

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Al panificio Grazioli di Legnano i “Tre Pani” del Gambero Rosso per il quarto anno consecutivo

Leda Mocchetti · Friday, August 5th, 2022

Per il quarto anno consecutivo il panificio Grazioli di Legnano si aggiudica “Tre Pani” nella guida “Pane & Panettieri d’Italia” del Gambero Rosso. Si tratta del massimo riconoscimento attribuito dalla “guida delle guide”, che in tutta Italia è stato attribuito solamente a 54 botteghe.



La quarta edizione della guida **Pane&Panettieri d’Italia**, presentata a fine giugno allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio a Roma, ha metaforicamente – ma neanche tanto – rimesso «**il pane al centro della tavola**», raccontando un «pane come struttura portante di nuove avventure imprenditoriali, [...] come chiave di volta per raccontare una filosofia di vita, un modo di intendere l’alimentazione». E ha parlato del panificio Grazioli, dove Nicolò Grazioli sta portando avanti l’impresa ereditata dal padre Massimo innovando la tradizione di famiglia, come di «**un’impresa simbolo per il pane italiano, capace di custodire le tradizioni volgendo sempre lo sguardo al nuovo**».

«Un premio che ripaga l'impegno e la passione che ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro – hanno commentato dal panificio di via Rossini -. Grazie ai nostri collaboratori e ai nostri clienti». Riconoscimento che peraltro fa coppia con quello ricevuto in quegli stessi giorni al **“Premio Roma” per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali** promosso dalla Camera di Commercio di Roma, dove il panificio Grazioli si è **classificato al secondo posto nella sezione nazionale per i pani tradizionali di frumento tenero** con il suo pane paesano.



Non solo pane però per Grazioli. **Il panettone del panificio legnanese, infatti, negli anni si è fatto notare dal Gambero Rosso**, tanto che nel 2020 era stato inserito tra i migliori di Italia, piazzandosi al secondo posto in Lombardia e all'undicesimo in tutta la Penisola in una classifica che aveva preso in considerazione in tutto 36 diversi “esemplari” del dolce più tipico del Natale. E anche la colomba sfornata in via Rossini è già entrata di diritto tra le migliori prodotte in Italia dai maestri lieviti per la “guida delle guide”.

This entry was posted on Friday, August 5th, 2022 at 3:17 pm and is filed under [Economia](#), [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.