

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Le migliori michette secondo il Gambero Rosso, nella top ten due panifici del Legnanese

Valeria Arini · Monday, August 21st, 2023

È considerata la “regina della panificazione milanese”: stiamo parlando della **michetta**, un panino soffiato, con una crosta sottile e l’interno quasi vuoto. La sua “morte” è tagliata in due e farcita con il salame “Milano”. Se ne siete ghiotti la celebre guida “**Gambero Rosso**” ha stilato **la classifica dei panifici dove potere acquistare le migliori michette della Lombardia**. Nella top ten, pubblicata all’interno dell’ultima guida “Pane e panettieri d’Italia”, **ci sono anche due panifici del Legnanese**. Si tratta del panificio di Legnano “**Grazioli**” (al secondo posto sul podio), già premiato con il prestigioso riconoscimento dei “Tre Pani”, e de “**La Panetteria**” di **Matteo Cunsolo** (al quarto posto in classifica), poliedrico maestro panificatore di Parabiago, alla cui attività è stato assegnato il premio di “Due Pani”.

Entrambe i panifici vengono **elogiati per la qualità delle materie prime utilizzate**, a partire dalle farine «selezionatissime», il lievito madre vivo e lunghe lievitazioni, con cui i panificatori creano una grande varietà di prodotti: dai pani più sofisticati a quelli più semplici e tradizionali come appunto le michette, ma anche arabi, mantovane, francesini e ferraresi, è sempre eccellenza.

Immagine tratta dal sito gamberorosso.it

This entry was posted on Monday, August 21st, 2023 at 4:02 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.