



LE CLASSIFICHE

I 12 MIGLIORI CANTUCCI NEL DERBY TRA IGP E NO ✦
ERBE, SPEZIE ED ESSENZE: 4 GIOVANI DI LIVELLO

I 12 MIGLIORI CANTUCCI NEL DERBY TRA IGP E NO



a cura di Mara Nocilla - scatti di Fabrizio Perilli

Non una ma due classifiche: dei cantucci toscani Igp e dei biscotti alle mandorle senza certificazione. Una top 6 + 6 delle migliori espressioni dei classici tozzetti dolci, croccanti e friabili, da gustare come vuole la tradizione con il Vin Santo e vini dolci

Il cantuccio non si inzuppa, dicono i puristi. Ma il più tipico biscotto toscano già a nominarlo si tira dietro, appiccicato come un francobollo, il Vin Santo. Un classico binomio nella regione di Leonardo e Michelangelo ma diffuso anche nel resto d'Italia, dove spesso e volentieri, che sia estate o inverno, si conclude il pasto con un cantuccio accompagnato da vini dolci. Il "cantellus" (in latino pezzo di pane) è un dolcetto antico. Entra nella storia nel '300, figlio di una rivoluzione gastronomica scoppiata dopo la diffusione della coltivazione della canna da zucchero in Europa meridionale e in nord Africa. Nel '500 è sulle tavole dei Medici. Dal 2016 il biscotto si fregia della certificazione europea, Cantuccino toscano Igp alle mandorle, prodotto come vuole il disciplinare in tutta la Toscana con farina di frumento, mandorle dolci intere rigorosamente non pelate, uova, burro, zucchero, miele e agenti lievitanti. Facoltativi: sciroppo di glucosio o zucchero invertito (per la doratura), sale, latte, aromi o aromi naturali. In altre regioni sono prodotti cantucci, a volte chiamati biscotti alle mandorle, e spesso ciò avviene anche

nella stessa Toscana e addirittura nelle medesime aziende che realizzano il prodotto Igp. «La differenza non è solo la quantità di mandorle, almeno il 20% sul prodotto finito – spiega **Marco Gianneschi**, segretario di Assocantuccini – è anche la presenza del burro, per dare al cantuccio la struttura friabile e fondente, e di dettagli come dimensioni, spessore e peso del biscotto, percentuali degli ingredienti, lavorazione, tutti regolati dal disciplinare dell'Igp e soggetti a controlli».

Abbiamo stilato due classifiche: cantuccini toscani Igp e biscotti privi di certificazione. Al blind test ha partecipato un panel composto in buona parte da pasticciere. Qui trovate solo i prodotti che hanno conquistato i primi 6 posti in graduatoria per ciascuna delle due categorie, grazie a ricette ben calibrate, lavorazione curata, lista degli ingredienti breve e di qualità (buone mandorle, burro di centrifuga, uova da galline allevate a terra o all'aperto, vaniglia naturale...), assenza di aromi. La classifica completa verrà pubblicata sul sito gamberorosso.it. ❖

10 IMPIEGHI GOLOSI, DAGLI INZUPPI ALLE FRITTURE

I consigli di Igles Corelli (chef coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy), Monica Meschini (chocolate, cacao, tea e water taster), Mauro Pellegrini (presidente dell'UDB, Unione Assaggiatori Birra), William Pregentelli (redazione Vini d'Italia) e Valerio Coltellacci (chef del forno Santi Sebastiano e Valentino, Roma)

- | | |
|--|--|
| <p>1 nel classico abbinamento con il Vin Santo, ma anche vini passiti, liquorosi, muffati, vendemmie tardive e superalcolici (Calvados, Bas Armagnac, rum agricoli)</p> | <p>6 con la fonduta di cioccolato: perfetto con il monorigine Piura Perù, con note di prugna</p> |
| <p>2 con il caffè e liquori al caffè</p> | <p>7 ravioli con ripieno di cantucci, ricotta e aneto, conditi con ragù di piccione e morbido di acetosella</p> |
| <p>3 con l'idromele</p> | <p>8 risotto con verdure croccanti, aceto di mele e cantucci a briciole affumicati</p> |
| <p>4 con il tè: un oolong (semifermentato, con i suoi tipici sentori floreali di camelia) o un Darjeeling (pregiato tè nero indiano, con note delicatamente tostate e di uva moscato)</p> | <p>9 pollo farcito in crosta croccante di cantucci, salsa al Vin Santo e limone candito</p> |
| <p>5 con birre da meditazione: un Barley Wine o una Imperial Stout</p> | <p>10 e c'è chi li frigge: biscotti triscotti!</p> |

LEGENDA

❖ Al panel di degustazione hanno partecipato: **STEFANO CECCARELLI**, pasticciere di La Dolceroma, Roma
VALERIO COLTELLACCI, pasticciere del forno Santi Sebastiano e Valentino, Roma
MONICA MESCHINI, chocolate, cacao, tea e water taster
MARA NOCILLA, giornalista del Gambero Rosso
LORIS SORTO, pasticciere
❖ I prezzi indicati sono quelli medi al dettaglio.



LO SGUARDO DEL FOTOGRAFO

Il Cantuccio esiste dall'epoca di Caterina de' Medici e da allora fino all'odierna Prato si vende nella bottega di "Mattonella", nome dei Biscottai. È sinonimo di ospitalità raccolta e calorosa. L'immagine vuole, in uno scatto, evocare proprio questo. Nello sfondo, le grazie di una porcellana sottile e elegante su una tovaglia dai decori delicati, ma il protagonista è il cantuccio nella sua appetibilità.

– **Fabrizio Perilli**

CANTUCCINI TOSCANI IGP ALLE MANDORLE



1

Cafissi

Come un cantuccio dovrebbe essere: perfetto ma artigianale, semplice e goloso, godurosamente croccante e friabile. Lo produce Cafissi, forno a legna vicino Prato, con farina di frumento tipo 00 italiano, mandorle dolci spagnole 18%, uova pastorizzate da allevamenti italiani, burro, zucchero, miele millefiori, aroma naturale di arancia, difosfato disodico come agente lievitante. Di ottimo taglio, con un intenso colore oro antico, mandorle grandi ben distribuite e la parte superiore spolverata di zucchero, che accompagna la croccantezza del morso, emana un fantastico profumo giocato su calde note biscottate, di buon burro fresco e mandorle tostate, accarezzate da nuance leggermente agrumate. Il gusto è pieno ed equilibratissimo, con dolcezza pacata. Eccellente la mandorla, come pure la struttura, croccante e friabile al punto giusto.

Carmignano (PO)
frazione Seano
via Don Lorenzo
Milani, 33
0558704283
panificiocafissi.it
500 g
prezzo 8/11 euro



2

Steno

Un ottimo cantuccio, che conquista il secondo posto per la fedeltà al prodotto, la lavorazione a regola d'arte, la grande pulizia e la piacevolezza al palato, la buona qualità degli ingredienti. Quelli impiegati dal forno Steno sono pochi e semplici, quelli necessari: farina, zucchero, il 27% di mandorle, uova intere fresche, burro e miele. Nient'altro, né lievito né aromi. Il biscotto offre un bel colpo d'occhio: forma regolare ed elegante ma artigianale, corpo colorito di tonalità giallo oro antico dove occhieggiano belle mandorle in generosa quantità e distribuite in modo uniforme. Il naso richiama i buoni dolci casalinghi e l'onesta pasticceria secca, con leggere note di uovo fresco, brezza agrumata e ricordi di vaniglia. Il gusto è appena un po' dolce ma rotondo, preciso e armonico. Mandorle molto buone, bella persistenza, ottima texture, croccante fuori, appena morbida dentro.

Vaiano (PO)
via G. Braga, 180
0574 946292
fornosteno.it
500 g
prezzo 7,50/9,50 euro



3

Corsini

È la famosa azienda Corsini del Monte Amiata, prossima a lanciare sul mercato la nuova linea Antico Forno di Famiglia, dedicata al segmento di nicchia. Sale sul podio con il cantuccio Igp della selezione base, fatto con farina di frumento tipo 0 di un piccolo mulino pisano, zucchero, mandorle 23%, uova da allevamenti all'aperto, burro, latte fresco intero toscano pastorizzato, miele, sale, aromi naturali, agente lievitante (carbonato acido di sodio). È il classico biscotto toscano alle mandorle, perfetto nell'aspetto, onesto al gusto. Forma e dimensione regolari e di buon taglio, tonalità ambrata, mandorle in giusta quantità. Aromi naturali e tipici, con i caratteristici sentori tostate e biscottati, e lievi note lattiche. Gusto pieno e molto dolce. Struttura mediamente croccante e friabile, leggermente umida, forse voluta per facilitare il morso. Peccato le mandorle un po' morbide.

Castel del Piano (GR)
via Cellane, 9
0564956787
corsinibiscotti.com
350 g
prezzo 3,50/4 euro



4

Antichi Dolci di Siena -
La Fabbrica del Panforte

Legata soprattutto ai ricciarelli e al panforte, produce i cantuccini toscani Igp (linea Antichi Dolci di Siena) con mandorle italiane (22%), miele siciliano, uova da allevamenti a terra, oltre a farina di grano tenero tipo 0, zucchero, latte, burro, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di frumento), antiagglomerante carbonato di calcio, sale, aromi. All'assaggio è risultato un cantuccio onesto, ben fatto, croccante e friabile al morso. Di pezzatura medio/piccola, ha corpo dorato e camicia di cottura molto colorita. Il profumo, delicato ma pulito, sa più di pane che di dolce, con richiami lontani al burro e al tostato, mentre al palato si avvertono intense note proteiche di uovo e latte e leggeri ricordi di lievito. Apprezzabili la dolcezza molto ben dosata, la schiettezza del prodotto, la buona qualità delle mandorle.

Sovicille (SI)
località Pian
dei Mori via Po, 20
0577349338
fabbricadelpanforte.com
300 g
prezzo 5,20/6,40 euro



5

Biscottificio Piemonte
di Dogliani Angelo

Un cantuccino classico, semplice e immediato. Lo produce questo biscottificio fondato nel 1948 da Angelo Dogliani, che portò nella città ai piedi delle Alpi Apuane l'esperienza acquisita in un'azienda piemontese. L'aspetto è invitante: forma regolare, bel colore giallo oro chiaro, presenza di mandorle in quantità giusta e distribuite in modo abbastanza uniforme, camicia di cottura di un'accattivante tonalità caramello. Il naso è abbastanza pulito e delicato di dolce e uovo che ricordano il brigantino, e lievi accenti vintage. Al palato si avvertono un gusto equilibrato e le consuete note tostate dolci, che si uniscono ai sentori dell'olfattiva insieme a ricordi vanigliati un po' forzati. Morso un po' grasso e tendenzialmente morbido, con friabilità e croccantezza frenate.

Carrara (MS)
viale Domenico
Zaccagna, 33
0585632744
biscottificio
piemonte.it
300 g prezzo
5,50/7,20 euro



6

Deseo

È l'azienda creata neanche 20 anni fa da Francesco Pandolfini, ultima generazione della famiglia al timone dello storico biscottificio Mattei. Il suo è un buon cantuccio, grazioso, onesto e abbastanza pulito, realizzato con farina di grano tenero tipo 0, zucchero, mandorle 20%, uova da galline allevate a terra, burro di centrifuga italiano, miele, aromi naturali, sale marino, agenti lievitanti (difosfato disodico, bicarbonato di sodio). Piccolo e regolare, ha la camicia di cottura un po' brulé e la faccia di una bella tonalità dorata intensa. Gli aromi sono dominati da note tostate di caramello, di dolce poco dolce e molto cotto, appena una scia di lievito a fine bocca. Il gusto è pieno ed equilibrato, con zuccheri ben dosati. La struttura è molto piacevole, croccante e friabile. Gli unici nei: un leggerissimo sentore vanigliato forzato, la scarsa presenza di mandorle, ma di buona qualità, e la cottura prolungata.

Prato
via E. Nesti, 27
0574577831
biscottideseo.it
200 g
prezzo 5,50/7 euro

I BISCOTTINI DI PRATO

Sinonimo di cantucci, rappresentano una enclave dolciaria ristretta alla città di Prato. L'azienda storica è il biscottificio Antonio Mattei, noto come Mattonella, nato nel 1858, che un secolo e mezzo fa mise a punto la ricetta del tipico biscotto toscano alle mandorle. Alle redini la famiglia Pandolfini, legata a un'altra realtà pratese, Deseo, che produce il cantuccino Igp. In città il biscotto di Prato è proposto da due maestri pasticceri: Paolo Sacchetti, titolare di Nuovo Mondo, vice presidente dell'AMPI famoso per le sue colorite pesche, e Luca Mannori dell'omonima bottega di dolcesse, campione del mondo di pasticceria nel 1997 noto per la torta Setteveli, inventata insieme a Luigi Biasetto e Cristian Beduschi. Due grandi dell'arte bianca per due stili diversi di biscotto di Prato: molto classico e giocato sulle note tostate quello di Sacchetti, con sentori minerali e quasi da aperitivo quello di Mannori.

Antonio Mattei - Prato
via Ricasoli 20 - 057425756
antoniomattei.it

Deseo - Prato - via Ernesto Nesti, 27
0574577831 - biscottideseo.it

Mannori - Prato - via Lazzerini, 2
057421628 - 0574719557
pasticceriamannoriprato.it

Nuovo Mondo - Prato
via Giuseppe Garibaldi, 23
057427765 - pasticcerianuovomondo.com

CANTUCCI ALLE MANDORLE



1

**Antico Forno Santi
Biscottificio di Migliana**
Cantucci alla mandorla

Cantuccio fedele alla tipologia ed eccellente, figlio di buoni ingredienti, ricetta ben calibrata e lavorazione a regola d'arte. Lo produce questo biscottificio dal 1920 a Migliana e con nuovo laboratorio a Pistoia, dove il biscotto è proposto anche in innovative varianti. Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, zucchero, mandorle 23%, uova, pinoli, aromi naturali, agenti lievitanti (difosfato disodico, bicarbonato acido di sodio, amido di mais). L'aspetto è smagliante: pezzatura e taglio perfetti, corpo giallo intenso, belle mandorle in quantità e ben distribuite. Profumo delicato e verace di buona pasticceria secca con richiami a burro e mandorle tostate. Gusto pieno, poco dolce, equilibrato. Aromi coerenti all'olfattiva, di buona evoluzione e persistenza. Mandorle eccellenti. Struttura godibilissima, semicroccante e friabile.

Pistoia
viale Arcadia, 49
0573367428
biscottisanti.com
200 g
prezzo 4/4,80 euro



2

Sfizio Italia
Cantucci alle mandorle

Antonio Martorana (siciliano) e Aya Yamada (giapponese), coppia nella vita e nel lavoro, nel loro piccolo laboratorio producono in modo talebano biscotti da tè e cantucci. Pochi ma buoni ingredienti, privilegiando il made in Italy e senza aromi artificiali. Il loro è un magistrale cantuccio, tanto tradizionale quanto contemporaneo, di fascino zen, fatto con farina di frumento, zucchero, il 23% di mandorle di Avola, vaniglia naturale, uova, sale, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais). Forma allungata, taglio curato, tonalità solare dentro e camosciata fuori, con un'abbondante quantità di belle mandorle. Aromi pulitissimi, con richiami precisi al buon biscotto e alle mandorle dolci tostate. Gusto equilibrato, dolcezza tenuta a freno. Struttura chiusa e un po' magra, ma friabile e molto croccante.

Montelupo Fiorentino (FI)
via Virgilio Rovai, 42
0571913539
sfizioitalia.it
200 g
prezzo 4,50/6 euro



3

**Maria Vittoria
Dall'Ava Bakery**
Biscotto alla mandorla

È la costola bakery di Dall'Ava, famoso per i prosciutti di suini neri. I suoi biscotti alla mandorla sono schietti, ben lavorati, piacevolmente burrosi, fatti con ingredienti selezionati e niente aromi: farina di grano italiano (Mulino Quaglia), mandorle Tuono siciliane della Val di Noto (20%), burro francese o belga, vaniglia Bourbon del Madagascar, sale di Pirano, oltre a uova, zucchero, miele, buccia d'arancia, agenti lievitanti. Allungati, doratissimi, precisi e impreziositi da belle mandorle, emanano aromi che richiamano il burro di panna, le paste di meliga e il caldo bouquet di buona pasticceria, con rimandi alla vaniglia naturale in bacca e alle mandorle tostate. Gusto equilibrato, molto dolce ma arrotondato da un pizzico di sale. Struttura più friabile che croccante.

San Pietro al Natisone (UD)
località Ponte
San Quirino, 1
0432727585
dallavabakery.it
250 g
prezzo 7/10 euro



4

Villa Marta Firenze
Cantuccini alle mandorle

Raffinata linea di dolci "delizie d'autore" realizzati all'interno del ristorante Martarè, Cucina Vini e Specialità dal 1962 nel centro di Firenze. Il suo cantuccino è fatto con ingredienti selezionati ed essenziali: farina di grano tenero macinato a pietra in Toscana, zucchero, uova, mandorle pugliesi, agente lievitante. Un bel tozzettino dolce ricco di mandorle (nonostante sia dichiarato solo il 20%), grandi e ben distribuite in un impasto chiaro e serrato, cotto a puntino e ricoperto da una spolverata di zucchero. I profumi delicati e gli aromi sono puliti e fedeli al prodotto, con richiami al mondo della buona biscotteria, alle note tostate delle farine e degli zuccheri cotti e delle mandorle abbrustolite, con un intenso sentore di uovo. Bocca rotonda e poco dolce. Morso croccante e friabile, leggermente panoso sul finale.

Firenze
via degli
Alfani, 93r
0552396466
villamartafirenze.it
250 g
prezzo 8,50/9,20 euro



5

Opera Waiting
*Cantuccino tradizionale
alla mandorla*

Le scelte produttive virtuose di Elisa Polvani e Gabriele Ciacci, titolari di questo laboratorio di dolcezze, si leggono nel cantuccino tradizionale alla mandorla (e in quello bio di farro monococco e olio evo), pulito, fatto con maestria, buoni ingredienti e senza aromi: farina di frumento tipo 0 macinata a pietra, mandorle bio siciliane (più del 23%), zucchero di canna, uova da galline allevate a terra, miele, burro di centrifuga trentino, scorza d'arancia, bacca di vaniglia, oltre a sale e agenti lievitanti. Grande, ambrato, ricco di mandorle grandi e ben distribuite, esprime profumi e aromi molto tostate ma di grande pulizia e coerenza, con richiami a burro di panna, zuccheri scuri caramellizzati e mandorla abbrustolita. Gusto equilibrato e poco dolce. Piacevole e goloso nonostante la leggera sovracottura e la scarsa croccantezza.

Poggibonsi (SI)
via San Gimignano, 71
05771741358
operawaiting.it
200 g
prezzo 5,50/7,50 euro



6

Fausto Pasticceria
*Cantucci gigliesi
alle mandorle*

Pasticceria casalinga dal 1974 dedicata ai dolci della tradizione gigliese e toscana. Fausto Pellegrini dà la preferenza a ingredienti italiani. Nei cantucci: farina di grano tenero tipo 00, zucchero, uova fresche da galline allevate a terra, miele e sale nazionali, poi burro toscano, mandorle siciliane Tuono della zona di Avola (20%); agenti lievitanti, amido di frumento. Il suo è un bel cantuccio con mandorle grandi che occhieggiano sulla faccia di tonalità biondo-occiola. Al naso e al palato note tostate e toffee di buon biscotto, caramello salato e dolce de leche, con sentori d'uovo. Gusto armonico con dolcezza pacata e leggera sapidità, forse eccessiva in un biscotto ma che dà spinta e personalità al cantuccio. Buone mandorle. Struttura un po' morbida che frena la corsa della croccantezza.

Isola del Giglio (GR)
via Umberto I, 23
3394310678
faustopasticceria.it
180 g
prezzo 5/7 euro



ACCADÉMIA OLEARIA

TENUTE FOIS



L'ORIGINE DEL GUSTO.


Da dove nasce l'eccellenza?

Nasce dal territorio di Alghero, da sempre vocato per l'olivicultura, da una tradizione di famiglia che si tramanda da quattro generazioni e da un'attenta selezione delle cultivar autoctone più pregiate.

Territorio, tradizione e qualità, tutto racchiuso in ogni singola oliva Bosana.

Un piccolo scrigno di sapore che da ora potrete gustare anche intera in salamoia per arricchire ogni vostra ricetta, o nella versione patè, per uno spuntino sfizioso e invitante. Due nuovi modi per assaporare tutto il gusto delle nostre origini.