

## Progetto “Panettone Brazzale Etichetta Pulita”

### Report n.1

Risultati delle valutazioni svolte in BSC dal Gruppo di Ricerca costituito da Prof. Fernando Tateo, Prof. Monica Bononi, Dott. Elena Cumerlato, Dott. Karen Rossi sui panettoni prodotti fra gennaio 2024 e aprile 2024 dal gruppo di produttori il cui elenco è riportato nel documento analitico che segue.

La Tabella N.1 contiene le risultanze analitiche riferibili alla composizione dei trigliceridi risultanti nei panettoni esaminati dall’impiego di Burro Superiore F.lli Brazzale nelle differenti lavorazioni in cui è risultata presente una quota di materia grassa derivante da impiego di uova e di altre fonti di materia grassa.

	Panettone Benetti	Panettone Debiasi	Panettone Dall’Olmo	Panettone Motta	Panettone BDB	Panettone Diana Luca	Panettone Dolci Pensieri	Panettone Ariston Dolci	Panettone Edeia	Panettone Musumeci-Cuttone	Panettone Antico Forno
C24	0,87	1,41	1,32	1,18	0,91	1,40	1,32	1,25	0,90	1,35	1,15
C26	0,19	0,17	0,17	0,15	0,22	0,17	0,15	0,15	0,15	0,10	0,18
C28	0,44	0,38	0,37	0,31	0,50	0,37	0,38	0,38	0,42	0,33	0,41
C30	0,96	0,81	0,81	0,66	1,06	0,82	0,87	0,79	0,94	0,80	0,93
C32	2,05	1,77	1,78	1,45	2,26	1,77	1,94	1,84	1,99	1,74	2,11
C34	4,87	4,15	4,11	3,38	5,27	4,11	4,68	4,36	4,81	4,15	4,70
C36	8,96	7,76	7,54	6,35	9,41	7,56	8,67	8,15	9,04	7,71	8,46
C38	10,49	9,28	8,90	7,62	10,87	9,02	9,81	9,77	10,76	9,16	9,77
C40	8,21	7,24	7,00	5,91	8,66	7,09	7,55	7,84	8,67	7,44	7,91
C42	5,98	5,28	5,14	4,27	6,40	5,17	5,72	5,63	6,34	5,52	5,98
C44	5,81	5,08	4,95	4,12	6,12	5,07	5,59	5,38	6,03	5,31	5,91
C46	6,42	5,48	5,24	4,41	6,72	5,45	6,03	5,78	6,59	5,58	6,51
C48	8,17	7,10	6,75	5,72	8,31	6,92	7,44	7,39	8,17	7,04	8,01
C50	11,36	11,12	11,15	12,41	10,94	10,54	10,50	10,95	11,17	11,07	10,99
C52	17,33	23,66	24,45	27,55	15,31	23,64	20,64	21,30	16,81	23,39	19,20
C54	7,36	8,76	9,74	13,70	6,72	10,52	8,28	8,58	6,91	8,97	7,51
C56	0,57	0,60	0,62	0,85	0,35	0,44	0,46	0,51	0,33	0,38	0,30

Tabella n.1. Studio della frazione trigliceridica risultante nei panettoni partecipanti alle valutazioni qualitative previste dal progetto “panettone Brazzale Etichetta Pulita”

Seguendo la guida alla produzione riportata nel testo del progetto, si è identificata una serie di produttori che più degli altri risultano aver adottato una formula di produzione in cui sono stati rispettati i dettami previsti dalle linee guida del progetto.

Gli altri produttori hanno operato modifiche che hanno condotto a prodotti finiti compatibili con la qualità richiesta dal progetto.

Tutti i partecipanti alla produzione tendente al rispetto delle linee guida hanno operato in modo compatibile con le qualità finali previste dal progetto, e sono quindi inclusi nel team “Memories and News”.

Risulta opportuno citare quanto meno i riferimenti alle aziende che più delle altre hanno voluto rispettare il rapporto “burro/uova”: Panettone Benetti, Panettone Edeia, Panettone Antico Forno.

Nei successivi report saranno presi in esame i caratteri analitici più performanti nell'ambito delle formulazioni corrispondenti a produzione dei Panettoni che hanno partecipato al progetto di definizione del team.

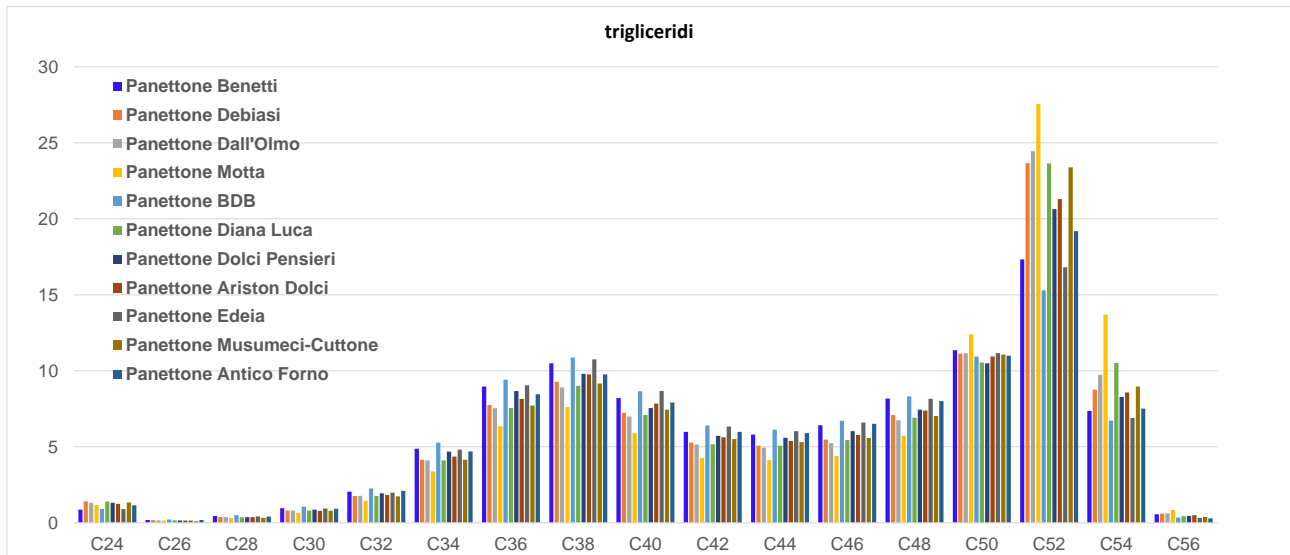


Grafico 1. Elaborazione in istogramma dei dati di composizione dei trigliceridi di Tabella 1.

*Direzione Scientifica del Centro BSC  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"*

**Cogollo del Cengio, 30 aprile 2024**

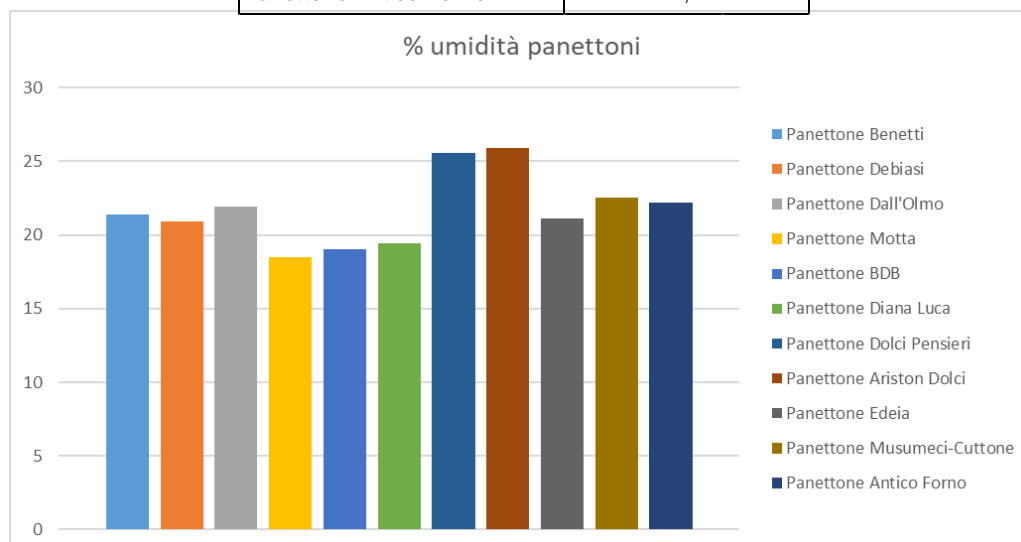
## Progetto “Panettone Brazzale Etichetta Pulita”

### Report n.2

Risultati delle valutazioni svolte in BSC dal Gruppo di Ricerca costituito da Prof. Fernando Tateo, Prof. Monica Bononi, Dott. Elena Cumerlato, Dott. Karen Rossi sui panettoni prodotti fra gennaio 2024 e aprile 2024 dal gruppo di produttori il cui elenco è riportato nel documento analitico che segue.

La Tabella N.1 riporta i dati di umidità dei panettoni esaminati. I dati risultano compresi nel range 18 – 26 % . I valori di umidità compresi nella media  $21,7 \pm 2\%$  sono quelli di Benetti, De Biasi, Dall’Olmo, Edeia, Musumeci – Cuttone, Antico Forno.

	% umidità del lievitato
Panettone Benetti	21,42
Panettone Debiasi	20,92
Panettone Dall'Olmo	21,91
Panettone Motta	18,52
Panettone BDB	19,01
Panettone Diana Luca	19,45
Panettone Dolci Pensieri	25,58
Panettone Ariston Dolci	25,94
Panettone Edeia	21,13
Panettone Musumeci-Cuttone	22,55
Panettone Antico Forno	22,17



La Tabella N.2 contiene i dati di “peso specifico apparente” dei panettoni esaminati. I dati compresi fra 0,27 – 0,30 g/cm<sup>3</sup> si possono considerare quelli per i quali il rapporto peso/volume si può considerare più equilibrato (contenuto di umidità più limitato, limitata presenza di zone vuote). I panettoni che presentano peso specifico apparente più equilibrato risultano il Benetti, Motta, Diana Luca, Dolci Pensieri, Musumeci-Cuttone

	volume (cm <sup>3</sup> )	peso panettone (g)	peso specifico apparente (g/cm <sup>3</sup> )
<b>Panettone Benetti</b>	3473	1049	0,30
<b>Panettone Debiasi</b>	3114	1100	0,35
<b>Panettone Dall'Olmo</b>	4827	1069	0,22
<b>Panettone Motta</b>	3737	1120	0,30
<b>Panettone BDB</b>	3062	780	0,25
<b>Panettone Diana Luca</b>	3473	1022	0,29
<b>Panettone Dolci Pensieri</b>	3677	1090	0,30
<b>Panettone Ariston Dolci</b>	4360	893	0,20
<b>Panettone Edeia</b>	4360	1014	0,23
<b>Panettone Musumeci-Cuttone</b>	3882	1049	0,27
<b>Panettone Antico Forno</b>	4239	860	0,20

	peso panettone (g)	peso altre materie incluse (g)	% altre materie incluse nel panettone
<b>Panettone Benetti</b>	1049	160	15,3%
<b>Panettone Debiasi</b>	1100	357	32,5%
<b>Panettone Dall'Olmo</b>	1069	40	3,7%
<b>Panettone Motta</b>	1120	134	12,0%
<b>Panettone BDB</b>	780	151	19,4%
<b>Panettone Diana Luca</b>	1022	276	27,0%
<b>Panettone Dolci Pensieri</b>	1090	86	7,9%
<b>Panettone Ariston Dolci</b>	893	167	18,7%
<b>Panettone Edeia</b>	1013,5	243	24,0%
<b>Panettone Musumeci-Cuttone</b>	1049	246	23,5%
<b>Panettone Antico Forno</b>	860	0	0,0%

## Panettone Benetti



Peso: 1049 grammi  
Altezza: 17 cm  
Circonferenza: 53,41 cm  
Area di base: 227 cm<sup>2</sup>  
Volume: 3473 cm<sup>3</sup>

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza - Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 - 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



## Panettone Debiasi



Peso: 1100 grammi  
Altezza: 10 cm  
Circonferenza: 65,97 cm  
Area di base: 346 cm<sup>2</sup>  
Volume: 3114 cm<sup>3</sup>

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCECENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



## Panettone Dall'Olmo



Peso: 1069 grammi  
Altezza: 15,5 cm  
Circonferenza: 65,97 cm  
Area di base: 346 cm<sup>2</sup>  
Volume: 4827 cm<sup>3</sup>

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



## Panettone Motta



Peso: 1120 grammi  
Altezza: 12 cm  
Circonferenza: 65,97 cm  
Area di base: 346 cm<sup>2</sup>  
Volume: 3737 cm<sup>3</sup>



Panettone BDB



Peso: 780 grammi  
Altezza: 18 cm  
Circonferenza: 48,69 cm  
Area di base: 189 cm<sup>2</sup>  
Volume: 3062 cm<sup>3</sup>

Panettone Diana Luca



Peso: 1022 grammi  
Altezza: 17 cm  
Circonferenza: 53,41 cm  
Area di base: 227 cm<sup>2</sup>  
Volume: 3473 cm<sup>3</sup>

## Panettone Dolci Pensieri



Peso: 1090 grammi  
Altezza: 18 cm  
Circonferenza: 53,41 cm  
Area di base: 227 cm<sup>2</sup>  
Volume: 3677 cm<sup>3</sup>

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



## Panettone Ariston Dolci



Peso: 893 grammi  
Altezza: 14 cm  
Circonferenza: 65,97 cm  
Area di base: 346 cm<sup>2</sup>  
Volume: 4360 cm<sup>3</sup>

## Panettone Edeia



Peso: 1014 grammi  
Altezza: 14 cm  
Circonferenza: 65,97 cm  
Area di base: 346 cm<sup>2</sup>  
Volume: 4360 cm<sup>3</sup>

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCECENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Panettone Musumeci-Cuttone



Peso: 1049 grammi  
Altezza: 19 cm  
Circonferenza: 53,41 cm  
Area di base: 227 cm<sup>2</sup>  
Volume: 3882 cm<sup>3</sup>

## Panettone Antico Forno



Peso: 860 grammi

Altezza: 15 cm

Circonferenza: 63 cm

Area di base: 314 cm<sup>2</sup>

Volume: 4239 cm<sup>3</sup>

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCECENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



## **Progetto “Panettone Brazzale Etichetta Pulita”**

### **Report n.3**

Risultati delle valutazioni svolte in BSC dal Gruppo di Ricerca costituito da Prof. Fernando Tateo, Prof. Monica Bononi, Dott. Elena Cumerlato, Dott. Karen Rossi sui panettoni prodotti fra gennaio 2024 e aprile 2024 dal gruppo di produttori il cui elenco è riportato nel documento analitico che segue.

Valutazione dell’uniformità di alveolatura

I valori riportati di seguito rappresentano la qualità dell’alveolatura, nel senso che a voto minore corrisponde qualità di alveolatura maggiore:

Panettone Benetti	19
Panettone De Biasi	14
Panettone Dall’Olmo	20
Panettone Motta	13
Panettone BDB	11
Panettone Diana-Luca	17
Panettone Dolci Pensieri	21
Panettone Ariston Dolci	19
Panettone Edeia	9
Panettone Musumeci – Cuttone	12
Panettone Antico Forno	18

### **Conclusioni**

Le linee guida sono state rispettate dalla totalità dei partecipanti al team entro i limiti del 75 -95%.

Sono state rispettate le prescrizioni sulle materie prime entro limiti dell’85-99%.

Particolarmente rispettata risulta la qualità analitica della materia prima “burro” entro limiti molto alti di grado 95 -100 %.

Gli indici particolarmente degni di nota competono ai produttori citati nei singoli report.

Molto differenziata risulta la qualità delle alveolature (votazioni comprese fra 9-21), evidentemente condizionate dall’adozione più o meno rispettosa delle modalità di sequenza delle operazioni di miscelazione e dalla attività della tipologia di lievito impiegato.

Nel complesso, i partecipanti al team sembra abbiano adottato in alta percentuale i criteri delle linee-guida ed adottato i fondamentali criteri qualificanti per un panettone di buona qualità tradizionale.

Si ritiene encomiabile la disponibilità media mostrata a seguire i criteri di buona guida per la produzione di un panettone di qualità nutrizionale e pertanto si giudicano tutti i partecipanti atti alla inclusione nel team di specialità di formazione dolciaria.

Direzione Scientifica del Centro BSC  
Laboratori di Ricerche Analitiche “Dr. Tino Brazzale”  
Cogollo del Cengio, 05 giugno 2024