA SCARCELLA
IL FORNO DELL'ANGOLO
TORINO
PAG 48

SPOTO BAKERY
VOGLIA DI PANE
TORINO
PAG 54

LOMBARDIA

IL PANE
DI MAURIZIO SARIOLI
BRESCIA
PAG 65

GRAZIOLI
LEGNANO [MI]
PAG 72

PANETTERIA RIO
DAL 1929
MANTOVA
PAG 75

CROSTA
MILANO
PAG 79



TRE PANI

LEPOLVERI
PANIFICIO DIURNO
MILANO
PAG 84

DAVIDE LONGONI
PANE
MILANO
PAG 80

FORNO DEL MASTRO
MONZA
PAG 91

TILDE
FORNO ARTIGIANO
TREVIGLIO [BG]
PAG 100

CERERE
L'ATELIER DEL PANE
TRIUGGIO [MB]
PAG 101

VENETO

OLIVIERI 1882
ARZIGNANO [VI]
PAG 105

MARINATO
CINTO
CAOMAGGIORE [VE]
PAG 113

GRIGORIS LABAKERY
MESTRE [VE]
PAG 118

FORNO VENEZIANO
PIOVE DI SACCO [PD]
PAG 121

RENATO BOSCO
BAKERY
SAN MARTINO
BUON ALBERGO [VR]
PAG 124

IL FORNAIO FRATELLI
ZENATTI DAL 1979
SOMMACAMPAGNA [VR]
PAG 126

TRENTINO ALTO ADIGE

PANIFICIO
MODERNO
ISERA [TN]
PAG 137



TRE PANI

FRIULI VENEZIA GIULIA

IL POSTO
DI FOLLADOR
PORDENONE
PAG 149

JERIAN
TRIESTE
PAG 151

MAMM PANE,
VINO E CUCINA
UDINE
PAG 155

EMILIA ROMAGNA

FORNO BRISA
BOLOGNA
PAG 158

MICROPANIFICIO
MOLLI
CARPI [MO]
PAG 160

NEL NOME DEL PANE
CAPPELLETTI & BONGIOVANNI
DOVADOLA [FC]
PAG 163

LA BUTEGA
AD FRANTON
GUASTALLA [RE]
PAG 166

IL FORNO
DI CALZOLARI
MONGHIDORO [BO]
PAG 168

TOSCANA

PANK
LA BULANGERIA
FIRENZE
PAG 185

LIEVITAMENTE
VIAREGGIO [LU]
PAG 201

MARCHE

L'ASSALTO AI FORNI
ASCOLI PICENO
PAG 206

PANDEFRÀ
SENIGALLIA [AN]
PAG 215



TRE PANI

LAZIO

PEZZ DE PANE

FROSINONE

PAG 232

PANIFICIO BONCI

ROMA

PAG 244

LIEVITO

FRANCESCO ARNESANO

ROMA

PAG 242

PANIFICIO MARÈ

ROMA

PAG 245

ANTICO FORNO

ROSCIOLI

ROMA

PAG 237

TRITICUM

MICROPANIFICIO

AGRICOLO

ROMA

PAG 248

TULIPANE

ROMA

PAG 249

ZAMPA FORNO ETICO

ROMA

PAG 250

ABRUZZO

FØRMA BAKERY

L'AQUILA

PAG 255

MERCATO DEL PANE

MONTESILVANO (PE)

PAG 257

CAMPANIA

LA FRANCESINA

BOULANGERIE

ERCOLANO (NA)

PAG 273

MALAFRONTÉ

GRAGNANO (NA)

PAG 274

FOORN

MARIGLIANELLA (NA)

PAG 276

ANTICA FORNERIA MOLETTIERI

NAPOLI

PAG 277



TRE PANI

PUGLIA

**PANIFICIO
ADRIATICO**
BARI

PAG 289

**SPACCIAGRANI
FORNO INDIPENDENTE**
CONVERSANO [BA]
PAG 293

IL TOSCANO
CORATO [BA]
PAG 294

FORNO SAMMARCO
SAN MARCO
IN LAMIS [FG]
PAG 306

**LULA
PANE E DESSERT**
TRANI [BT]
PAG 310

BASILICATA

PANE E PACE
MATERA
PAG 314

SICILIA

FORNO BIANCUCCIA
CATANIA
PAG 337

**FRANCESCO ARENA
MASTRO FORNAIO**
MESSINA
PAG 339

**PANIFICIO
GUCCIONE**
PALERMO
PAG 346

MARTINEZ
TRAPANI
PAG 352

SARDEGNA

MADRIGA
CAGLIARI
PAG 356

**PBREAD
NATURAL BAKERY**
CAGLIARI
PAG 357



PREMIO SPECIALE

**PANETTIERE
EMERGENTE**

PUGLIA

ANDREA CIROLLA

SETTECROSTE

GALATINA (LE)

PAG 296



PREMIO SPECIALE

**BAKERY
DELL'ANNO**

EMILIA ROMAGNA

STRIA PANE E CUCINA

REGGIO EMILIA

PAG 173



PREMIO SPECIALE

PANE E TERRITORIO

ABRUZZO

FARINA DEL MIO SACCO

ATESSA (CHI)

PAG 253