



Iniziativa solidale per Marchesi 1824

Il marchio milanese di pasticceria del gruppo Prada realizza un'edizione speciale del panettone a sostegno di Pane quotidiano, l'onlus che distribuisce generi alimentari di prima necessità agli indigenti

di Laura Bittau
11/12/2020

[HomeLivestage](#) Iniziativa solidale per Marchesi 1824

Condividi:



Il panettone solidale di Marchesi 1824

In occasione del Natale, **Marchesi 1824** ha realizzato un'edizione speciale del suo tradizionale panettone. Il classico dolce milanese da 1 kg della pasticceria del gruppo **Prada** indossa quindi una nuova veste e per ogni pezzo venduto, in negozio o online sull'e-commerce di Marchesi, parte del ricavato verrà devoluto all'associazione **Pane quotidiano**.

La onlus, nata a Milano nel 1898, porta avanti l'obiettivo e l'impegno di assicurare aiuto, ogni giorno e gratuitamente, alle fasce più fragili e bisognose

della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto a chiunque senza alcun tipo di distinzione o discriminazione.

«L'idea, semplice ma rivoluzionaria, che anima la nostra Associazione sin dalla sua nascita, è che il pane sia un diritto di tutti e pertanto la sua distribuzione gratuita non sia un atto di carità ma il gesto che realizza quel diritto. Da allora portiamo avanti questo impegno e abbiamo provveduto ad integrare all'interno della nostra distribuzione anche altri alimenti, come latte, yogurt, formaggi, salumi, pasta, riso, frutta, verdura e dolci», recita la mission dell'ente benefico.

Nella due sedi di viale Toscana 28 e viale Monza 335 gli operatori di Pane quotidiano elargiscono, grazie al contributo dei volontari e al sostegno di aziende del settore alimentare, razioni alimentari alle fasce più in difficoltà della popolazione.

Non è la prima iniziativa benefica portata avanti da Marchesi durante quest'anno. Già lo scorso scorso aprile, lo storico marchio di pasticceria aveva realizzato una versione solidale della colomba pasquale destinata al personale sanitario che ha lavorato in prima linea durante l'emergenza Covid. Un'ulteriore donazione del dolce pasquale era stata destinata proprio alla causa di Pane quotidiano. (riproduzione riservata)



Regali di Natale solidali 2020: il piacere della condivisione

I regali solidali di Natale fanno piacere tre volte: danno soddisfazione a chi li dona e a chi li riceve. E sono un aiuto concreto per chi ne ha bisogno. Ecco allora alcune idee regalo per sostenere i progetti e le attività di enti no-profit certificati, centri di ricerca, onlus impegnate a trovare soluzioni sociali, ambientali, educative. Da regalare o da regalarsi in questo Natale che, forse più di altri, è all'insegna proprio della condivisione e della solidarietà a distanza. Un regalo per chi ha fame

In occasione del Natale, [Marchesi 1824](#) sostiene Pane Quotidiano, organizzazione onlus laica, apolitica e no profit, nata a Milano nel 1898, con l'obiettivo di assicurare generi alimentari di prima necessità a chi ne ha bisogno; ogni giorno, gratuitamente.

Il classico Panettone da 1 kg si veste di una confezione dedicata e per ogni pezzo venduto - in negozio o online - [Marchesi 1824](#) devolve parte del ricavato all'associazione milanese.

Per saperne di più: pasticceriamarchesi.com

Un regalo per i bambini in ospedale

Un regalo contactless che sostiene la clownterapia. Un sorriso da (non scartare, un dono solidale, virtuale e artistico ideato da Magicaburla Onlus, associazione di clownterapia impegnata nel portare il sorriso ai bambini negli ospedali di Roma.

Una e-card solidale con l'illustrazione, da conservare e da stampare, creata dall'artista Olimpia Zagnoli. Potente e colorata come è nello stile dell'illustratrice (che ha firmato, tra le altre cose, anche alcune copertine del New York Times), si intitola "Naso naso" ed è un omaggio al naso rosso dei clowndottori.

Niente code nei negozi, per averla o regalarla ai propri cari bastano pochi click sul sito, la e-mail del destinatario, una firma digitale sul biglietto virtuale e, naturalmente, una donazione.

Due le opzioni: insieme ai propri auguri si può inviare l'illustrazione singola (donazione minima 20 €) o la composizione con tre illustrazioni (donazione minima 45 €).

Tutte le donazioni andranno a supportare il lavoro dei clowndottori di Magicaburla Onlus, nell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, al Policlinico Tor Vergata e al Sant'Eugenio.

Per Donare "Un sorriso da (non) scartare" basta collegarsi al sito magicaburla.it/il-tuo-regalo-solidale

Un regalo per il pianeta

Una piantina grassa in vaso di ceramica fatto a mano (in Italia) per sostenere progetti sociali e di salvaguardia del pianeta: riforestazione, costruzione di pozzi, spedizioni mediche, e altre iniziative concrete gestite e monitorate da Piantando, una società benefit fondata dai giovani Chiara e Andrea.

Uno dei progetti di Piantando per questo Natale (e non solo) è la piantumazione di alberi nativi (cioè autoctoni) nelle foreste della Patagonia cilena.

A supporto di Fundación Reforestemos, un movimento cittadino senza fini di lucro che opera per riconoscere e recuperare il valore ambientale degli ecosistemi del Cile, Piantando si impegna a donare un piccolo albero nativo per ogni piantina acquistata.

A ogni prodotto Piantando è collegato un codice univoco che lo collega al progetto sostenuto, quindi è possibile contribuire alla causa a cui ci si sente più vicini.

Perché il Cile? Perché riforestare? Perché gli alberi nativi?

In Cile ogni anno bruciano in media 50.000 ettari di boschi e meno di 3 anni fa, in una sola stagione sono andati distrutti oltre 600.000 ettari di foreste: un disastro per la biodiversità, per il Cile e per l'intero pianeta.

L'importanza di piantumare alberi nativi per garantire la sopravvivenza di tutte le specie animali e vegetali, per salvaguardare la biodiversità e i suoi delicati equilibri. L'obiettivo è quello di contrastare il disboscamento delle foreste cilene, operato al solo scopo di piantare altri alberi, alloctoni e dannosissimi per l'ecosistema, utili solo per ottenere legno da vendere.

Gli ecosistemi nativi sono a rischio, e solo un'attività di piantumazione può recuperarli.

Il video Nativi, disponibile su YouTube, spiega perfettamente cosa sta succedendo nelle foreste della Patagonia cilena.

Per maggiori informazioni, piantando.it

Un regalo per famiglie in difficoltà

Per contribuire a sostenere le attività di accoglienza di Casamica Onlus, un'organizzazione di volontariato che accoglie i malati e le loro familiari in difficoltà quando devono soggiornare lontano da casa, anche per lunghi periodi per ricevere le cure ospedaliere, la Onlus propone di regalare e regalarsi per questo Natale le sue confezioni speciali.

All'interno una scelta di prodotti tipici delle feste, tra cui anche i panettoni e il pandoro di G. Cova, tè o infusi, il biscottone o l'agenda di Casamica, la pallina per l'albero di Natale (i pacchi sono spediti in tutta Italia).

In più, la possibilità di fare una donazione a supporto di speciali progetti di accoglienza proposti dall'associazione: tra questi, offrire a una famiglia ospite di Casamica la "Colazione di Natale" oppure "La Notte di Natale" o "Una settimana di accoglienza" (tutte le donazioni sono certificate da una lettera di Casamica).

Tutte le proposte sul sito: donisolidali.casamica.it

Il panettone "sospeso"

Nello scenario solidale milanese, Pasticceria Martesana aderisce al progetto "Panettone Sospeso" donando un dolce pensiero che arriva a chi ne ha bisogno.

Per ogni panettone acquistato e lasciato dai clienti in pasticceria, oltre a quello donato la

Pasticceria milanese ne dona un secondo all'organizzazione "panettone sospeso", che destinerà il dolce tipico del Natale a varie organizzazioni ed enti, tra cui Casa Jannacci, una struttura impegnata a offrire accoglienza temporanea a persone adulte in difficoltà, in grave stato di bisogno, prive di alloggio e senza mezzi economici per procurarselo.

Per info e contatti martesanamilano.com

1 / 15 - Regali solidali Natale 2020

Dietro a ogni regalo c'è una storia. Dietro ai regali solidali di Natale c'è anche qualcosa in più: una donazione, ovvero un aiuto concreto a chi ne ha bisogno.

Per questo i regali solidali fanno bene tre volte : a chi li dona, a chi li riceve e a chi ne ha bisogno.

Regali solidali: ricerca, ambiente, educazione

A ricevere la donazione è un ente no-profit, un' associazione benefica, un centro di ricerca medica, una onlus. Un soggetto, insomma, impegnato a trovare soluzioni sociali, educative, che si batte per la salvaguardia dell'ambiente.

Quale che sia il progetto o l'attività supportata, la garanzia è quella che la spesa d'acquisto di un regalo solidale sarà devoluta - in parte o del tutto - per una buona causa.

Regali solidali: gadget, e-card, T-shirt

Tra le tante proposte di regali solidali per questo Natale 2020, ci sono piccoli gadget, T-shirt, e-card, biglietti d'auguri, una piantina grassa.

Non mancano poi i regali solidali da mangiare e quelli da stappare per un brindisi di buon auspicio per il nuovo anno.

Si tratta quasi sempre di oggetti semplici, ma di grande valore simbolico, perché capaci di lasciare il segno nella vita di qualcuno che ha bisogno d'aiuto.

Scoprite nella gallery alcune idee regalo solidali che abbiamo raccolto per questo Natale 2020. Che forse, oltre che sobrio e diverso da tanti altri vissuti, dovrebbe essere proprio all'insegna della solidarietà.

Un regalo per la ricerca sul neuroblastoma

La campagna "Dono Ricerca RiDono la Vita" sostenuta dall' Associazione Italiana per la Lotta al Neuroblastoma, propone per Natale l'acquisto di diversi regali solidali a supporto della ricerca di un tumore che nei bambini in età prescolare è la prima causa di morte dopo le leucemie.

Con i doni solidali la ricerca può ripartire e i bambini affetti da Neuroblastoma possono tornare a sperare, soprattutto in questo periodo di pandemia in cui la raccolta fondi ha subito una grave battuta d'arresto.

Per questo Natale si può scegliere tra oggetti in ceramica artigianale per l'albero e la tavola, tra cui la pallina con l'abete rosso ricavato sovrapponendo l'imbuto (simbolo dell'Associazione); i cioccolatini dell'Imbutto, l'angelo da appendere all'albero (nella

foto), la ciotola, il vassoio, i mug nei soggetti renna e Natività, i magneti a forma di doppio cuore e t-shirt, oltre ai classici biglietti d'auguri.

La raccolta fondi natalizia sosterrà i ricercatori del progetto di Immunoterapia per il Neuroblastoma ad alto rischio : attualmente solo il 30-35% dei bimbi affetti da questa patologia sopravvive a 5 anni dalla diagnosi.

L'obiettivo a medio termine è sviluppare una nuova generazione di farmaci immunoterapici antitumorali più efficaci e meno tossici e terapie sempre più personalizzate.

Tutti i doni possono essere prenotati sul sito neuroblastoma.org o telefonando ai numeri: 010.9868319 e 010.9868320.

Un sorriso per bimbi nati con malformazione al viso

La Fondazione Operation Smile Italia da vent'anni è attiva con i suoi medici e volontari che operano sia nelle Smile house sia negli ospedali (in accordo con il SSN) per assistere i pazienti affetti da labiopalatoschisi (una grave malformazione del volto che richiede un intervento chirurgico).

In occasione del Natale, Operation Smile ha ideato una serie di regali solidali con lo scopo di sostenere i propri progetti a livello sia nazionale sia internazionale e garantire a tutti i bambini e alle loro famiglie che si appoggiano alla Fondazione la continuità delle cure.

Sono palline di Natale realizzate con la tecnica del decoupage per "riempire" di sorrisi l'albero; Smile Gift Card da regalare ai propri cari; il notebook per annotare i pensieri con un sorriso; i biglietti per fare gli auguri con il sorriso.

E ancora, lo zainetto a sacca per portare in giro un sorriso; la tazza per iniziare la giornata con un sorriso; i libri di cucina scritti da Gloria Brolatti, dedicati agli appassionati di cucina, con idee e suggerimenti per ricette che donano il sorriso; il ciondolo per indossare un sorriso in ogni occasione.

Per tutte le attività della Fondazione, i dati e le specifiche, operationsmile.it

Un regalo per i villaggi più remoti del Perù

Con l'Olio Buono di Apurimac il Natale ha il sapore della solidarietà.

Apurimac è una fondazione no-profit di volontariato di ispirazione cristiana che opera in Perù per offrire assistenza sanitaria alle comunità dei villaggi più remoti di quelle zone.

Il prodotto del Natale che propone per finanziare le sue attività è un

Olio extravergine di Oliva Intatto, prodotto da un'azienda agricola pugliese, nelle campagne della Murgia. Ha un sapore bilanciato con una lieve nota piccante, è ricavato da olive raccolte solo con attrezzi manuali e spremuto a freddo. Tutto il processo di produzione avviene nel rispetto dell'ambiente e con la massima attenzione alla conservazione delle proprietà dell'olio, da cui il nome "Intatto".

L'olio è acquistabile dal sito Apurimac

Un regalo per sostenere i produttori locali

Un regalo enogastronomico, tutto da gustare, è sempre gradito, tanto più se dietro c'è anche una scelta solidale.

L'app Foodbarrio permette di acquistare direttamente dai produttori locali di specialità regionali di qualità (oltre 4.000 prodotti), tutti rigorosamente Made in Italy, e quindi di sostenere le piccole realtà artigianali rispetto a quelle industriali.

Su Foodbarrio si può fare un viaggio virtuale tra le oltre 200 botteghe, per regalare e regalarsi qualcosa di unico e ricercato.

C'è quella di Alessandra, per esempio, un'azienda di Castelluccio di Norcia sopravvissuta al terremoto che produce legumi e le tipiche lenticchie, un'eccellenza italiana immancabile sulla tavola delle feste.

C'è poi il Parmigiano Reggiano di Giorgio e suo figlio Gianluca, molto attenti all'alimentazione dei propri animali, garanzia di un ottimo prodotto pluripremiato; e ancora Michele, innamorato della sua terra alle pendici del Vesuvio, dove coltiva il pomodoro del piennolo IGP.

Irrinunciabile tra i regali natalizi più apprezzati il panettone artigianale, classico o farcito al cioccolato, ai frutti di bosco o alla crema di pistacchi di Bronte D.O.P, come quello prodotto da Laura. E chi apprezza il regalo di spirito, tra i vari produttori potrà fare amicizia con Luigi, moderno speciale, custode di tecniche antiche come la distillazione in alambicco, che produce liquori aromatici come il

Ginizia, ottenuto dalla macerazione di liquirizia decorticata in gin artigianale; Nicolò, invece, racconta il territorio con il suo sidro di mela extra dry, realizzato con le tipiche mele di Zevio in provincia di Verona (nella foto).

Oltre a sostenere i produttori locali, è possibile con l'opzione "fai un'offerta" trattare il prezzo direttamente con il produttore. Famiglie, gruppi di amici o G.A.S. (gruppi di acquisto solidale) potranno così ottenere un prezzo vantaggioso a fronte di maggiori quantità.

L'app Foodbarrio è disponibile su Apple Store e Google Play e al link foodbarrio.com

Una sciarpa terapeutica

Un'iniziativa legata alla moda e al sociale, a sostegno dell'associazione no profit Gomitolorosa, che promuove progetti di knitting therapy negli ospedali, ovvero il lavoro a maglia come terapia per ridurre l'ansia in pazienti, soprattutto oncologici, utilizzando gomitoli prodotti con lana italiana in sovrapproduzione.

Dal 4 dicembre al 10 gennaio nello spazio Clan Upstairs Base (in via Pontaccio 19, Milano) sarà in vendita la sciarpa gOOders x Clan Upstairs in 100% pura lana vergine italiana, interamente lavorata a mano dai volontari di Gomitolorosa onlus.

La sciarpa, insieme con una selezione di prodotti sostenibili scelti da gOOders e pensati per il good gifting, sarà disponibile anche su clanupstairs.com e sull'e-commerce della piattaforma gooders.com

Un regalo a sostegno del teatro

Per tutto il periodo natalizio, TAM Teatro Arcimboldi Milano augura Buone Feste a Milano e a tutti i Milanesi e lancia un messaggio di speranza e di ottimismo attraverso una collezione limitata di prodotti a sostegno di tutto il comparto dello spettacolo, gravemente colpito dalle conseguenze dell'emergenza coronavirus.

A chiunque acquisterà uno o più dei gadgets limited edition con la dedica TAM Tanti Auguri Milano - tra cui l'iconica T-shirt, la Mug, le candele, i cuscini e le altre idee brandizzate - in regalo la membership card TAM TOGETHER, che permetterà di ricevere inviti a spettacoli, eventi e incontri con artisti e di godere di tante altre agevolazioni per tutti gli eventi dell'Arcimboldi (e non solo).

Un dono piccolo, ma di grande importanza, che aiuterà a guardare con fiducia e speranza alla ripresa della regolare attività di spettacolo. Nell'attesa di tornare a vivere insieme l'esperienza di una serata a teatro.

La collezione TAM - TANTI AUGURI MILANO è disponibile solo fino al 10 gennaio sul sito teatrodegliarcimboldi.imsocial.it e sui suoi canali social del teatro.

Un regalo "imperfect" per esaltare la diversità

“Quello che alcuni vedono come imperfezione è ciò che ci rende perfetti” con questo mood Blogger Advisor supporta la Fondazione IEO-CCM, che sostiene la ricerca clinica e sperimentale e l'assistenza ai pazienti oncologici e cardiologici dell'Istituto Europeo di Oncologia e del Centro Cardiologico Monzino.

La proposta per questo Natale è di regalarsi o regalare ai propri cari la T-shirt L'IMPERFECT.

Un oggetto semplice, che è anche un simbolo potente, perché potente è il suo messaggio. Un messaggio che parla di tutti, che grida a gran voce il suo NO! a barriere e pregiudizi, per far sapere a tutti che ciò che viene spesso definito imperfect in realtà è i'mperfect : perché sono proprio le imperfezioni che ci rendono unici e perfetti.

La diversità è ciò che distingue ogni essere vivente dagli altri suoi simili. E per questo va protetta, tutelata e non giudicata o condannata.

Le magliette L'IMPERFECT sono vendute sul sito di Worth Wearing

Un regalo per brindare

Acquistando una bottiglia del Prosecco solidale Conegliano Valdobbiadene Docg della Cantina Le Manzane di San Pietro di Fiesole, in provincia di Treviso, si può contribuire alla raccolta fondi per fronteggiare l'emergenza coronavirus avviata dall'Associazione "Per Mio Figlio" Onlus a favore dei reparti Covid dell'Ulss 2 Marca Trevigiana.

Frutto della nona Vendemmia Solidale dello scorso 11 settembre, alla quale hanno partecipato anche alcuni noti "apprendisti" vignaioli - tra cui Sammy Basso, la campionessa paralimpica Giusy Versace e il Campione del Mondo di Tiramisù, Andrea Ciccolella - è un'idea regalo perfetta per un brindisi in segno di speranza che tutto passi alla svelta.

Vendute nella loro elegante confezione, impreziosite da un bindello dedicato alla onlus e da un'etichetta in Braille, le bottiglie sono acquistabili in molte enoteche, nei negozi specializzati, al Wine Shop "PaperCigno" della cantina Le Manzane e su ordinazione telefonando allo 0438 486606 o scrivendo a info@lemanzane.it (spedizione in tutta Italia per un minimo di 6 bottiglie).

Un regalo per i Dottori del sorriso

Un regalo per supportare l'attività dei Dottori del Sorriso, che operano per conto della Fondazione Dottor Sorriso per sconfiggere la paura e la tristezza dei bambini ricoverati in ospedale e per regalare loro un sorriso.

Si può scegliere tra una serie di prodotti: tra questi il panettone in latta, dei cioccolatini alla crema di nocciola in lattina da riutilizzare come portapenne o contenitore, una tisana del Natale all'arancia e cannella, una candela profumata alla vaniglia e dei segnaposto made in Italy a forma di piccolo gnomo.

Ma anche T-shirt, felpe e il bigliettino di auguri da inviare a un amico, a un parente, a un collega o a se stessi, che certifica la donazione libera e contribuisce a colorare la vita di tanti bambini e a costruire bei ricordi per il loro futuro.

Le proposte sono sul sito: natale.dottorsorriso.it



I 10 migliori panettoni di Milano



Si avvicina il Natale e fra un regalo last minute e una decorazione natalizia, arriva il momento di pensare al **panettone**. Che Natale sarebbe senza il panettone? O il **pandoro**, per non offendere nessuno.

Una volta stabilita la preferenza fra i due eterni rivali protagonisti del pranzo di Natale, è il momento di decidere dove acquistare il proprio dolce natalizio. Fra pasticcerie locali e artigianali, chef e pasticceri stellati, panettoni tradizionali o con aggiunte speciali e originali, la scelta a Milano è davvero infinita. Ogni anno infatti tutti i produttori del tipico dolce milanese vogliono accaparrarsi il titolo di "migliore panettone", ma è davvero difficile assegnare questo titolo. nss G-Club ha deciso di aiutarvi nella scelta, con una selezione dei **10 panettoni di Milano** da provare subito.

PASTICCERIA COVA

DaCova il panettone è disponibile tutto l'anno, ma durante le feste diventa ancora più speciale e si arricchisce di decorazioni che uniscono artigianalità e creatività dei maestri pasticceri. Ogni panettone è un pezzo unico, decorato interamente a mano!

PASTICCERIA CUCCHI

I panettoni della storica **pasticceriaCucchi** uniscono ingredienti di alta qualità: lievito madre, uvetta sultanina e i tradizionali canditi, la costanza, cura e sapienza del fornaio della pasticceria. È possibile ordinare il dolce milanese in pasticceria oppure online!

MARCHESI 1824

"Ogni panettone è speciale nei laboratori di **Marchesi 1824**". Con questo slogan e con un video che racconta l'arte dei Maestri Pasticceri - che ogni notte si mettono all'opera per portare la magia del Natale a casa nostra - **Marchesi 1824** presenta il proprio maestoso panettone. Oltre ai panettoni (e pandori) tradizionali e quelli più stravaganti, **Marchesi** presenta quest'anno una speciale collaborazione con **@panequotidianoonlus**.

PASTICCERIA MARTESANA

Da **Martesana** troverete una grande varietà di dolci natalizi: dall'albero di Natale di cioccolato al plum cake con uvetta e mandorle; ma soprattutto, troverete un irresistibile **panettone classico milanese**, con uvette grandi e profumatissimi canditi di arancia. Inoltre, pasticceria Martesana collabora con l'associazione **@panettonesospeso**, che permetterà di acquistare un panettone da destinare a chi non può comprarlo.

PASTICCERIA SANT'AMBROUES

Anche la storica pasticceria artigianale **Sant'Ambroeus Milano** vuole rendere il Natale ancor più speciale: parte del ricavato dalle vendite dei panettoni sarà devoluto all'**Associazione CAF**, che da oltre 40 anni è al fianco di bambini e ragazzi in grave difficoltà. È possibile prenotare i panettoni e gli altri dolci natalizi online o in negozio!

PECK

Peck si prepara a trasformare anche questo Natale in un'altra occasione memorabile, grazie alla sapienza dei Maestri Pasticcieri e Ciccولاتieri. Oltre ai panettoni e ai dolci, sono disponibili

composizioni enogastronomiche pensate per stupire con un regalo davvero speciale.

PAVÉ

Panettoni classici, **panettoni speciali (da 1kg!)**, e anche in versione "per due", da **Pavé** troverete sicuramente il panettone che cercate. I panettoni speciali sono disponibili con ingredienti davvero particolari e irresistibili, come i **4 cioccolati; limone e gianduia**; saraceno, pera candita e limone; caffè e cioccolato bianco; **amarena e pasta di mandorle**. Quale proverete?

PASTICCERIA GATTULLO

Da pasticceria **Gattullo** potrete scoprire speciali **confezioni regalo**, per un aperitivo intimo durante le feste, biscotti di pan di zenzero, cioccolatini, e naturalmente, il tradizionale panettone milanese! Tutto questo e molto altro si può ordinare comodamente da casa con un click.

PASTICCERIA ERNST KNAM

Come non citare il famoso Maître Chocolatier e Pastry Chef **Ernst Knam** e la sua pasticceria milanese? Dolci artistici a forma di alberi di Natale colorati e glitterati, a forma di renne, babbo natale e pupazzi di neve... ma soprattutto il **Knamettone!** La versione 2020 é con cioccolato *Frau Knam Señorita*, caramello salato e albicocche semicandite.

IGINIO MASSARI

L'alta pasticceria di **Iginio Massari**, maestro della tradizione, offre la possibilità di pre-ordinare ancora il tradizionale dolce milanese, che a Milano può essere consegnato anche a domicilio. Il nostro preferito? Il panettone al cioccolato!



Marchesi 1824 sostiene la onlus Pane Quotidiano

- Home
- 2020
- Dicembre
- 11
-

Published on 11 Dicembre 2020 11 Dicembre 2020 by foodaffairs.it



In occasione del Natale, **Marchesi 1824** sostiene Pane Quotidiano, organizzazione onlus nata a Milano nel 1898, con un'iniziativa speciale. Il classico Panettone da 1 kg si veste di una confezione dedicata e per ogni pezzo venduto – in negozio o online su pasticceriamarchesi.com – **Marchesi 1824** devolve parte del ricavato all'associazione milanese.

Pane Quotidiano ha come obiettivo primario quello di assicurare aiuto ogni giorno e gratuitamente, alle fasce più fragili e bisognose della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto a chiunque senza alcun tipo di distinzione o discriminazione.

Lo scorso aprile, **Marchesi 1824** aveva sostenuto Pane Quotidiano con una donazione legata all'emergenza sanitaria Covid-19.



Pandori da regalare a Natale: un dolce classico per un dolce regalo



Ogni Natale parte la sfida: pandoro o panettone? La scelta è senza dubbio difficile in quanto ogni dolce riesce a sorprendere per le sue particolarità ma non possiamo negare che molte persone preferiscono la semplicità e la dolcezza del pandoro. **Dolce tipico Natalizio tanto amato per la sua pasta soffice e gialla addolcita da una candida nevicata di zucchero a velo, che renderà l'atmosfera natalizia ancora più magica.**

I regali gastronomici sono un must per Natale e tra questi non può mancare il classico Pandoro, con cui non si può sbagliare. Ma quali sono i migliori pandori da regalare per Natale? Ecco i nostri consigli per sorprendere i palati dei vostri amici e parenti.

Pandori da regalare a Natale

- **Pandoro classico, Pasticceria Fraccaro**

Morbido impasto e profumo di burro, il pandoro della Pasticceria Fraccaro è un regalo ideale per stupire.

Il suo gusto è senza dubbio indimenticabile, ma anche la confezione non è da meno. Il pandoro, infatti, è custodito in una preziosa scatola di latta decorata da semplici disegni natalizi che fanno sognare. È un regalo ideale per chi ama la semplicità ma anche la bellezza dei packaging natalizi che trasportano in una favola di Natale. Puoi acquistarlo sul sito di Eataly al prezzo di 22,80 euro per la bellezza di un chilo di pandoro da gustare in tanti.

Advertisements

- **Pandoro, Marchesi 1824**

Frutto di quasi due secoli di ricerca e passione il Pandoro Marchesi 1824 è fra i più famosi della tradizione, ricetta tramandata da generazione in generazione. Si presenta come una nuvola dorata, colore dato dal burro dell'impasto, ricoperta da un leggero strato di zucchero a velo bianco, classico e magico. La sua dolcezza caratteristica è data dall'aroma di vaniglia Bourbon del Madagascar con cui è arricchito l'impasto. Con questo regalo conquisterai il cuore di tutti, perché a Natale la tradizione del Pandoro è tanto amata e il Pandoro Marchesi 1824 è all'altezza delle aspettative.

Acquistabile in pasticceria Marchesi e online al prezzo di 35 per confezione da un chilo.

- **Pandoro Tradizionale, Iginio Massari Alta Pasticceria**

Se ami la tradizione allora amerai anche il pandoro tradizionale dell'Alta Pasticceria Iginio

Massari. Gli ingredienti semplici e puri danno vita ad un pandoro unico e soffice, frutto di una laboriosa preparazione attuata con amore e attenzione. La freschezza di questo dolce artigianale stupirà tutti, soprattutto chi ama i dolci famosi e la pasticceria del grande Iginio Massari. Sul sito iginiomassari.it puoi comprare un chilo di pandoro al prezzo di 40 euro, oppure la size di mezzo chilo al prezzo di 22 euro. Due diverse taglie tra cui scegliere, ideali per un regalo sia a famiglie piccole che più numerose.

- **Pandoro con gocce di cioccolato, Borsari**

C'è chi ama la semplicità e chi invece preferisce osare con a golosità di altri ingredienti. Se fai parte di questa seconda categoria allora ti consigliamo il pandoro Borsari.

La classicità della pasta gialla del pandoro viene arricchita da golose gocce di cioccolato che daranno un tocco in più alla fine del tuo pasto di Natale. È un regalo perfetto per chi ama i dolci golosi ma allo stesso tempo semplici e tradizionali. Il packaging è particolare, in quanto il pandoro è incartato in carta vintage, che ricorda la più antica tradizione di pasticceria. Chi riceverà questo regalo avrà tra le mani un piccolo gioiello di pandoro.

Puoi acquistarlo sul sito di EatItaly al prezzo di 14,90 euro per la confezione di un chilo.

LEGGI ANCHE

- Decorazioni albero di Natale originali
- Alberi di Natale alternativi



Regali da mangiare: pensieri golosi per Natale e non solo



CiboFoodNewsIdee per i regaliNataleShopping di Giulia Della Zoppa 11 Dicembre 2020
di Giulia Della Zoppa 11 Dicembre 2020

I **regali da mangiare** non sono un ripiego anzi, sono quel **pensiero goloso** che sappiamo certamente verrà **apprezzato** da molti. Che sia dolce o salato, che sia per un bambino, un adulto, un anziano, che sia destinato a parenti, amici o al partner, che venga recapitato in Italia o all'estero, sappiamo con assoluta certezza che **avrà successo**.

Ecco la selezione marziana di alcune **irresistibili bontà da regalare** ad occhi chiusi!

I cioccolatini di Giovanni Galli

Chiunque sia di **Milano** deve sapere che vicino al Duomo, in **via Victor Hugò** ed anche in corso di Porta Romana, si trovano i laboratori del signor Giovanni Galli. I suoi negozi sono fra i più



Giovanni Galli

Il dilemma di cosa regalare a mio papà ogni anno si trasforma in una spesa (anche abbastanza ingente) da Galli. Fra l'altro possiamo definirlo un **regalo boomerang** perché ci si ritrova sempre a condividere la scatola a fine cenone.

Online sono disponibili le loro “**scatole bianche**”, confezioni che hanno fatto dell'azienda di Giovanni Galli un vero e proprio **classico della tradizione milanese**.





Giovanni Galli
Zàini Milano

Ciocolateria famosa, sita sempre nel cuore di Milano, è Zàini. Il loro cioccolato, confezionato in tavolette giganti, lo trovate facilmente anche nei supermercati.

Personalmente adoro le loro **collezioni a tema**. Qualche anno fa comprai a mia mamma, patita di mini presepi, un **presepe fatto di caramelle** fissato all'interno di un barattolo di vetro.



@zainimilano

Per questo Natale hanno creato un **e-shop** ed è possibile anche contattarli via mail dopo aver visionato il loro **catalogo**. Troverete: gli

orsacchiotti ripieni di cioccolatini, i **cestini**, i **calendari dell'avvento**... a proposito, spero abbiate letto il **post di Samantha sui calendari**, ve lo segnalo perché ci sono anche quelli mangerecci!





@zainimilano

Venchi

Sempre a **tema cioccolato** e barrette penso possa essere **indimenticabile ricevere una maxi tavoletta di cioccolato Venchi**. Già dal menù online, leggendo “**cioccolato bianco con frutta secca salata**” mi viene l’acquolina. Ma andate sul sito di Venchi, ne trovate diverse per tutti i gusti!



Venchi
PIZZIUM

Un'altra esperienza salata unica che potete regalare o regalarvi è il **PACCODAGGIU' di PIZZIUM**.

Se avete avuto la fortuna di provare una delle loro pizze sapete con certezza che **i ragazzi di PIZZIUM non scherzano**: con il loro **semplice quanto ambizioso progetto** vogliono portare ovunque la pizza napoletana utilizzando **il meglio della materia prima italiana**. Come qualcuno disse: **un piccolo passo per l'uomo un gigantesco balzo per l'umanità**.

La loro idea, con questo nuovo progetto, è quella di **spargere gioia e gusto** grazie ai sapori e ai profumi dei **prodotti tipici italiani delle feste**. Chi vive lontano da casa conosce bene la **gioia di ricevere un pacco da giù**, altri invece lo **sognano da anni!**



Il Paccodaggiù di Pizzium

Pensato per riaccendere il morale che questo 2020 ha fatto a pezzettini, al suo interno troverete una **selezione dei più tradizionali prodotti del Sud** che vi faranno subito volare ai momenti dei cenoni di Natale e di Capodanno o delle tavolate passate in compagnia di amici e parenti:

- Farina Petra Molino Quaglia – 500 gr
- Lievito – 25 gr
- Olio extra vergine d'oliva intenso Guglielmi – Bottiglia 100 ml
- Pane fatto in casa – 500 gr
- Pomodori Pelati La Carmela – 400 gr
- Spaghetti alla Chitarra di pasta di Gragnano I.G.P. del Pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano – 500gr
- Guanciale del Salumificio Villani – 100 gr
- Salame napoletano del Salumificio Villani – 150 gr
- Taralli sugna e pepe artigianali
- Lenticchie in sacchetto – 500 gr
- Cotechino del Salumificio Villani – 300 gr
- Mustaccioli al cioccolato
- Negramaro Vallone Versante

Per acquistare il PACCODAGGIU' andate sul **sito di PIZZIU**M, cliccate su **ORDINA E RITIRA**, scegliete la vostra città, inserite l'indirizzo e TADAAAAAN in men che non si dica potrete ritirare il vostro scrigno dei desideri.

La **semplicità degli ingredienti** e il **costo contenuto** lo rendono sicuramente un **mirabilissimo dono da ambo le parti**. Fonti attendibili dicono che presto – *incrociamo le dita* – potremo anche



Marchesi 1824

Scatola di latta... oggetto che scatena un certo **fascino** ma anche **indimenticabili delusioni**. A tutti sarà successo almeno una volta nella vita di aprire la scatola di latta dei biscotti danesi e trovarci dentro il set di cucito della nonna... Come direbbe qualcuno: *dilusione di diludendo*.



Anche i loro prodotti si possono **comprare online**, hanno predisposto una **sezione natalizia** in cui sono presenti un sacco di idee per fare dei regali da mangiare: **confezioni regalo zeppe di leccornie, gianduiotti da mille grammi, confetture, cremini, praline**, talmente tante cose che

se ne potrebbe parlare per giorni.





Le **ginevrine** di **Marchesi** 1824 le mie preferite di sempre
TUOBauli

Non il solito Bauli, ma il **TUOBauli**. C'è voluto il 2020, una pandemia, le cavallette e chissà ancora cosa per far capire alle aziende dolciarie che **le uvette se le devono ficcare nel naso!**

Oggi potrete creare il vostro panettone online e decidere se lo volete con **i canditi, le uvette, il cioccolato fondente, le pere, le amarene eccetera eccetera**. Scelti tutti gli ingredienti, il sito vi chiede se volete metterci anche una **crema** e **temo non sia uno scherzo**.

Se dovesse trattarsi di un regalo potete anche **personalizzare l'invio** e accompagnarlo con una



Grandma Wild's

Vi segnalo che qualche scatola di Grandma Wild's è possibile acquistarla anche dal **sito della Rinascente**.





Grandma Wild's

Cassetta di pan di zenzero

Grande classico tra i regali da mangiare del Natale è la **cassetta di pan di zenzero**. La storia di questo prodotto è in realtà **antichissima**. Lo zenzero lo usavano persino i **romani** (*e te pareva*) per insaporire cibi e bevande, ma il vero e proprio **pan di zenzero** venne **introdotto in Europa** probabilmente alla **fine dell'XI secolo**. **Norimberga** nel 1600, grazie ai **maestri panificatori** che ne creavano **complicatissime forme artistiche**, venne riconosciuta come la **capitale del pan di zenzero nel mondo**.

Gli omini di pan di zenzero invece risalgono al XV-XVI secolo. I primi documentati sono quelli della corte reale di **Elisabetta I d'Inghilterra** e avevano l'**aspetto dei suoi ospiti**. Pensate che impressione mangiare la propria testa fatta di pan di zenzero!

Presto il produttore di pan di zenzero divenne una **professione riconosciuta**. Regalare un pan di zenzero decorato era una **testimonianza d'amore**. Lione, Pest e Praga erano tra le città più famose per la produzione di pan di zenzero, un'arte popolare.

La **tradizione delle cassette colorate** iniziò realmente nel **1800 in Germania**, a seguito della pubblicazione della celebre fiaba dei **Fratelli Grimm**. Oggi le troviamo acquistabili, facilmente componibili e decorabili da **Ikea** o da Tiger, ma anche su **Amazon** dove vendono sia kit completi che stampi per cucinare da zero il biscotto. Un'idea economica per passare un momento divertente insieme, coinvolgendo anche i più piccoli.

Da Ikea vendono anche **confezioni enormi di salmone affumicato** a prezzi realmente competitivi. Ve lo dico perché, da un **recente sondaggio** rivolto al club delle redattrici marziane, la **tradizione della tartina burro e salmone** è **ampiamente condivisa**. Condividiamo gioie, mi sembra chiaro, perciò condividetele anche voi in forma di regali da mangiare!

Se invece li pan di zenzero non vi piace ma non volete lasciarvi sfuggire l'occasione di creare, sul



Lego

Cesti natalizi

Altro grande classico natalizio è il **cesto**. Se non sapete dove acquistarlo vi segnalo **Eataly** e



Tiberino 1888

I **prodotti** di Tiberino sono **fenomenali** per più motivi: sono praticamente **già pronti** ma



Tiberino 1888
The Gin Way

Crescono come funghi gli appassionati di **Gin**. Quello che i ragazzi di The Gin Way fanno è trovare piccoli **produttori di gin italiani che la grande distribuzione non propone** ma che, come dicono loro, **meriterebbero un grande pubblico**.



@theginway

Potete scegliere tra delle **box già confezionate** e la **mystery box** a seguito dell'acquisto di un abbonamento mensile, bimestrale o trimestrale. Regalare la box di dicembre è facilissimo: **leggete qui!**





@theginway

Champagne di Tannico

Per regalare una bottiglia di champagne **non deve per forza essere Natale**. Le occasioni per brindare sono sempre molte e un'idea carina è quella di associare una bottiglia di vino a un bicchiere particolare.

Date un occhio a queste coppe di **Ferm Living**, non sono adorabili?



Ferm Living

Siete o non siete più confusi di prima?

Io sì, confusa ma felice!



@zainimilano



Il Natale incantato di Marchesi

• Lifestyle

By

Redazione Lifestyle

-

11 Dicembre 2020

Condividi

Facebook

Marchesi

Marchesi -1824_Christmas-2020-10-696x464.jpg" alt="" title="" id="295f72ab">

Circondato da un'atmosfera dorata e da abeti innevati, Marchesi 1824 è pronto a riempire questo Natale con le sue prelibatezze.

Un sentiero innevato attraversa un dolce bosco incantato dove risaltano gianduiotti luccicanti, irresistibili caramelle e grandi classici lievitati, decorati a mano con scene ispirate al calore delle festività.

Oltre ai classici Panettone e Pandoro, frutto di quasi due secoli di ricerca e passione, Marchesi 1824 quest'anno amplia la propria offerta con nuovi lievitati tra cui il **Panettone al Cioccolato**.

Il dolce natalizio più famoso è disponibile su ordinazione nella versione con crema chantilly, marron glacé, gocce di cioccolato e granella di nocciola pralinata, e nella versione decorata a mano, in diversi stili natalizi, tra cui l'elegante cervo in un bosco di abeti innevati, il paesaggio londinese con la classica cabina telefonica rossa e gli angioletti dorati che si rincorrono.

Il **Pandoro decorato a mano**, disponibile esclusivamente su ordinazione, è ispirato alla corona Marchesi 1824, simbolo di tradizione, qualità e passione.

Marchesi -1824_Christmas-2020-17-921x1024.jpg" alt="" width="696" height="774" id="9352c5e">

Fini decori eseguiti a mano arricchiscono il **Gianduiotto** e le sfere di cioccolato disponibili al cioccolato fondente o cioccolato bianco.

Realizzate in nuovi tessuti riciclati, le preziose **Calze della Befana Marchesi 1824** contengono una selezione di torroncini friabili con mandorle, gianduiotti assortiti, caramelle fondant, sfere al cioccolato assortite e lecca lecca.

Preziose confezioni regalo in velluto con interni in seta jacquard bouquet, importanti bauli in velluto con dettagli in pelle impunturata con borchie e interni in seta jacquard bouquet, e confezioni regalo in latta completano l'atmosfera natalizia.

L'esperienza Marchesi 1824 include colorate **Gift Card** da regalare alle persone più care e il tradizionale **Calendario dell'Avvento** che nasconde in ogni casella piccole delizie al cioccolato.

I prodotti di Natale sono disponibili presso le tre esclusive location di Marchesi 1824 a Milano – via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II, incluso il servizio Home Delivery per la città di Milano, e presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair, incluso il servizio di Home Delivery.

Una selezione di prodotti è disponibile online su www.pasticceriamarchesi.com.



Pandori da regalare a Natale: un dolce classico per un dolce regalo



Ogni Natale parte la sfida: pandoro o panettone? La scelta è senza dubbio difficile in quanto ogni dolce riesce a sorprendere per le sue particolarità ma non possiamo negare che molte persone preferiscono la semplicità e la dolcezza del pandoro. **Dolce tipico Natalizio tanto amato per la sua pasta soffice e gialla addolcita da una candida nevicata di zucchero a velo, che renderà l'atmosfera natalizia ancora più magica.**

I regali gastronomici sono un must per Natale e tra questi non può mancare il classico Pandoro, con cui non si può sbagliare. Ma quali sono i migliori pandori da regalare per Natale? Ecco i nostri consigli per sorprendere i palati dei vostri amici e parenti.

Pandori da regalare a Natale

- **Pandoro classico, Pasticceria Fraccaro**

Morbido impasto e profumo di burro, il pandoro della Pasticceria Fraccaro è un regalo ideale per stupire.

Il suo gusto è senza dubbio indimenticabile, ma anche la confezione non è da meno. Il pandoro, infatti, è custodito in una preziosa scatola di latta decorata da semplici disegni natalizi che fanno sognare. È un regalo ideale per chi ama la semplicità ma anche la bellezza dei packaging natalizi che trasportano in una favola di Natale. Puoi acquistarlo sul sito di Eataly al prezzo di 22,80 euro per la bellezza di un chilo di pandoro da gustare in tanti.

Advertisements

- **Pandoro, Marchesi 1824**

Frutto di quasi due secoli di ricerca e passione il Pandoro Marchesi 1824 è fra i più famosi della tradizione, ricetta tramandata da generazione in generazione. Si presenta come una nuvola dorata, colore dato dal burro dell'impasto, ricoperta da un leggero strato di zucchero a velo bianco, classico e magico. La sua dolcezza caratteristica è data dall'aroma di vaniglia Bourbon del Madagascar con cui è arricchito l'impasto. Con questo regalo conquisterai il cuore di tutti, perché a Natale la tradizione del Pandoro è tanto amata e il Pandoro Marchesi 1824 è all'altezza delle aspettative.

Acquistabile in pasticceria Marchesi e online al prezzo di 35 per confezione da un chilo.

- **Pandoro Tradizionale, Iginio Massari Alta Pasticceria**

Se ami la tradizione allora amerai anche il pandoro tradizionale dell'Alta Pasticceria Iginio

Massari. Gli ingredienti semplici e puri danno vita ad un pandoro unico e soffice, frutto di una laboriosa preparazione attuata con amore e attenzione. La freschezza di questo dolce artigianale stupirà tutti, soprattutto chi ama i dolci famosi e la pasticceria del grande Iginio Massari.

Sul sito iginiomassari.it puoi comprare un chilo di pandoro al prezzo di 40 euro, oppure la size di mezzo chilo al prezzo di 22 euro. Due diverse taglie tra cui scegliere, ideali per un regalo sia a famiglie piccole che più numerose.

- **Pandoro con gocce di cioccolato, Borsari**

C'è chi ama la semplicità e chi invece preferisce osare con a golosità di altri ingredienti. Se fai parte di questa seconda categoria allora ti consigliamo il pandoro Borsari.

La classicità della pasta gialla del pandoro viene arricchita da golose gocce di cioccolato che daranno un tocco in più alla fine del tuo pasto di Natale. È un regalo perfetto per chi ama i dolci golosi ma allo stesso tempo semplici e tradizionali. Il packaging è particolare, in quanto il pandoro è incartato in carta vintage, che ricorda la più antica tradizione di pasticceria. Chi riceverà questo regalo avrà tra le mani un piccolo gioiello di pandoro.

Puoi acquistarlo sul sito di EatItaly al prezzo di 14,90 euro per la confezione di un chilo.

LEGGI ANCHE

- Decorazioni albero di Natale originali
- Alberi di Natale alternativi



Regali da mangiare: pensieri golosi per Natale e non solo



CiboFoodNewsIdee per i regaliNataleShopping di Giulia Della Zoppa 11 Dicembre 2020
di Giulia Della Zoppa 11 Dicembre 2020

I **regali da mangiare** non sono un ripiego anzi, sono quel **pensiero goloso** che sappiamo certamente verrà **apprezzato** da molti. Che sia dolce o salato, che sia per un bambino, un adulto, un anziano, che sia destinato a parenti, amici o al partner, che venga recapitato in Italia o all'estero, sappiamo con assoluta certezza che **avrà successo**.

Ecco la selezione marziana di alcune **irresistibili bontà da regalare** ad occhi chiusi!

I cioccolatini di Giovanni Galli

Chiunque sia di **Milano** deve sapere che vicino al Duomo, in **via Victor Hugò** ed anche in corso di Porta Romana, si trovano i laboratori del signor Giovanni Galli. I suoi negozi sono fra i più



Giovanni Galli

Il dilemma di cosa regalare a mio papà ogni anno si trasforma in una spesa (anche abbastanza ingente) da Galli. Fra l'altro possiamo definirlo un **regalo boomerang** perché ci si ritrova sempre a condividere la scatola a fine cenone.

Online sono disponibili le loro “**scatole bianche**”, confezioni che hanno fatto dell'azienda di Giovanni Galli un vero e proprio **classico della tradizione milanese**.





Giovanni Galli
Zàini Milano

Ciocolateria famosa, sita sempre nel cuore di Milano, è Zàini. Il loro cioccolato, confezionato in tavolette giganti, lo trovate facilmente anche nei supermercati.

Personalmente adoro le loro **collezioni a tema**. Qualche anno fa comprai a mia mamma, patita di mini presepi, un **presepe fatto di caramelle** fissato all'interno di un barattolo di vetro.



@zainimilano

Per questo Natale hanno creato un **e-shop** ed è possibile anche contattarli via mail dopo aver visionato il loro **catalogo**. Troverete: gli

orsacchiotti ripieni di cioccolatini, i **cestini**, i **calendari dell'avvento**... a proposito, spero abbiate letto il **post di Samantha sui calendari**, ve lo segnalo perché ci sono anche quelli mangerecci!





@zainimilano

Venchi

Sempre a **tema cioccolato** e barrette penso possa essere **indimenticabile ricevere una maxi tavoletta di cioccolato Venchi**. Già dal menù online, leggendo “**cioccolato bianco con frutta secca salata**” mi viene l’acquolina. Ma andate sul sito di Venchi, ne trovate diverse per tutti i gusti!



Venchi
PIZZIUM

Un'altra esperienza salata unica che potete regalare o regalarvi è il **PACCODAGGIU' di PIZZIUM**.

Se avete avuto la fortuna di provare una delle loro pizze sapete con certezza che **i ragazzi di PIZZIUM non scherzano**: con il loro **semplice quanto ambizioso progetto** vogliono portare ovunque la pizza napoletana utilizzando **il meglio della materia prima italiana**. Come qualcuno disse: **un piccolo passo per l'uomo un gigantesco balzo per l'umanità**.

La loro idea, con questo nuovo progetto, è quella di **spargere gioia e gusto** grazie ai sapori e ai profumi dei **prodotti tipici italiani delle feste**. Chi vive lontano da casa conosce bene la **gioia di ricevere un pacco da giù**, altri invece lo **sognano da anni!**



Il Paccodaggiù di Pizzium

Pensato per riaccendere il morale che questo 2020 ha fatto a pezzettini, al suo interno troverete una **selezione dei più tradizionali prodotti del Sud** che vi faranno subito volare ai momenti dei cenoni di Natale e di Capodanno o delle tavolate passate in compagnia di amici e parenti:

- Farina Petra Molino Quaglia – 500 gr
- Lievito – 25 gr
- Olio extra vergine d'oliva intenso Guglielmi – Bottiglia 100 ml
- Pane fatto in casa – 500 gr
- Pomodori Pelati La Carmela – 400 gr
- Spaghetti alla Chitarra di pasta di Gragnano I.G.P. del Pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano – 500gr
- Guanciale del Salumificio Villani – 100 gr
- Salame napoletano del Salumificio Villani – 150 gr
- Taralli sugna e pepe artigianali
- Lenticchie in sacchetto – 500 gr
- Cotechino del Salumificio Villani – 300 gr
- Mustaccioli al cioccolato
- Negramaro Vallone Versante

Per acquistare il PACCODAGGIU' andate sul **sito di PIZZIU**M, cliccate su **ORDINA E RITIRA**, scegliete la vostra città, inserite l'indirizzo e TADAAAAAN in men che non si dica potrete ritirare il vostro scrigno dei desideri.

La **semplicità degli ingredienti** e il **costo contenuto** lo rendono sicuramente un **mirabilissimo dono da ambo le parti**. Fonti attendibili dicono che presto – *incrociamo le dita* – potremo anche



Marchesi 1824

Scatola di latta... oggetto che scatena un certo **fascino** ma anche **indimenticabili delusioni**. A tutti sarà successo almeno una volta nella vita di aprire la scatola di latta dei biscotti danesi e trovarci dentro il set di cucito della nonna... Come direbbe qualcuno: *dilusione di diludendo*.



Anche i loro prodotti si possono **comprare online**, hanno predisposto una **sezione natalizia** in cui sono presenti un sacco di idee per fare dei regali da mangiare: **confezioni regalo zeppe di leccornie, gianduiotti da mille grammi, confetture, cremini, praline**, talmente tante cose che

se ne potrebbe parlare per giorni.





Le **ginevrine** di **Marchesi** 1824 le mie preferite di sempre
TUOBauli

Non il solito Bauli, ma il **TUOBauli**. C'è voluto il 2020, una pandemia, le cavallette e chissà ancora cosa per far capire alle aziende dolciarie che **le uvette se le devono ficcare nel naso!**

Oggi potrete creare il vostro panettone online e decidere se lo volete con **i canditi, le uvette, il cioccolato fondente, le pere, le amarene eccetera eccetera**. Scelti tutti gli ingredienti, il sito vi chiede se volete metterci anche una **crema e temo non sia uno scherzo**.

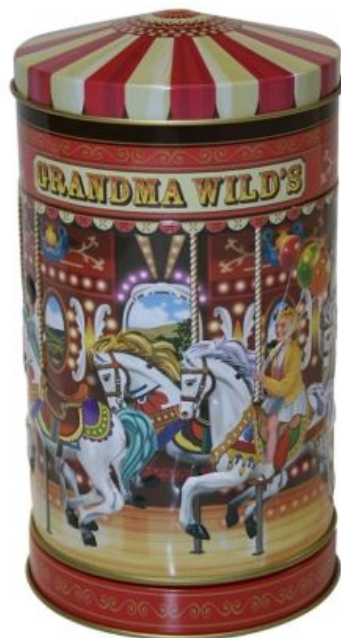
Se dovesse trattarsi di un regalo potete anche **personalizzare l'invio** e accompagnarlo con una



Grandma Wild's

Vi segnalo che qualche scatola di Grandma Wild's è possibile acquistarla anche dal **sito della Rinascente**.





Grandma Wild's

Casetta di pan di zenzero

Grande classico tra i regali da mangiare del Natale è la **casetta di pan di zenzero**. La **storia** di questo prodotto è in realtà **antichissima**. Lo zenzero lo usavano persino i **romani** (*e te pareva*) per insaporire cibi e bevande, ma il vero e proprio **pan di zenzero** venne **introdotto in Europa** probabilmente alla **fine dell'XI secolo**. **Norimberga** nel 1600, grazie ai **maestri panificatori** che ne creavano **complicatissime forme artistiche**, venne riconosciuta come la **capitale del pan di zenzero nel mondo**.

Gli omini di pan di zenzero invece risalgono al XV-XVI secolo. I primi documentati sono quelli della corte reale di **Elisabetta I d'Inghilterra** e avevano l'**aspetto dei suoi ospiti**. Pensate che impressione mangiare la propria testa fatta di pan di zenzero!

Presto il produttore di pan di zenzero divenne una **professione riconosciuta**. Regalare un pan di zenzero decorato era una **testimonianza d'amore**. Lione, Pest e Praga erano tra le città più famose per la produzione di pan di zenzero, un'arte popolare.

La **tradizione delle casette colorate** iniziò realmente nel **1800 in Germania**, a seguito della pubblicazione della celebre fiaba dei **Fratelli Grimm**. Oggi le troviamo acquistabili, facilmente componibili e decorabili da **Ikea** o da Tiger, ma anche su **Amazon** dove vendono sia kit completi che stampi per cucinare da zero il biscotto. Un'idea economica per passare un momento divertente insieme, coinvolgendo anche i più piccoli.

Da Ikea vendono anche **confezioni enormi di salmone affumicato** a prezzi realmente competitivi. Ve lo dico perché, da un **recente sondaggio** rivolto al club delle redattrici marziane, la **tradizione della tartina burro e salmone** è **ampiamente condivisa**. Condividiamo gioie, mi sembra chiaro, perciò condividetele anche voi in forma di regali da mangiare!

Se invece li pan di zenzero non vi piace ma non volete lasciarvi sfuggire l'occasione di creare, sul



Lego

Cesti natalizi

Altro grande classico natalizio è il **cesto**. Se non sapete dove acquistarlo vi segnalo **Eataly** e



Tiberino 1888

I **prodotti** di Tiberino sono **fenomenali** per più motivi: sono praticamente **già pronti** ma



Tiberino 1888
The Gin Way

Crescono come funghi gli appassionati di **Gin**. Quello che i ragazzi di The Gin Way fanno è trovare piccoli **produttori di gin italiani che la grande distribuzione non propone** ma che, come dicono loro, **meriterebbero un grande pubblico**.



@*theginway*

Potete scegliere tra delle **box già confezionate** e la **mystery box** a seguito dell'acquisto di un abbonamento mensile, bimestrale o trimestrale. Regalare la box di dicembre è facilissimo: **leggete qui!**





@theginway

Champagne di Tannico

Per regalare una bottiglia di champagne **non deve per forza essere Natale**. Le occasioni per brindare sono sempre molte e un'idea carina è quella di associare una bottiglia di vino a un bicchiere particolare.

Date un occhio a queste coppe di **Ferm Living**, non sono adorabili?



Ferm Living

Siete o non siete più confusi di prima?

Io sì, confusa ma felice!



@zainimilano



Panettoni tradizionali 2020: i preferiti della redazione (da comprare online)



Il **2020** ci si è messo di grande impegno a sconvolgere le nostre abitudini: non entriamo qui nel merito degli altri ambiti quotidiani della vita di tutti, ma ci concentriamo sul cibo e sulla celebrazione delle festività. per il 2020 abbiamo dato spazio ai panettoni acquistabili online per tutta l'Italia Il **panettone tradizionale** è presente su (quasi) tutte le tavole italiane da dicembre in poi; in alcuni casi anche in anticipo o in differita. Quest'anno in cui lo shopping **online** e gli e-commerce sono il canale più utilizzato per l'acquisto di panettoni (in particolare se lontani geograficamente), ci siamo concentrati su quei prodotti che possono essere **spediti in tutta Italia**. Abbiamo assaggiato e assaggiato da fine settembre al giorno in cui stiamo scrivendo questo articolo, cercando di nominare soltanto i panettoni che davvero abbiano incarnato le nostre preferenze e che siano indubbiamente di alta qualità. Un piccolo *disclaimer*: i panettoni elencati comprenderanno anche quelli con glassatura / mandorlati, ammessi pur discostandosi leggermente dal tradizionale *puro*. **L'elenco segue l'ordine alfabetico.**



Biasetto. Lo shop online di Luigi Biasetto propone entrambe le varianti: classico (con glassatura all'amaretto e mandorle pugliesi) e milanese. I panettoni del Maestro pasticciere veneto *filano* che è un piacere, con il loro impasto giallo carico e il profumo importante di agrumi. Al tradizionale milanese quest'anno abbiamo preferito il glassato, ma si tratta in ogni caso di una scelta valida (1 kg / 39 euro, entrambe le tipologie).





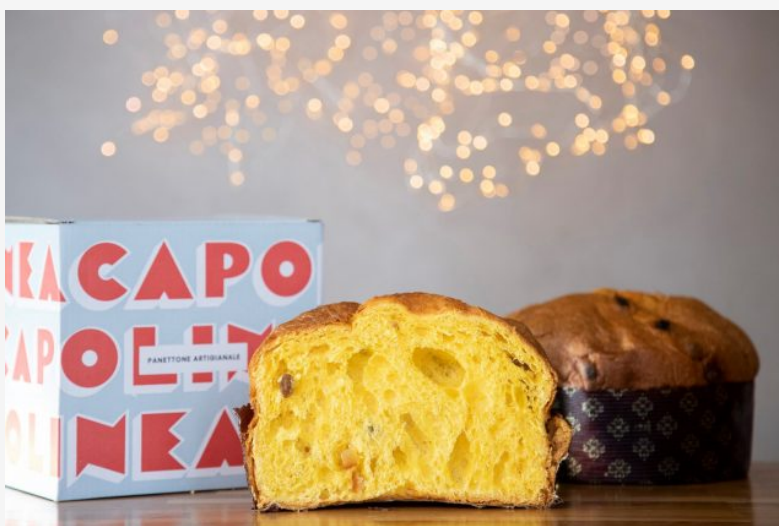
Bonci. Per le spedizioni in tutta Italia, Gabriele Bonci si è affidato anche a Cosaporto per il panettone tradizionale; per quanto riguarda il mandorlato, potete trovarlo sul suo e-shop. Del tradizionale abbiamo apprezzato la scioglievolezza e la pulizia del boccone; ogni sapore è ben distinto e riconoscibile, pur contribuendo a un armonico insieme: agrumi (dalla pasta d'arancia e dai canditi di arancia), burro, la dolcezza del miele, il tostato del forno sulla crosta. (1 kg / 33 euro per il tradizionale; 1 kg / 35 euro per il mandorlato).



Renato Bosco. Dalla PastaMadreViva nascono tanti ottimi lievitati, non ultimo il panettone classico con arancia candita e uvette. Un prodotto già esteticamente bello, con un impasto giallo intenso che profuma di Natale. Il sapore è bilanciato, lascia la bocca pulita e invoglia a tagliare un'altra fetta (1 kg / 32 euro).



Paolo Brunelli. Paolo Brunelli è uno dei più grandi gelatieri d'Italia. E a descriverlo così, di certo, si lasciano inespresse molte considerazioni sul pasticciere di stanza a Senigallia. Il suo lavoro con il cioccolato è impeccabile, le sue creme spalmabili sono iconiche. Non è da meno il Panettone Combo. In tiratura limitatissima compete in un testa a testa con i migliori panettoni dell'anno. Fatevi un regalo, comperatelo (750 g / 30 euro).



Cremeria Capolinea. Una gelateria che anche quest'anno si posiziona tra i migliori rappresentanti del panettone tradizionale. Il Classico è appena un po' più basso dei suoi *colleghi*, con un'alveolatura pronunciata e invitante in cui trovano domicilio gli squisiti canditi d'arancia e le uvette. Appena tagliato il panettone profuma di burro, vaniglia e agrumi, con le note tostate della scorza a fare da contraltare (1 kg / 34 euro).



D&G Patisserie. Quanto ci piacciono i panettoni di Denis Dianin? Il merito è della sua bravura nel preparare ogni anno prodotti di qualità altissima. Il nostro preferito *all time* rimane quello con cioccolato bianco, fava di Tonka, arancia e albicocca, ma il Classico Tipo Milano è un panettone squisito. Nell'impasto si trovano miele di sulla, vaniglia (Bourbon e Tahiti) e tanto ottimo burro: tutti elementi che contribuiscono a un panettone equilibrato ma goloso (1 kg / 34 euro).



Dolcemascolo. Matteo Dolcemascolo è il pasticciere rivelazione dell'anno per il Gambero Rosso. Una notizia che non sconvolge coloro che hanno in più occasioni assaggiato i suoi prodotti dolciari e i suoi lievitati. Anche per questo 2020 il panettone di casa Dolcemascolo (miglior panettone dell'anno passato sempre per il GR) non lascia dubbi: l'impasto è etereo e scioglievole con forti sentori di materia prima. Il primo morso ne richiede un secondo per perdersi tra le note di burro e vaniglia, permettendo al palato di rimanere stupito dalla canditura (950 g / 30 euro).



Gino Fabbri. Riconoscibile dalla abbondante glassatura il panettone di Gino Fabbri colpisce all'occhio già prima di assaggiarne un pezzo. Una volta tagliata la prima fetta, il profumo è intenso e la vista è attratta dalle arance candite e dai chicchi di uva sultanina. Il Panettone è potente e sempre ben equilibrato sia dal punto di vista tattile che da quello gustativo (1 kg / 39 euro).



Forno Brisa. Da un forno vulcanico come quello bolognese potreste voler acquistare le varianti più insolite (ad esempio Caffè e Ribes), ma noi siamo contentissimi già con il Classico. L'impasto è scioglievole, si sfilia in *focchi* lunghi, profuma di arancia e del tostato del forno. (880 g / 35 euro).



Panificio Il Toscano. Dalla provincia di Bari arriva questo panettone sorprendente, definito



Marchesi 1824. Di una pasticceria storica come **Marchesi**, con quasi due secoli di vita, amiamo i locali – quello intimo ed elegante di via Santa Maria alla Porta e la sede chic e sensazionale in Galleria a Milano – e ancora di più il panettone. Gli ingredienti hanno una carta d'identità ben precisa, dall'uva sultanina Sei Corone ai canditi di arancia e di cedro di Diamante. Il panettone è rassicurante come una merenda al caldo in un dicembre piovoso di Milano (1 kg / 35 euro).



Pasticceria Martesana. Martesana a Milano è un'istituzione e da quest'anno ha anche uno shop che rifornisce tutta l'Italia degli appassionati di panettone di alta qualità. Vincenzo Santoro ha una bella mano con i grandi lievitati, in particolare con quello tradizionale milanese. Oltre all'impasto color giallo paglierino e alle belle note agrumate e di burro, abbiamo apprezzato le uvette polpose, che faranno la felicità degli appassionati (1 kg / 40 euro).



Iginio Massari. Diventato quasi uno status symbol del Natale, il panettone tradizionale di Massari presenta una glassatura all'amaretto con mandorle e nocciole in polvere, un pizzico di cacao, mandorle grezze e granella di zucchero. L'impasto giallo dorato ci ha conquistato da tempo, con la sua burrosità che può risultare eccessiva per alcuni ma estremamente soddisfacente per tutti gli altri. Meritano una menzione speciale gli ottimi canditi (per i cultori del genere) di arancia calabrese (1 kg / 45 euro).



Olivieri 1882. Di Olivieri abbiamo amato il pandoro e, a suo tempo, la colomba. Il panettone classico si posiziona allo stesso modo tra i nostri preferiti. Il bell'impasto giallo carico è attraente, invitante; il profumo di burro buono, di agrumi, di vaniglia (i cui semi punteggiano la pasta) è intenso. Un panettone che fila, si scioglie sul palato, dove i canditi e le uvette davvero di qualità si sentono (900 g / 38 euro).



Pavè. A Pavè siamo affezionati dalla prima ora e la qualità dei loro panettoni fa sì che il nostro



Fratelli Pepe. Rimanere se stessi quando tutto intorno cambia, è una delle caratteristiche di questa grande pasticceria campana. Il sapore del panettone tradizionale è immutato negli anni. La consistenza filante e il profumo inebriante sono descrittori propri di questo grande lievitato che riordineremo senza remore anche quest'anno. (1 kg / 34,99 euro)



Roscioli. L'Antico Forno è un'istituzione della Capitale, uno dei preferiti per tutto ciò che riguarda lievitati e carboidrati in genere. Il panettone tradizionale Roscioli è *un prodotto da panettiere* provetto, profuma di pane, di agrumi, con una crosta scura e ruvida. L'impasto giallo paglierino rende onore al burro francese e gli ottimi canditi spiccano al palato (1 kg / 27 euro).



Sal De Riso. *Sua Maestà il Milanese*, opulento già dal nome, è solo uno dei tantissimi ottimi prodotti all'arco di Sal De Riso. I canditi di cedro Diamante e di arancia – non ce ne vogliono i detrattori – ci hanno stregato, insieme all'impasto soffice e arioso (1 kg / 35 euro).



Sartori. Classico, alto, regolare, presenta un bel taglio a croce tradizionale e una crosta brunita dal calore del forno. Il colore dell'impasto è naturale, senza eccessi, un giallo delicato che fa risaltare le nuance di canditi e uvette. Un buon prodotto, equilibrato e che lascia il palato soddisfatto (1 kg / 33 euro).



Tiri 1957. Il panettone Classico di Vincenzo Tiri si schiude come uno scrigno, con il taglio a croce sulla calotta baciata dal calore del forno. L'impasto è elastico, scioglievole, con un colore giallo carico che chiama l'assaggio. Al palato è equilibrato, con le eleganti note agrumate di cedro e arancia. Tra i nostri preferiti di sempre (1 kg / 37 euro).



Andrea Tortora. Da Trippa a Milano questo panettone era tra i dessert del dicembre scorso: una testimonianza notevole della sua bontà. Il Classico di Tortora è glassato e guarnito con mandorle di Bari. L'impasto giallo luminoso è ricco, filante; il profumo è intenso e il palato gioisce (1 kg / 40 euro).

Se vuoi aggiornamenti su *Panettoni tradizionali 2020: i preferiti della redazione (da comprare online)* inserisci la tua email nel box qui sotto:

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'informativa sulla privacy.

La tua iscrizione è andata a buon fine. Se vuoi ricevere informazioni personalizzate compila anche i seguenti campi opzionali:

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'informativa sulla privacy.

I Video di Agrodolce: Crostino con tapenade e arancia



Regali Gran Gourmet - Wemagazine

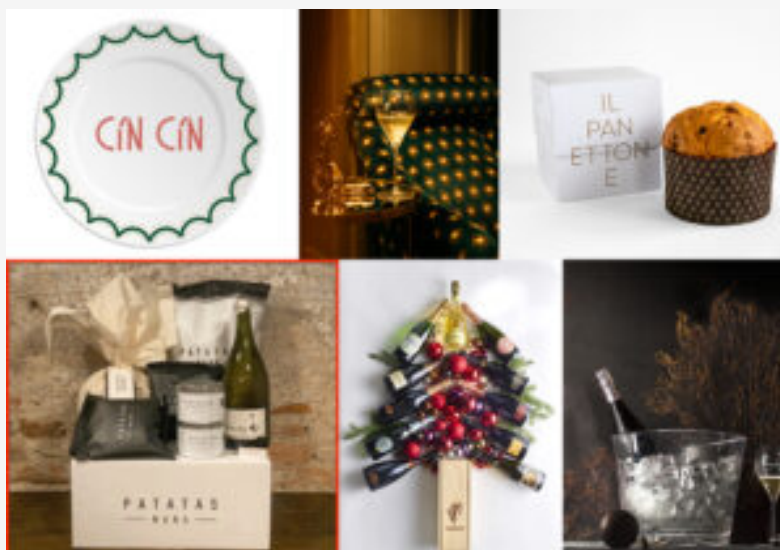
Idee per brindare e festeggiare con gusto, da regalare e regalarsi.

Marchesi 1824 / " width="500" height="350" id="4d2d01aa">

Bar cart e flute champagne in vendita da Primark / Lingotto di caviale prodotto da Calvisius / collezione bicchieri degustazione 'Tank' di Tom Dixon / Naso per Tartufo 'Giacomo' di Studio Job per Gufram / champagne Mumm / panettone Marchesi 1824 /



Confezione di Patatas Nana / robot da cucina Artisan di KitcheAid / Scotch Infusion set e Scatty Drink set in vendita da Primark / Cocktail kit firmato Primark / bottiglia di Gin Monkey 47 /



Piatto brindisi di [ilaria.i](#) / vini Franciacorta / panettone classico de Cannavacciuolo Bistrot / box regalo di Patatas Nana /



Bicchieri inclinati di Normann Copenhagen su Design Republic / Liquore DiSanronno / vino Passito di Librobottiglia / Golf coffee mug in vendita da Primark / set piatti di Coin Casa / panettone e pandoro di Giovanni Cova & co. x Casa Amica / centerpiece linea 'Astronomic' di Fornasetti



Art bottle 'Sgrappa' di Maurizio Cattelan, Paolo Della Mora e Charley Veza / bottiglie di Champagne by Nicolas Feuillate / Christmas cake e panettone prodotti da Hotel Four Seasons e chef Daniele Bonzi /



Bottiglie Ciroc Vodka e Palace / Panettone firmato Fornasetti / set Natale Brandani / piatti per le feste di ilaria.i /



Runner tavola di Mirabello Carrara / Tazze caffè e tè linea 'Solitario' di Fornasetti / Bicchieri 'Occhio e Bocca' di Fornasetti / bottiglia di olio Apurimac per sostenere i villaggi peruviani / set piatti Coin Casa /



Caffettiera Smeg Caffè Pop / Panettone al Cioccolato vini Cartize e Moscato fra i box regalo di Il Viaggiator Goloso / Dr Sorriso food specials / piantine Christmas Stars for Europe / caffè in capsule 'Holidays blend' per Starbucks



Torte in Vaso by Cannavacciuolo Bistrot / infuso e tè di Giovanni Cova & Co. x Casa Amica / bottiglie di Vino Zisola cantina Mezzei /



Box Avvento delle tisane Pukka / Tavolette cioccolato Ritter Sport / Panettoni visti su Cortilia.it versione classico e fondente / bottiglia Granc Cru Muller Thurgau Cavit /



Tradizionale, stellato, griffato o “sospeso”, a Natale il panettone è una certezza. Anche quest’anno



“BUONE” FESTE

Nato da un errore, oggi è un ambasciatore del made in Italy nel mondo. Grazie all’interesse crescente dei maestri artigiani e dei giovani consumatori
Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



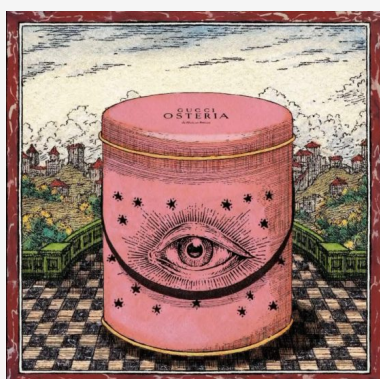
Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



Il panettone, ambasciatore del made in Italy



A Natale, una certezza c'è, ed è anche ottima: il panettone. Che sia opera dei più grandi maestri pasticceri o artigiani del cibo, ma anche e sempre di più di tanti chef stellati che si cimentano nella sua arte, "sospeso" e dunque solidale, o vestito dalle più celebri griffe della moda italiana (senza dimenticare l'industriale, che pure ha contribuito a farne una passione di massa), il dolce più amato delle festività non mancherà sulla tavola, nel segno della più autentica e rassicurante tradizione italiana, anche nel Natale in lockdown e con la stretta di pranzi e cenoni per l'emergenza Covid, e dunque dei consumi. Perché il panettone è e resta un simbolo, un prodotto richiestissimo - che può dirsi destagionalizzato -

con i new adopters dell'artigianale che sono soprattutto giovani tra 25 e 34 anni, che mettono al primo posto la qualità, prima del prezzo, prediligendo marchi e ingredienti italiani, sostenibili ed etici, in un mercato che vede 2,4 milioni di famiglie, in crescita, consumare questa tipologia, portandola per la prima volta a superare il valore economico dell'industriale (4,9 milioni di prodotti venduti per 109 milioni di euro, il 52% del valore di un comparto che vale 209 milioni, e sebbene in volume, rappresenti appena il 20% delle 26.000 tonnellate prodotte ogni anno; fonte: CSMBakery Solutions & Nielsen).

Il suo segreto? Nato, leggenda vuole, nel Quattrocento alla corte di Ludovico il Moro a

Milano, il “pan de Toni” - dal nome del servo grazie al quale il dolce del banchetto di Natale bruciato dal cuoco degli Sforza fu salvo - affondando le sue radici nella tradizione di preparare per le feste pani più ricchi, con farina, uova, zucchero, uvetta e canditi, in un impasto soffice e molto lievitato, non ha mai smesso di evolversi, fino a diventare un autentico capolavoro della maestria artigianale italiana, tra i dolci più famosi ed esportati nel mondo, tanto da incarnare le 3 P del made in Italy con la pasta e la pizza, e un moderno ambasciatore dello stile italiano nel mondo.

Un'altra curiosa certezza per il celebre dolce milanese - oggi tutelato dal disciplinare di produzione del Comitato dei Maestri Pasticceri Milanesi e dal marchio Panettone tipico della tradizione artigiana milanese - è quella di aver vissuto la storia d'Italia da protagonista, nei momenti più bui, come quello che stiamo vivendo, ai diversi cambiamenti sociali, economici e culturali, vantando illustri citazioni che vanno da Gianni Rodari ad Alberto Moravia: restando nella sua Milano, come si legge nelle cronache dell'epoca (sul “Corriere della Sera”, ndr), per la visita del Presidente Usa Woodrow Wilson, nel 1919, era stato preparato come dessert un grande panettone ambrosiano, ma l’“omaggio caratteristico” fu sostituito da una torta più modesta ma rispettosa della legge in quel periodo di ristrettezze economiche, quando anche i ladri entrati a svaligiare per 30.000 lire di bottino una villa milanese, non seppero resistere nel divorarlo con una buona bottiglia di spumante, e, solo pochi anni prima, ad inizio Novecento, erano stati i movimenti sindacali ad interrompere l'usanza dei fornai di donare il panettone.

In pratica, l'antenato di quel **“panettone sospeso”** che è l'iniziativa in questo particolare **Natale della pasticceria Buonarrofi**, un secolo di storia proprio a Milano: chi acquista un panettone da 500 g, può donarne un altro a chi è in difficoltà (al costo di 13 euro, su 20 in totale, al resto ci pensa direttamente la pasticceria). **Con la crisi dei consumi che ovviamente tocca anche il settore dei dolci tradizionali, nonostante restino un must anche nella regalistica, tanto da aver spinto anche i maggiori marchi, da Bauli a Melegatti e Balocco, ad una produzione calibrata, per evitare sprechi e magazzini pieni (è a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso che la produzione industriale del panettone si è affermata, e grazie alla quale il prodotto si è diffuso in tutta Italia tramite soprattutto la gdo, cui oggi guarda anche la produzione artigianale, ndr).**

La misura del successo, accanto all'alta pasticceria italiana ai massimi livelli come **le opere d'arte del maestro Iginio Massari**, sono i tanti grandi chef e famosi ristoranti stellati che ormai lo producono, e lo propongono nelle varianti più originali, creative, che non ti aspetti. **Dal panettone gianduja e pere di Matteo Baronetto (Del Cambio, Torino), a quello al limoncello di Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi, Orta San Giulio), dal panettone con la ghiaccia dei Cerea (Da Vittorio, Brusaporto, che lo propongono anche in sinergia con altre eccellenze italiane, come il vino, nel gift pack ideato con la Umberto Cesari) a quelli firmati da Niko Romito (Reale, Castel di Sangro) e Carlo Cracco (Cracco, Milano), dal panettone di Andrea Berton (Berton, Milano) a quello di Claudio Sadler (Sadler, Milano), da quello “Tosto” di Massimiliano Alajmo (Le Calandre, Rubano) a quello tradizionale siciliano di Ciccio Sultano (Il Duomo, Ragusa Ibla), per citarne solo alcuni.** Ultimi arrivati, **quelli dell'hôtellerie di lusso**, come il panettone artigianale del **Principe di Savoia** e del Ristorante Acanto del pastry chef Beniamino Passanante a Milano (in tre varianti: frutta candita, goloso cioccolato o dolci marron glacé, con lievito madre ed ingredienti italiani selezionati), o del **Four Seasons Hotel Milano**, preparato in casa dal pastry chef Daniele Bonzi (con 36 ore di lavorazione, usando ingredienti accuratamente selezionati, tra cui vaniglia biologica del Madagascar, miele di acacia e arance del Sud Italia, canditi e uva sultanina).

Ma ci sono anche sempre più eventi dedicati, che non si fermano, come “Artisti del Panettone”, con le sue masterclass ed i suoi incontri con grandi maestri pasticceri e chef, gli abbinamenti con l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg e l'elezione del Miglior Panettone d'Italia con la “Gazzetta dello Sport”, lo chef più rock della tv, Alessandro Borghese, e l'istrionico conduttore Max Giusti, in streaming da Palazzo Bovara a Milano (il 12 e 13 dicembre, e il 12 e 19 dicembre su Sky Uno con il maestro Sal De Riso). Ma anche con la novità di

acquistare online i panettoni degli Artisti, **nella crescita dell'e-commerce anche per il settore**, tanto che **Eataly, nei giorni scorsi, al panettone ha dedicato anche il Black Friday**. A proposito di abbinamenti enoici e strenne natalizie, **sono tante anche le cantine e le enoteche - come la storica Enoteca Longo di Legnano, specializzata in regalistica - che nel rilancio dei classici cesti natalizi con prodotti italiani per sostenere il made in Italy, propongono il "re" dei dolci delle feste accanto alla bottiglia perfetta.**

E con il panettone che oggi, in tempi in cui anche il packaging è fondamentale, si presenta vestito anche dalle più celebri griffe della moda italiana, **da Dolce&Gabbana con l'alta pasticceria siciliana Fiasconaro, all'acquisizione delle storiche pasticcerie milanesi Cova e Marchesi da parte dei colossi del fashion luxury Lvmh e Prada, alla liaison tra Fendi e Gucci con la Loison Pasticceri dal 1938, i cui panettoni con ingredienti Presidio Slow Food, sono destinati alla conquista del mercato asiatico, il più promettente del futuro. Ed è un salto in un futuro in cui l'Italia ripartirà mettendo assieme le sue eccellenze, la sua creatività ed i suoi grandi nomi, l'ultimo tra i panettoni d'autore, firmato Gucci Osteria da Massimo Bottura, e creato dalla giovane chef Karime Lopez, in limited edition nel ristorante con vista su Piazza della Signoria a Firenze.**

Copyright © 2000/2020

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt

Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2020



Il cioccolato è (sempre) la risposta



Mai come in questo 2020 viziare e viziarsi con del buon cioccolato sarà l'imperativo delle feste. Oltre ai tradizionali lievitati, un posto speciale stavolta lo occupano cioccolatini, praline, sfere e creazioni artigianali. Ecco i migliori dolci di Natale per "chocolate lovers" a Milano.

di Marco Torcasio | 7 dicembre 2020

Charlotte Dusart Milano

La maître chocolatier Charlotte Dusart stupisce con sue dolci creazioni. Un esempio?



Pasticceria Ernst Knam

La creatività di Frau Knam, unita alla maestria dello chef e maître chocolatier Ernst Knam, ha dato vita a una versione moderna del personaggio di Natale per eccellenza: il



Pastiglie Leone

Pastiglie Leone presenta una speciale limited edition della linea di cioccolato fondente e porta a Milano la sua magia inaugurando il temporary shop, aperto fino al 24 dicembre in via Palermo 1, all'interno di RAW. L'edizione limitata di tavolette consiste in sei ricette o meglio, "Sfumature" di cioccolato fondente nate dall'incontro tra tre intensità di cacao e due gusti, deciso e delicato. La speciale box contenente le sei "Sfumature" è in vendita anche sul sito di Pastiglie Leone.



Peck Milano

Le creazioni al cioccolato del Pastry Chef Peck Galileo Reposo per Peck sono prodotte a mano negli storici laboratori di pasticceria di via Spadari 9. Realizzate con materie prime di eccellenza: pregiate fave di cacao provenienti da coltivazioni sostenibili della Repubblica Dominicana, con una percentuale del 64% per quelle fondenti e del 35% nella versione al latte. I dolci di Natale al cioccolato (alberi, sfere, elfi, renne) sono disponibili presso i 3 negozi Peck di Milano – la storica sede di via Spadari 9; Peck

CityLife in Piazza Tre Torri; Peck Porta Venezia in via Salvini 3 – o con consegna a casa propria tramite il servizio delivery di Peck, direttamente allo 02 802316. In alternativa, si può mandare un'email a delivery@peck.it.



Solbiati Cioccolato

Perfette per decorare l'albero di Natale con dolcezza o come goloso regalo, le Palline di Solbiati Cioccolato sono realizzate in due misure, piccola e grande, utilizzando sempre fine cioccolato belga fondente e al latte. Sono decorate con le stelline di pasta di zucchero rosse e glitter alimentari, oppure personalizzate con parole e brevi frasi. Vengono confezionate in sfere di plexiglas che possono essere appese e utilizzate come decoro prima di essere mangiate. Le creazioni Solbiati Cioccolato possono essere ordinate e acquistate direttamente presso il laboratorio di Milano, oppure telefonicamente (02 09970589 oppure 3396061652) o tramite il sito. È attivo il servizio di delivery.



Pasticceria Gelsomina

L'Executive Pastry Chef Paola Bertolli ha previsto circa 60 ore perché i panettoni di Gelsomina siano terminati – tra lievitazioni, lavorazione, cottura e raffreddamento. La versione più classica quest'anno si reinventa in tre nuove golose varianti: pistacchio e lampone, doppio pistacchio e cioccolato e albicocca. Tra i più golosi dolci

di Natale al cioccolato, quest'ultimo è farcito con albicocche candite e cubotti di cioccolato fondente 61%. La grassa è al cioccolato fondente ricoperta da perle croccanti e albicocche candite. Ordinatelo nei punti vendita di Via Fiamma e Via Tenca, oppure chiamando lo 02 49711 957 o 02 6671 3696, o inviando una email a



Armani/Dolci by Guido Gobino

Per le festività natalizie 2020, Armani/Dolci by Guido Gobino offre tutto il gusto e l'autenticità dei suoi prodotti, presentati nelle eleganti confezioni ispirate agli effetti ikat del tessuto Portland della collezione Armani/Casa 2020. A Milano, solo per quest'anno, è in vendita il panettone in edizione limitata di soli 100 pezzi, ricoperto di cioccolato Guido Gobino. Impreziosito da decorazioni e logo Armani/Dolci color oro, è ordinabile anche attraverso il sito www.cosaporto.it. Imperdibili anche le box di cioccolatini.



Marchesi 1824

Un sentiero innevato attraversa un dolce bosco incantato dove risaltano gianduiotti luccicanti, caramelle e grandi classici lievitati, decorati a mano con scene ispirate al calore delle festività. Il Natale Marchesi 1824 s'immerge in un'atmosfera dorata. Fini decori eseguiti a mano arricchiscono il Gianduiotto e le sfere di cioccolato disponibili al cioccolato fondente o cioccolato bianco. I prodotti di Natale sono disponibili a Milano in

via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II, incluso il servizio home delivery. Una selezione di prodotti è disponibile online.

[Marchesi 1824](#) □ Giuanduiotto Christmas 2020" id□" 23ec63c9" □

Commenti

commenti

SPECIALE REGALI

BIANCO PURO ED ELEGANTE

PICCOLI DETTAGLI PER LA CASA CHE FANNO LA DIFFERENZA, PROFUMI PER INTENDITORI E BIJOUX PREZIOSI



1. Stella in carta gofrata profumata, Diptyque (70 euro), diptyqueparis.com **2.** Orecchini con perle e cristalli, Amotea (120 euro), amotea.com **3.** Piatto in porcellana decorato a mano in Italia, Aquatic Creatures by Riccardo Capuzzo (56 euro), aquaticcreatures.com **4.** Camicia da notte in raso, Yamamay (39,95 euro), yamamay.com **5.** Sveglia luminosa con diffusore di essenze, Aromasound (79,90 euro), bigbeninteractive.it **6.** Set di degustazione olfattiva con 4 fragranze da 10 ml, Goutal (60 euro), olfattorio.it **7.** Minibag in pelle con manici a maxilogo dorati, Laura Biagiotti (350 euro), biagiotti.it **8.** Champagne con second skin case sostenibile e interamente riciclabile in 100% fibra di legno naturale, Ruinart (75 euro circa), ruinart.com **9.** Panettone artigianale con lievito madre, Marchesi 1824 (da 35 euro), store.pasticceriamarchesi.com **10.** Oca in ceramica lucida, designed by Valerio Sommella per Calligaris (72,50 euro), calligaris.com



40 panettoni artigianali pazzeschi da comprare a Milano o online

ClassificheDeliveryFoodShopping

Di Giorgia Ginevra Ferrais 02/12/2020

Scritto da



Il Panettone di Cova | © Pasticceria Cova

Non potevamo iniziare questo articolo se non con *il* panettone milanese per eccellenza, quello della **Pasticceria Cova**, così irrinunciabile e rinomato da essere **disponibile tutto l'anno**. La ricetta storica, la lavorazione di oltre 48 ore e le materie prime di assoluta qualità danno vita a un prodotto artigianale esportato da decenni in tutto il mondo. Ovviamente ci sono anche le varianti per i più golosi, come quello al **cioccolato** oppure con **datteri e albicocca**. Insomma, il Panettone di Cova è una garanzia.

PASTICCERIA COVA. Via Montenapoleone 8, Milano, o sull'e-shop per spedizioni in tutta Italia. Costo del panettone classico da 1kg: 37€.

PASTICCERIA MARTESANA



Il Panettone Cioccolato e Pistacchio | © Pasticceria Martesana

Da oltre 50 anni il panettone della **Pasticceria Martesana** fa capolino sulle tavole milanesi durante le festività, grazie all'

eccellente qualità delle materie prime. Quest'anno Martesana ha voluto affrontare una grande sfida: realizzare un lievitato capace di abbinare due degli ingredienti d'eccellenza della pasticceria italiana, il **pistacchio** e il **cioccolato**. Il risultato è una ricca farcitura di cioccolato al latte che si sposa con un'avvolgente ganache al pistacchio, il tutto ricoperto da una glassa di cioccolato fondente e granella di pistacchi. Tra le altre proposte, il **Panetùn de l'Enzo** (cioccolato e albicocche), il **Panettone Strudel** e quello con **Marron Glacé**.

PASTICCERIA MARTESANA. Disponibili a Milano presso le tre location (Piazza Sant'Agostino 7, via Paolo Sarpi 62, via Cagliero 14), tramite il delivery o sull'e-commerce per spedizioni in tutta Italia. Costo del panettone classico da 1kg: 40€.

PASTICCERIA GIACOMO

Considerato uno dei migliori di Milano, il panettone di **Giacomo** interpreta la tradizione culinaria italiana: l'impasto a lunga lievitazione – 20 ore – è amalgamato con materie prime di ottima qualità e non contiene conservanti. Tra le altre proposte spiccano il **Panettone Gianduia**, la

[Marchesi](#).jpg alt Panettoni Natale 2020 id 5d5fa288Alcuni prodotti delle feste di [Marchesi](#) | © Pasticceria [Marchesi](#)

Anche la **Pasticceria [Marchesi](#)** è pronta a 'candire' questo Natale con le sue prelibatezze. Oltre ai classici **panettone** e **pandoro**, frutto di quasi due secoli di ricerca e passione, **[Marchesi](#) 1824** quest'anno amplia la propria offerta con nuovi lievitati tra cui il **Panettone al Cioccolato**. Su ordinazione, poi, è disponibile anche nella versione con **crema chantilly**, **marron glacé**, **gocce di cioccolato** e **granella di nocciola pralinata**, e nella versione decorata a mano, in diversi stili natalizi.

PASTICCERIA [MARCHESI](#). Disponibili presso le tre location a Milano (via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II), con il servizio Home Delivery chiamando il 342 7569443 o scrivendo a , o sull'e-shop per spedizioni in Italia e all'estero. Costo del panettone classico da 1kg: 35€.

PAVÉ

Pavé si distingue da sempre per la sua grande varietà di proposte di prodotti natalizi. È così che si potrà scegliere tra il **panettone tradizionale**, quello al **cioccolato**, al **limone candito e gianduia**, al **caffè e cioccolato biondo** e tanti altri gusti ancora. Se come noi vorreste assaggiarli tutti, vi consigliamo il **Panettone per due** preparato in vasocottura, ideale per coppie (o single con molta fame). Controllate spesso il sito per scoprire le ultime "sfornate"! Interessanti anche le **box natalizie** al cui interno troverete, oltre al panettone, biscotti vari, confetture, crema di nocciole e l'immancabile mandorlato.

PAVÉ. Disponibile nelle location di Milano (via Felice Casati 27 e via della Commenda 25), o sull'e-commerce. Costo del panettone classico da 1kg: 36€.

PASTICCERIA ERNST KNAM

Ogni anno il "re del cioccolato" propone – oltre ai **classici** e al **lievitato pere e cioccolato** – il suo **Knamettone**: per il 2020, l'interno del lievitato sarà farcito con **albicocche semicandite**, **caramello salato** e **pezzi di cioccolato Frau Knam Señorita 72**. Un vero peccato di gola che non vediamo l'ora di assaggiare! Non mancano poi tavolette, cioccolatini, vere e proprie sculture di **cioccolato**, materia prima per eccellenza nei laboratori dello Chef Ernst Knam.

PASTICCERIA ERNST KNAM. Via Augusto Anfossi 10, Milano, o sull'e-shop. Costo del panettone classico da 1kg: 40€.

PANIFICIO DAVIDE LONGONI



Il Panettone | © Gastronomía Yamamoto

C'è il **classico**, al **cioccolato**, alla **pera e gocce di cioccolato**, all'**albicocca e zenzero**, all'**uvetta di Corinto, pera candita e arancia candita**... Ma il **Panificio Davide Longoni** si spinge oltre questo Natale 2020 con due super limited edition. Da una parte, la collaborazione con **Fornasetti**, per un'esperienza gastronomica e artistica: all'interno dell'elegante packaging, creazione esclusiva dell'Atelier Fornasetti, troverete il panettone realizzato con lievito madre e arricchito dall'uso sapiente dello **zafferano** e dalle **pesche candite**. E poi, dalla collaborazione con



Il Panettone agli Agrumi | © Maki Ochoa

Oltre alla scelta di diversi **cesti natalizi** accompagnati dalle etichette della cantina di Vivia, quest'anno **Viviana Varese** propone un panettone in edizione limitata dal profumo mediterraneo per riscaldare la tavola delle feste. Nato dalla collaborazione con il maestro fornaio **Antonio Cera**



Il Panettone di Cracco con la confezione di latta | © Carlo Cracco Shop

Per i più sofisticati non poteva mancare il tipico dolce milanese di **Carlo Cracco**, realizzato tramite una lenta lievitazione naturale. L'impasto soffice appositamente studiato dal pastry chef



Il Panettone di Clivati | © FB Pasticceria Clivati

Anche nella storicissima **Pasticceria Clivati** il Natale è una cosa seria. Oltre all'immancabile



Uno dei box natalizi di Peck | © FB Peck

Il tempio della gastronomia meneghina propone 5 varianti dei suoi panettoni artigianali. Da **Peck**



Il Panettone al Limoncello | © FB Antonino Cannavacciuolo

Quest'anno la proposta natalizia dello chef Antonino Cannavacciuolo si arricchisce di una super novità che siamo certi conquisterà i cuori anche dei più "conservatori" e che lui stesso definisce "il perfetto equilibrio tra Nord e Sud Italia": il **Panettone al limoncello**. Tra le proposte, poi, l'immane **panettone classico** e quello al **gianduia**.

ANTONINO CANNAVACCIUOLO. Disponibile sull'e-shop. Panettone classico €39/Kg.

GIAMBERLANO

Nella pasticceria del **Giamberlano** del maestro **Valter Tagliazucchi** a Pavullo nel Frignano (Modena) nasce lo **Spaziale**. Il segreto è l'utilizzo di ingredienti di qualità e un lievito madre in forma perfetta che lo rende ancora più gustoso, leggero e digeribile. Da mangiarne uno intero senza accorgersene! Tra le sue creazioni c'è anche **Sandrone**, un omaggio alla sua terra, in cui ha abbinato le celebri e preziose ciliegie di Vignola al cacao del Venezuela.

GIAMBERLANO. Disponibile sull'e-commerce. Panettone classico €30/Kg.

GIANCARLO PERBELLINI



Il Bovolone | © FB Dolce Locanda

Il laboratorio di **Dolce Locanda** dello chef due stelle Michelin **Giancarlo Perbellini** ha iniziato a sfornare la propria linea di lievitati natalizi, reinterpretati e rinnovati nel segno della tradizione. Si va dal classico panettone, soffice e profumato, impreziosito dall'aroma rotondo della rosa e dal gusto speziato del bergamotto, al pandoro, dal gusto morbido e leggermente vanigliato. E poi il Bovolone, un pezzo di storia Perbellini, un lievitato moderno, di grandi profumi e altissima qualità.

GIANCARLO PERBELLINI. Per info e ordini scrivere a o telefonare allo 045 8004211. Panettone classico €24.50/Kg.

ALAJMO

Si chiama **Tosto** ed è il panettone di **Massimiliano Alajmo**, chef del tristellato **Le Calandre** di Rubano (Padova). Nell'impasto, olio di prugne, polvere di caffè, pepe nero e arancia candita. Noi però abbiamo notato subito la variante **Marrakech**, un panettone al burro con pralinato di noccia, marasche e polvere di caffè con crema favolosa in sac à poche che ci ha fatto venire l'acquolina in bocca.

ALAJMO. Disponibile sull'e-shop. Panettone classico €35/750g.

PASTICCERIA DI STEFANO

Direttamente dalla Sicilia arrivano le specialità natalizie della **Pasticceria Di Stefano**, che aggiungono alla migliore ricetta tradizionale un tocco di gustosa sicilianità con tanto di glassatura. Tantissime le proposte tra cui scegliere, che vanno dal panettone mandorlato a quello con canditi alla mela, dal pistacchio al cioccolato siciliano. E poi c'è il **Semplice Siciliano**, particolarmente soffice, senza uvetta, né canditi, né glassa.

PASTICCERIA DI STEFANO. Disponibile sull'e-commerce. Panettone classico €24.50/Kg.

PASTICCERIA DE VIVO

Tante le proposte di lievitati di **Alfonso Schiavone**, maestro lievitaista di questa famosa pasticceria di Pompei. Tra le creazioni, menzione d'onore al nuovissimo gusto **Sacher**, che ci ha subito rapito il cuore, ma anche alla variante **Irish Cream**.

PASTICCERIA DE VIVO. Disponibile sullo shop online. Panettone classico €35/Kg.

GENNARO ESPOSITO

Il panettone di **Gennaro Esposito**, chef 2 stelle Michelin del ristorante **Torre del Saracino** a Vico Equense (Napoli) si distingue per la canditura di un frutto particolare, poco dolce e molto local: l'**albicocca "pellecchiella"** tipica del Vesuvio. Oltre alla versione **classica**, anche quella all'**amarena**.

GENNARO ESPOSITO. Disponibile sull'e-shop. Panettone classico €45/Kg.

DEL CAMBIO



Il Panettone Gianduia e Pere | © Del Cambio

Dal ristorante più blasonato e gastronomico di Torino arrivano due varianti del panettone, la

classica e quella con **gianduia e pere**. Da non perdere poi il Giandoro, un pandoro a forma di gianduiotto, ingentilito da una spolverata di cacao e zucchero a velo.

DEL CAMBIO. Disponibile sull'e-shop. Panettone classico €40/Kg.

GENNARO BOTTONE

Per gli amanti del cioccolato, il maître chocolatier **Gennaro Bottone** propone per questo natale il panettone con **fave di cacao Ecuador Aruntam e amarene candite e semi-candite Agrimontana**, una specialità di alta pasticceria artigianale, che per le sue proprietà benefiche rappresenta un valido alleato contro l'insonnia e lo "stress". Tra le tante creazioni, non mancano poi quello la **pistacchio**, ai **frutti di bosco**, alla **pera e tre cioccolati** e agli **agrumi di Amalfi**.

GENNARO BOTTONE. Disponibile sull'e-shop. Panettone classico €28/Kg.

Conoscevatelo già questi panettoni artigianali? Ne avete altri da consigliare? Ditecelo qui sotto oppure commentando sulla nostra **pagina Instagram!**

Questa compilation vi è piaciuta? **Qui** ne trovate tantissime altre!

State cercando qualche idea per il vostro Natale? Cliccate **qui!**

Bisogno di ispirazione? Date un'occhiata alla nostra mappa sempre aggiornata!



A Natale 2020 è guilty pleasure con 84 regali food e drink con cui mandare in orbita le papille gustative



11 festeggiamenti di Natale partono con birra (speziata) e panettone personalizzato

La birra ad alta fermentazione di tipo Christmas Ale del birrificio Gritz ha un colore marrone scuro, schiuma brunita e compatta. Al naso arriva l'anice stellato e la cannella. Ideale con dolci tipici natalizi come panettone, pandoro e biscotti allo zenzero. (€ 7).

Sorprendi tutti con TUOBauli, il panettone artigianale su misura in cui esprimere il tuo gusto dall'impasto alla farcitura sino alla scelta della scatola. Che sia per stupire l'amica food-lover, per soddisfare il collega dai gusti particolari o magari per lasciare a bocca aperta i parenti, clicca crema alla Nocciola del Piemonte, Pistacchio di Sicilia, cioccolato fondente e crema pasticcera, ma ordina entro il 13 dicembre per averlo per Natale.

Leggermente speziata, dal profumo di frutta secca e delicate note di tostato, la Winter Beer TheResianer si assapora in abbinamento a formaggi stagionati o con il cioccolato fondente, ma anche da sola come birra da meditazione, (€ 19,40).

2Team pandoro, ecco la tripla per brindare con un pieno di dolcezza

In una confezione Sparkling Stars, aspetta di essere degustato e apprezzato per la struttura e la profondità il Berlucchi '61 Rosé: un perfetto equilibrio tra la complessità del pinot nero e il corpo dello chardonnay ideale per un brindisi a due. All'interno 2 flûte in tritan e 1 confezione di scintille luminose, (€ 40,00 circa).

Il Cioccolato Ruby naturalmente rosa in tavoletta ha un sapore dolce e vellutato con un pizzico asprigno di frutti di bosco, Zaini (€ 6,90 su chocolateshop).

L'impasto speciale del pandoro di Hausbrandt, delicato e soffice, è il risultato di una lenta lavorazione della tradizione delle cose fatte bene: la scelta di ingredienti semplici come burro, uova, zucchero e lievito danno vita a un piccolo capolavoro, (€

14,90).

3La combo gourmet da provare asap: birra e cioccolato

La Grimbergen Double Ambré è una birra d'Abbazia belga che esiste dal 1128. Maltata e intensa, dal sapore ricco e deciso, fa subito pensare al caramello. Provala a 8-10 gradi circa in pairing con quadretti di cioccolato amaro 90%. Ma la verità è che puoi spingerti a testarla anche con le rotondità di quello bianco. (Provato per te).

Tavoletta di cioccolato bianco con nocciole, pistacchi e mandorle lievemente salati,

Venchi (€ 5)

La birra doppelbock Samichlaus nasce dal secolare Birrificio di Eggenberg in Austria fondato nel 999 d.c ed è una delle birre più forti (14% alc. vol.) e rare del pianeta. Il suo nome richiama il Natale e, non a caso, viene prodotta solo una volta l'anno, il 6 dicembre, giorno di San Nicola, e lasciata maturare per circa 10 mesi.

4Natale 2020 è un momento speciale con G&T e caviale

Sembra una scultura la nuova bottiglia di Absolut Vodka, realizzata con il 60% di vetro riciclato – da questo ne deriva il particolare colore del vetro sabbato blu – caratterizzata da 16 scanalature che le disegnano una spirale ascendente. Con il suo gusto ricco, dal netto carattere di grano, si percepiscono anche note di caramello e vaniglia, (€ 14,90).

Da Selvatiq, l'innovativo progetto di ricerca che ha inaugurato la categoria dei "Wild Sustainable Drinks" arrivano due nuove creazioni dal sentore wild come la soda Alpine Forest e Mediterranean Coast, bevande analcoliche create attraverso i principi della cultura del Foraging Conservativo.

E poi non può mancare un crostino con caviale russo Malosso di Russia Caviar. Lo trovi sul sito diArtigiano in Fiera.

5Fai incontrare le Christmas Beer con la dolcezza dei Marrons Glacés

Dal caratteristico colore ambrato, dall'aroma di zenzero, agrumi e pesca sciroppata si sprigionano note d'arancia candita e miele: è l'armonia della Brighella Christmas Beer del Birrificio Lambrate, birra stagionale disponibile solo in inverno. Quindi perfetta.

I Marrons Glacés Motta edizione Metal Box hanno una delicata glassa di zucchero e sono confezionati singolarmente per mantenere inalterati freschezza e gusto intenso, (€ 7,20).

La Birra Menabrea lancia la sua speciale Christmas Beer per celebrare il Natale degli appassionati di birra. Una rossa di antica tradizione, dal tenore alcolico non troppo elevato, caratterizzata da una spiccata aromatizzazione da scegliere nella Christmas Box con 4 bottiglie e 2 bicchieri.

6Natale è...creme spalmabili e Toffee Nut Latte

Immane la crema spalmabile con il più alto contenuto di nocciole coltivate in BIO, sui terreni attorno al parco naturale dei monti Nebrodi, è arricchita da una buona percentuale di cacao, Cascina Bonfiglio (euro 6,40).

Finalmente è arrivata l'edizione limitata dei caffè natalizi Starbucks in capsule per macchine da caffè Nespresso e Nescafé Dolce Gusto, in caffè macinato e in grani. Qui la bevanda Toffee Nut Latte ricca e cremosa in cui il caffè e il latte si uniscono al gusto del toffee e delle noci tostate.

Lei è un piccolo peccato di gola irrinunciabile. La crema spalmabile Speculoos bio è con cannella fine, noce moscata e semi di coriandolo ed è ottima come condimento per lo yogurt o per la preparazione di molti dessert. Solo su DM Drogherie Markt.

7Slow mood a Natale 2020, tra ricette della tradizione e bollicine

☐☐ Materie prime selezionate, una lunga e scrupolosa lavorazione, esperienza e tanta passione, sono gli ingredienti che rendono il Panettone artigianale Dolcemascolo uno dei dolci più apprezzati d'Italia. È tra i miglior panettoni d'Italia secondo il Gambero Rosso, (€ 30).

☐☐ Per la stagione delle feste il design "Tie your wish" reinterpreta i codici tipicamente distintivi di Moët & Chandon: la cravattina nera che decora le bottiglie di Champagne dal 1886 si trasforma in un nastro argentato che avvolge l'iconica etichetta della Maison delineando il contorno di un allegro albero di Natale. E con il coffret "Specially Yours" dell'iconico Moët Impérial o Rosé Impérial è possibile incidere il proprio nome o quello del destinatario o scegliere uno tra sei aggettivi che scaldano il cuore.

☐☐ I raffinati biscotti da pasticceria Delacre nascono dalla straordinaria combinazione della squisita pasticceria francese con la delicatezza del cioccolato belga. Il pacco

Constellation contiene l'assortimento natalizio di 16 biscotti a forma di stella in 4 nuove ricette esclusive nate dalla combinazione di 3 diversi tipi di cioccolato, (€ 2,99).

8 Confezioni mignon, belle come decorazioni natalizie stuzzicano il palato

Il tocco magico del Natale abita nella fantasia delle decorazioni. E quale addobbo migliore se non quello che si può anche assaggiare? La bontà delle praline Piemonte di

Caffarel quest'anno è racchiusa in una piramide dorata da appendere all'albero di Natale. (€ 15,50).

Piccoli piaceri con i panettoncini Mignon di Galup: quattro gusti diversi da 100g confezionati in un delizioso astuccio studiato per l'occasione non aumentano il senso di colpa. (€ 13,50)

Moët Chandon Imperial mini, sono gli champagne à porter racchiusi in un pack da 6 per fare brindisi petit effervescenti.

9Rosso Natale, tra piaceri del palato

Regala un dolce momento di festa con le nuove scatole regalo Led Lindor disponibili in due versioni Latte e Assortito, Lindor Latte, Lindor Bianco e Lindor Fondente 60%, per immaginare la neve che cade a fiocchi, (€ 19).

Essenzialità. Questa la cifra estetica della cuvée MGC, acronimo di Mumm Grand Cordon. Quest'anno presenta in un'ottica sostenibile una bottiglia rivoluzionaria ideata dal designer Ross Lovegrove in vetro riciclato: 835 grammi per un 1 litro di bollicine. Ah, non c'è nessuna etichetta: logo ed emblema oro sono stampati direttamente a caldo sul vetro. (€ 34,90).

Il Milanese Imbruttito fa un regalo e torna con il Panettone Imbruttito, una versione classica del tradizionale dolce natalizio, dal gusto intenso e ricco di canditi, proprio come vuole l'antica ricetta della tradizione ma in chiave dolcemente imbruttita. Vergani (€ 12,90).

10Natale 2020, è happy hour time con i cocktail ready to drink

Veloce e indolore, strappi l'angolo e versi nel bicchiere ghiacciato. Qui il daiquiri di

Spirito lo trovi in combo in una box da due cocktail, (€ 7,50).

Belvedere, in collaborazione con Dry Martini, l'anima del Majestic Palace Hotel di Sorrento, lancia una golosissima new entry: Golden Heritage, il cocktail ready to drink a base di Belvedere Heritage 176, firmato da Lucio D'Orsi, bar manager ed esperto mixologist. Dall'aspetto dorato, profuma di cioccolato e scivola su note agrumate, con l'aggiunta di sentori al peperoncino. (Gin, succo di limone, succo d'arancia, Lillet Blanc, liquore all'arancia, liquore al cacao, hot chilly droplets by Javier de Las Muelas, polvere d'oro.) (su dryaway)

Che ne dici di festeggiare con un Cosmopolitan ready to drink? Fallo con The Perfect Cocktail, il drink monodose da agitare e versare, (box da 5 a € 24).

11I regali food and beverage di Natale 2020 profumano di agrumi e fanno viaggiare

Il panettone di Sal De Riso è una vera e propria dichiarazione d'amore al territorio: il Cilentano volge lo sguardo più a Est della Costiera con la versione con burro di bufala, fichi bianchi, noci e finocchietto selvatico.

Si prosegue il viaggio con Malfy un gin 100% Italiano con una grande personalità delineata dagli aromi agrumati - tra le botaniche anche i famosi limoni della Costiera Amalfitana. Un tributo alla costiera dove nel 1055 alcuni monaci crearono un distillato di ginepro antesignano del moderno gin. Nella confezione troverai anche un visore VR per vivere un'esperienza local tra passeggiate nelle limonaie a picco sul mare, mixology class in terrazza e la scoperta di botteghe artigiane. (€ 37).

Completa l'esperienza agrumata con un salto quantico verso le gommose dal gusto bello aspro al rabarbaro, limone e lime di IKEA.

12Durante le feste natalizie è coffee break per binge watching non stop

La miscela Starbucks Reserve Christmas Blend 2020 combina caffè dalla Colombia, Papua Nuova Guinea e Indonesia per un bouquet di spezie, legno di cedro e sciroppo. Starbucks Reserve Christmas Blend 2020 può essere acquistato in chicchi ed essere macinato alla Roastery di Milano.

Gelato a Natale? Certo ma solo se ha il giusto Spirito Natalizio proprio come il nuovo Barattolino Sammontana: crema gelato al gusto panettone, con pezzetti di panettone e uva sultanina, (€ 3,59).

Dall'unione del sapore intenso del caffè Arabica e Robusta nasce il Liquore al Caffè Trucillo. Bevanda aromatica e piacevole che scalda lo spirito rinfrescando il palato. Anche shakerato con ghiaccio, (€ 16,10 ca).

13OHM! Keep Calm e vai di slow food

Chewing Calm è la gomma da masticare 100% naturale in grado di riportare la quiete psicofisica ovvero azzerando lo stress. Con ben 12 nutrienti bilanciati, tra cui melissa, teanina, biancospino, offre un benessere mentale immediato. Un regalo food speciale da fare a chi necessita di allentare i ritmi, Kit Regalo "Success is a state of Mind" (34,90€).

- Inebria la mente con le fragranze black tea aromatizzato con scorze d'arancia e fiordaliso Orange Christmas Tea, Lidl Deluxe.
- Per svuotare la mente dai pensieri ci vuole un lavoretto manuale. Da provare la

casetta di biscotto da assemblare e decorare con glassa e caramelle, IKEA (€ 2,10).

14Champagne, caviale lingotto e l'arte di Raffaello: è Natale superior

☐☐L'istituzione meneghina Giovanni Cova & C. quest'anno promuove l'arte di Raffaello in occasione dei 500 anni dalla sua morte: il cartone preparatorio de "la Scuola di Atene", custodito da oltre 400 anni in Pinacoteca Ambrosiana, prende vita negli incarti dei dolci natalizi, restituendo così storia e bellezza. E il panettone diventa il simbolo gastronomico della ripartenza post pandemia. Qui il Grancioccolato: all'interno un libretto delle opere e un buono sconto per accedere alle pinacoteche di Brera e Ambrosiana.

☐☐La Maison di Champagne Bruno Paillard ha commissionato un'opera all'artista giapponese Takehiko Sugawara per illustrare l'etichetta di questa edizione di bollicine delle feste. Al palato invece è un'armonia di note di agrume e pompelmo che precedono gli aromi di frutta sino a una concentrazione di fiori bianchi e miele. Da Cuzziol Grandivini.

☐☐Calvisius - il caviale sostenibile 100% italiano - porta in tavola le sue perle nere in confezioni esclusive come il Lingotto, un formato inaspettato ottenuto attraverso una tecnica di asciugatura che permette di mantenere tutta la fragranza del caviale. Dal gusto deciso, lo si grattugia finemente o a grana grossa, oppure tagliandolo in fettine sottili, (€ 75).

15Chocolate is always the answer e Natale è il suo momento

☐☐Per la cioccolatiera Charlotte Dusart, una delle poche donne al mondo maitre chocolatier, "Chocolate is always the answer", belga ma trapiantata a Milano, crede fermamente nel potere magico del cacao in ogni sua forma. Della capsule collection

Noël , tra alberi di Natale e boules da appendere, puntiamo ai Babbo Natale in cioccolato al latte decorato con polvere d'argento al cui all'interno custodiscono dragées al lampone e caramello. (e 14).

Si chiamano Hot Chocolate Bomb e si immergono nella tazza di latte caldo: vederle sciogliersi per trasformarsi in cioccolata calda e scoprire quale altra sorpresa si nasconde al loro interno è pura gioia. Che acquolina! Le produce Claudia di Avec Plaisir a Palermo, che dal nonno pasticciere ha ereditato il talento. e che consegna in tutta Italia.

Lasciatevi tentare anche dalle proposte Natale di Peck, piccole opere scultorie di cioccolato create dal Pastry Chef Peck Galileo Reposo. Golosi alberi di cioccolato (COSMIC CHRISTMAS TREE) di un fiabesco paese dei balocchi decorano la tavola imbandita; eleganti sfere di cioccolato policromo da appendere al proprio albero; giocosi elfi, renne e Babbi Natale aggiornano l'immaginario di un paesaggio emotivo che trova nei riti del Natale la propria occasione di racconto. Da 30 euro.

16 Natale italiano con tre capisaldi della cultura gastronomica nostrana

Il cofanetto porta capsule in metallo contiene tre confezioni da 10 capsule

compatibili illy nelle diverse intensità di gusto Classico, Intenso e Forte. Pratico, elegante e durevole, è l'oggetto ideale per conservarle mantenendole in ordine e aggiungendo così anche un tocco di classe nell'arredo. (€ 19,90).

Celebra il Natale alla "maniera napoletana" con Voiello: una giftbox dal nome evocativo, La Scaramantica 2020. Al suo interno i numeri della Smorfia napoletana che contano - l'1 (l'Italia), il 25 (il Natale), il 75 (Pulcinella) e l'82 (la tavola imbandita) prendono vita in oggetti artistici unici: un set di quattro piatti in porcellana illustrati da Stefano Marra. Voiello ci mette la firma aggiungendo un numero speciale, il 91, e porta in tavola la buona sorte con 'O Pacchero Fortunato, rigato internamente ed esternamente, (€ 59,95). [Shop Now](#)

La scatola di latta firmata Agromonte è un inno ai profumi mediterranei, ai colori e al folclore della terra iblea, ricca di tipicità ed eccellenze gastronomiche. Perfetto come

regalo gourmet da mettere sotto l'albero di Natale o come kit culinario per preparare un primo piatto. Al suo interno la salsa pronta di pomodoro ciliegino e una selezione di conserve della linea Bruschette, (€ 20).

17Natale verde e rosa? Why not con delizie al pistacchio e bollicine rosé

Crema spalmabile di pistacchio con il 40% di pistacchi di Sicilia, ideale per la colazione, ma soprattutto per farcire dolci, Bronte-Dolci.Shop Now

Realizzato dalla pasticceria siciliana artigianale Vincente, il panettone con farcitura di crema di Pistacchio di Bronte DOP punta sulla dolcezza dell'impasto classico, lievitato più di 40 ore, unito a una croccante copertura di cioccolato bianco e pistacchi. Da Eataly

(€ 19,90).

Stempera il palato con il Prosecco DOC rosé La Gioiosa di VillaSandi, creato con uve Glera Pinot Nero che conferisce allo spumante un tenue colore rosa.(€ 6).

18Bollicine, musica e caramello vegano: what a mix!

Fai scorta di barrette al caramello vegano ricoperto da un lussuoso strato di cioccolato. Box da 24 pezzi Nomo, (€ 23 ca).

L'iconico ritorno agli anni '70 e '80 ha ispirato il nuovo universo Clicquot Tape, una collezione di sei cofanetti in metallo dal design rétro per l'edizione delle feste delle Cuvée di Veuve Clicquot. Le musicassette che hanno suonato all'infinito dentro a walkman e soundblaster sono i nuovi pack per Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg (€ 58 ca) e Veuve Clicquot Yellow Label (€ 60): bollicine effervescenti a suon di beats. Si possono anche personalizzare su Tannico.

Con la sua iconica etichetta gialla, Valdo Marca Oro Valdobbiadene è il Prosecco DOCG dall'inconfondibile profumo fruttato con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acacia e di miele. Raffreddalo in modo graduale per servirlo a 6-7°C.

19Aperitivo che stimola l'appetito

Con questa Confezione Degustazione di Ferrari Formaggi si portano a tavola il gusto intenso e unico del Parmigiano Reggiano a lunga stagionatura oltre 40 mesi e l'inconfondibile fragranza delle fragole in sciroppo Fabbri. (€ 12,95).

Con il Panettone Gastronomico Balocco lo chef sei tu! Dall'impasto pulito e leggermente salato hai la base perfetta per realizzare esclusive ricette gourmet da servire come antipasto, anche per una cucina vegetariana.

Il Birrifico Angelo Poretti propone la sua birra speciale che ha "imparato dal vino":

10 Luppoli Le Bollicine . Elegante ed essenziale, è realizzata con 10 diverse varietà di luppolo provenienti da tutto il mondo, da servire preferibilmente in flûte a una temperatura di 5-7° C.

20 Delizie al cioccolato, liquori cremosi e gianduiotti XL

Lo snack che non ti aspetti è qui. Ravioli dolci con Cioccolato e granella di nocciole. Nascono dal pastificio Giovanni Rana per promuovere un progetto di solidarietà a sostegno delle persone più in difficoltà. Per ogni confezione acquistata di Ravioli dolci con Cioccolato saranno donati due prodotti freschi a Banco Alimentare che, attraverso una rete di 8.000 strutture caritative, li distribuirà su tutto il territorio italiano.

Amanti dei liquori alla crema dall'aroma intenso è arrivato Disaronno Velvet, vestito di bianco, da provare Over Ice per una vera e propria esperienza di morbida freschezza che ne esalta il gusto Disaronno Originale.(€ 15,49).

Circondato da un'atmosfera dorata e da abeti innevati, [Marchesi 1824](#) è pronto a riempire questo Natale con le sue prelibatezze. Un sentiero innevato attraversa un dolce bosco incantato dove risaltano gianduiotti luccicanti, irresistibili caramelle e grandi classici lievitati, decorati a mano con scene ispirate al calore delle festività.

21 Fai Tiki-Combo! Choco e Rum

Stuzzica il palato con fette d'arancia ricoperte di cioccolato, ALDI (€ 1,99).

Un pack dedicato agli amanti della mixology unisce il Rum venezuelano Diplomático Mantuano e il liquore Mr Three Falernum, due prodotti dal grande appeal in miscelazione, adatti a sperimentare gusti speziati e caraibici, (€ 61).

Nel cioccolato Pastiglie Leone si mescolano abilmente zucchero grezzo di canna, vaniglia in bacche messicana, nocciole Piemonte IGP, pistacchi e la lista continua per molti altri ingredienti. Qui la tavoletta di cioccolato fondente 80% di fave di cacao Venezuela, Sao Tomè e Sierra Leone dal gusto deciso. (€ 4).

22 Condimenti sfiziosi per il menù di Natale 2020

L'aceto balsamico è da sempre uno degli ingredienti più eleganti della cucina italiana conosciuto in tutto il mondo. Prodotto con mosti cotti d'uve provenienti esclusivamente dal comprensorio Reggiano, qui è nell'edizione Venturini Baldini-Acetaia di Canossa in versione Rosé – da uve Ancellotta, invecchiato per minimo 5 anni in botti di frassino. (da € 10 a 25).

Sale Blu di Persia affumicato, originario di alcune profonde miniere dell'Iran, questo sale si caratterizza per dei granelli trasparenti solcati di brillanti macchie e striature blu, anche molto intense, dovute alla presenza di Salvite, Aldi (€ 1,99).

Rispettando la tradizione champenoise, questo aceto di vino di Reims Champagne Ardenne è ottenuto a partire dalla fase di "degorgement" del vino, ovvero con le parti congelate delle bottiglie di champagne. Invecchiato in botti di rovere per almeno un anno, offre un bouquet e un aroma particolare. Ideale per condire verdure cotte, alcune gocce sul bollito ne esaltano il sapore, è anche ideale come ingrediente per le salse.

Galateo and Friends a LaRinascente (e 12).

23Aperitivo della bontà con Hugo, caviale e zenzero

Bustina di zenzero candito da 200 gr., ALDI (€ 1,99)

Talmente bello e talmente buono, St-Germain è il liquore che contiene mille fiori freschi di sambuco ed è prodotto grazie al metodo artigianale francese che raccoglie e seleziona i fiori unicamente a mano. Con lui si prepara il mitico cocktail Hugo. (aggiungi Prosecco e soda).

Caviar Giaveri, per l'edizione natalizia ha scelto il rosso per il packaging del suo caviale "Sevruga Imperial", Limited Edition, il caviale più piccolo per eccellenza, un uovo dalle dimensioni ridotte carico del finissimo aroma che lo ha reso famoso in tutto il mondo. Da degustare in purezza ma anche per preparare spaghetti freddi con burrata, scalogno e caviale. Si ordina online con consegna entro e non oltre 48 ore.

24Per aspiranti mixologist, queste sono le basi da avere a Natale

Si parte sempre da un Vermouth e questo di Torino Superiore, la Fenice 2020, è equilibrato nella sua struttura e bilanciato nel rapporto alcol/zucchero. I suoi aromi sprigionano note di genziana, cannella, mirra, incenso e fiori bianchi. E poi ancora scorza di arancia, violetta e chiodi di garofano, The Spiritual Machine (€ 25 da 750ml).

Con una nuova bottiglia iconica a forma di shaker, replica fedele dell'originale che fece epoca negli anni '50, l'azienda bolognese è pronta al "debutto" della linea liquoristica "Premiata Distilleria G. Fabbri" con Marendry base bitter dalle inconfondibili note di Amarena.

Con una bottiglia di Vermouth Riserva Carlo Alberto White hai a disposizione un ingrediente storico e basilare per la realizzazione dell'aperitivo perfetto. La ricetta, prodotta con due vini DOCG piemontesi, il Moscato d'Asti e l'Erbaluce di Caluso, è un chiaro omaggio a quella nata nel 1837. (€ 32)

25Food box, cooking box, e kit: le sorprese food dentro alle scatole

Conosci il mood di Carne, diversamente macellai, il primo One Thing restaurant inaugurato virtualmente su ZOOM a Giugno di quest'anno? Bene, adesso è arrivata l'opzione Special Box: un format di delivery a tema carne pensato per chi vuole divertirsi in cucina, senza rinunciare alla qualità.

Una cena per due persone completa di contorni. Una ricetta diversa ogni mese con consegna in tutta Italia entro le 48 ore a 5 euro. E se vai in crisi da performance puoi sempre scrivere su whatsapp o chiamarli h24, 7 giorni su 7. (3 mesi=3box a 36 euro).

Che ne dici di stupire il palato goloso di chi ami con il kit fai da te Cannoncino Gourmet di Serge Milano di Sergio Gavazzeni? La caratteristica che rende famoso il cannoncino di Serge è il mantenimento su piastra riscaldata ed essere riempito al momento con crema pasticceria, pistacchio o zabaione. YUMM (Kit da 12 pezzi € 26).

Idea gourmet per cesti di natale online? Vai di tartufo. La box Urbani Selection, contiene i migliori prodotti Doni Gourmet e Doni del Bosco, realizzati in collaborazione

con Renzini, azienda umbra sinonimo di Norcineria gourmet per le sue produzioni di salumi tradizionali dal gusto esclusivo.

26Vini rossi a Natale 2020, ecco un tris vincente

Il Toscana IGT "Lam'Oro" è un vino che racconta, già nel nome, le sue peculiari origini. Nasce, infatti, sui pendii di Lamole, da vigneti d'altura, su una vera e propria "terrazza" che domina il Chianti Classico. La bottiglia è impreziosita da una lamina d'oro e anticipa tutta la preziosità del suo contenuto. Ottimo in abbinamento alle carni rosse elaborate, è perfetto anche per accompagnare la selvaggina e i formaggi stagionati. Su Tannico in cassetta di legno (€ 130).

Parliamo di Ferro13 la Cantina veronese novità assoluta nel panorama vitivinicolo italiano che arriva in tempo per Natale con una selezione di vini abbinati alla musica, selezionata dal sound designer e DJ Lorenzo Fassi da ascoltare sul canale Spofy

Ferro13 Winery. 8 vini rappresentativi di otto regioni italiane spaziano dai rossi alle bollicine con nomi ed etichette design. Qui Hacker 100% Sangiovese Toscana IGT, dedicato a tutti gli innovatori, (€ 14).

Il Salvego 2016 di Tinazzi, è un vino Rosso Verona Igp il cui nome in dialetto veronese significa "selvatico" e si riferisce alle uve utilizzate per produrlo, coltivate nel pieno rispetto dell'ambiente e quindi vera espressione della natura "selvaggia". Le uve vengono raccolte con qualche giorno di ritardo rispetto alle altre per permettere un leggero appassimento e concentrare lo zucchero. I suoi tannini morbidi e vellutati lasciano poi spazio ad un finale lungo.

27 Japan addicted? Un tris da intenditori

Stuzzica l'appetito con i cracker di riso al wasabi, Noverasco (€ 9,84)

È il modo migliore di entrare nel mondo del whisky giapponese: un lussuoso ed elegante set che unisce uno dei più pregiati e premiati whisky giapponesi, il celebre Nikka from the barrel - miscela di single malt e grain whisky provenienti dalle leggendarie distillerie Yoichi e Miyagikyo, noto per la sua grande morbidezza ed eleganza, si abbina a un bicchiere in vetro soffiato, ideato dal famoso designer Makoto Komatsu nel 1980 e soprannominato "Crumple" (accartocciato) per la sua forma ricorda anche un cubetto di ghiaccio, quello che serve per un whisky on the rocks. Nanban (€ 105).

Kimura ha creato questa bibita gassata giapponese con una simpaticissima stampa del famoso gatto porta fortuna giapponese. È una soda aromatizzata al miele che lascerà al palato il giusto mix tra amaro e dolce, da Tenhoa (€ 2).

28 C'era uno scozzese, un francese e un belga.. Natale Europe Express

È considerato tra i migliori single malt whisky scozzesi al mondo e per le feste natalizie ha appena presentato in Italia la nuova edizione limitata, da collezione, The Macallan Edition No.6. L'ultima delle sei Limited Edition racconta la storia di una terra unica dove la produzione di whisky, agricoltura e natura prosperano in armonia lungo il fiume Spey, simbolo orgoglioso della Scozia, che circonda anche la tenuta Macallan. Al palato esalta note di prugna e arancia dolce, cannella, noce moscata, quercia, e avena.

Fai luccicare gli occhi con le prelibatezze tipiche della cultura gastronomica francese. Li ha pensati la boulangerie milanese Égalité e sono tre dolci della tradizione da scoprire: Christollen Kouglof, caratteristici dell'Alsazia, e la Galette des Rois, (qui in foto) meglio conosciuta come Torta dei Re Magi, realizzata anche in un'inedita versione al pistacchio e amarena. (€ 18).

Una tira l'altra. Sono le chips di riso soffiato croccante ricoperte di cioccolato belga di Happy Belly.

Shop Now

Fashion & Design Editor Giornalista e web editor, moda e design sono il mio carburante.

This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at piano.io



Natale 2020: vai con i regali gourmand



28 novembre 2020

- Condividi su

Sarà forse un Natale tra parenti stretti, ma non ci faremo mancare panettoni, bollicine, dolci, ma anche delizie salate. Da regalare o portare in tavola

Panettoni e spumanti sono un must, d'accordo. Però tra i doni sotto l'albero non possono mancare **regali di Natale gastronomici** con tante golose specialità per amici e parenti gourmet. E ovviamente cioccolato e caffè. C'è chi vivrebbe solo di quello! Ecco una carrellata di idee, ma è solo l'inizio. Perché continueremo ad aggiornarla con tante delizie dolci e salate.

Se hai amici che amano la **pasticceria d'autore**, **Marchesi 1824** propone le sue rinomate specialità di pasticceria e cioccolato nelle tre esclusive location di Milano, in via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II. Il prestigioso marchio offre anche il servizio **Home Delivery per la città di Milano**, e presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair. In più, sul canale e-shop della Pasticceria **Marchesi** oltre al tradizionale

panettone Marchesi 1824, è disponibile un'esclusiva selezione di prodotti tra cui pandori, cioccolatini, dragée, confetti, caramelle, creme spalmabili, confetture e gelatine.

Vuoi stupire chi ama il salato? Punta su una confezione di **Parmigiano Reggianostagionato oltre 40 mesi** da abbinare alle fragole sciroppate Fabbri (Ferrari Formaggi), un bell'assortimento di senape o il nuovissimo ragù allo zafferano o, magari, una selezione di prodotti a base di tartufo. Urbani Tartufi propone anche la frutta secca con il prezioso tubero, perfetta per un aperitivo chic.

Potete stappare insieme (o regalare) il ricercato **Prosecco millesimato Valdobbiadene Docg** Metodo Classico Tenuta Pradase di Valdo. Oppure il pregiato Duca Nero, il nuovissimo spumante Extra Brut di Duca di Salaparuta. Realizzato con le uve Pinot Nero della Tenuta di Vajasindi, è appena arrivato sul mercato.

Mai senza il dolce: panettoni e cioccolato per il Natale 2020

C'è chi vuole solo quello tradizionale e chi l'uvetta e i canditi non li sopporta proprio. I nuovi

panettoni , proposti un una gamma di varianti sempre più vasta mettono tutti d'accordo. Pere e cioccolato, fichi d'India, mandarino, cioccolato bianco e caffè. Senza dimenticare le praline, classiche ma sempre gradite.

Le novità di **pasticceria per il Natale 2020** sono tantissime e tutte golose. Chi resta fedele al pandoro, soffice e inondato di zucchero a velo, troverà pane per i suoi denti con il Pandoro del Giargiana del Milanese Imbruttito sfornato da Vergani. Il dolce preferito da chi milanese non è (il

giargiana , appunto). Quanto al cioccolato, sotto l'albero non possono mancare praline e boeri. E una bella selezione di tè e caffè per coccolarsi nelle giornate più fredde.

Di *Maria Chiara Locatelli* – foto Courtesy Press Office **Marchesi**



La guida dolce del Gambero Rosso

“Pasticceri&Pasticcerie”, Fusto sale sul podio (con Knam)

MILANO

Dal monopolio al duopolio. E la buona notizia arriva dalla nuovissima guida “Pasticceri&Pasticcerie” del Gambero Rosso, che a Milano, a fianco di chocolatier Ernst Knam, indica una seconda star dell’arte bianca degna di sfoggiare le prestigiose «3 torte»: è Gianluca Fusto, «novità dell’anno», curriculum invidiabile, esperienze importanti con Alain Ducasse, Gualtiero Marchesi, Aimò Moroni e primo pasticciere straniero ad entrare a pieno diritto tra i docenti della prestigiosa École du Grand Chocolat Valrhona alle porte di Lione. Una consacrazione definitiva per Gianluca e per la moglie Linda Massignan che hanno fatto del brand Fusto un’icona e del loro laboratorio in una vecchia palestra anni ‘30 in zona Buenos Aires un’insegna assoluta della pasticceria contemporanea, tra raffinatezza e semplicità, tra avanguardia e rispetto per gli ingredienti, le temperature e le consistenze. Tra le loro chicche recenti, il panettone artigianale classico in limited edition proposto

su richiesta - con una farcitura a base di «zabaione come una volta» o con una crema al cioccolato definita «illegale». E se la novità dell’arrivo di Fusto tra i best of, in compagnia di Knam, fa bene all’immagine della «Milano dolce», conferma anche un’altra verità: gli storici marchi (Cucchi, Sant Ambroeus, Gattullo, Marchesi 1824, etc.) resistono e anche bene, ma a fare notizia sono i pasticceri che in questi ultimi anni hanno contribuito a fare della metropoli lombarda una vera capitale dei lievitati, delle monoporzioni, delle praline e delle colazioni d’auto-re. Alle spalle dei due maestri, spiccano alcune belle new entry dell’edizione 2021 del Gambero Rosso rispetto a quella precedente, tutti premiati con «2 torte». Come quelle assegnate alla pasticceria Gelsomina di via Tenca

(notissima per i suoi maritozzi) e alla «Malia» di Cristina Viviano e Francesco Romano (ottime delizie d’impronta partenopea), ma anche ai pastry chef Alessandro Servida con il suo bel locale in via Piave e Massimo Pica in via Ozanam (il top: sfogliatelle e pastiere). Sullo sfondo, l’immancabile

omaggio al totemico Iginio Massari, maestro inarrivabile della pasticceria nazionale, che ha la sua maison a Brescia ma che ha aperto un suo locale a Milano. Bene, il Gambero Rosso, nell’edizione 2021, gli ha attribuito le «tre torte d’oro», simbolo di eccellenza assoluta. Emblematico il commento: «È il primo ad avere dato spessore internazionale alla pasticceria italiana. È un fuoriclasse, per noi, d’ora in poi, super partes». Come dire: unico.

Paolo Galliani



CONSUMO

POR ANA ELISA MEYER

Uma seleção inspirada no mundo fantástico de Wes Anderson



PULÔVER Chloé, R\$ 11.400 **ÓCULOS** Armani Exchange na Shop2gether, R\$ 360 **ABAJUR** Amoreira, R\$ 2 mil **POLTRONA** Tapetah, R\$ 7.670 **SAPATILHA** Aquazzura, R\$ 4.700 **BOLSA** Salvatore Ferragamo, preço sob consulta



BAR LUCE: Café dentro da Fondazione Prada, em Milão, que foi projetado pelo cineasta e que traz sua estética particular.



+ WESANDERSONPALETTES.TUMBLR.COM:

Um guia de cores das cenas dos filmes de Anderson feito somente por diversão, assinado pelo grupo de designers britânicos Present & Correct.

HOTEL LES DEUX GARES:

Inaugurado em Paris no início de 2020, a decoração traz referências à estética do diretor americano.



@WESANDERSONWORLD: Perfil dedicado “ao mundo esquisito e fantástico” de Wes Anderson. Há imagens dos longas e personagens, o diretor interagindo com o casting, em cerimônias do Oscar e com seus amigos, como Marc Jacobs e Sofia Coppola.



MARCHESI 1824 Enchanting Christmas - ZOE Magazine



In addition to the classic Panettone and Pandoro, the result of nearly two centuries of research and passion, **Marchesi 1824** this year expands its offer with new leavened products including Panettone with Chocolate

Surrounded by a golden atmosphere and snow-covered fir trees, **Marchesi 1824** is ready to fill this Christmas with its delicacies. A snowy path crosses a sweet enchanted forest where sparkling gianduiotti, irresistible candies and great leavened classics stand out, hand-decorated with scenes inspired by the heat of the holidays.

The most famous Christmas dessert is available to order in the version with Chantilly cream, marron glacé, chocolate chips and praline hazelnut grains, and in the hand-decorated version, in different Christmas styles, including the elegant deer in a fir forest covered with snow, the London landscape with the classic red telephone box and the golden angels chasing each other.

The hand-decorated Pandoro, available exclusively to order, is inspired by the **Marchesi 1824** crown, a symbol of tradition, quality and passion. Fine hand-made decorations enrich the Gianduiotto and the chocolate spheres available in dark or white chocolate.

Made of new recycled fabrics, the precious Befana **Marchesi 1824** socks contain a selection of crumbly nougat with almonds, assorted gianduiotti, fondant candies, assorted chocolate balls and lollipops.

Precious velvet gift boxes with bouquet jacquard silk interiors, important velvet trunks with studded leather details and jacquard bouquet silk interiors, and tin gift boxes complete the Christmas atmosphere. The **Marchesi 1824** experience includes colorful Gift Cards to give to loved ones and the traditional Advent Calendar that hides small chocolate delights in each box.



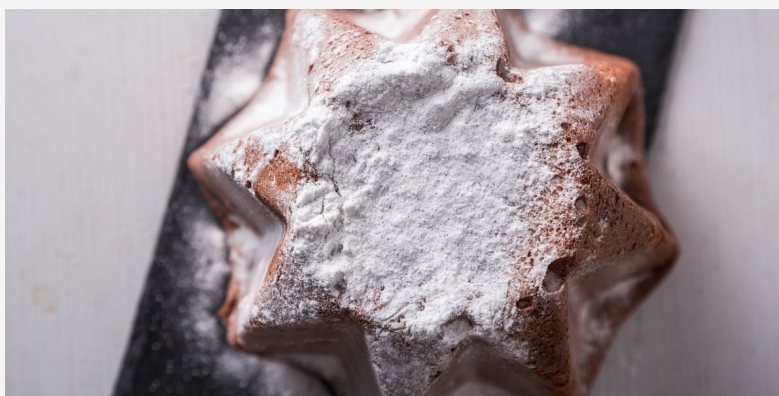
Christmas products are available at the three exclusive locations of **Marchesi 1824** in Milan – via Santa Maria alla Porta 11 / a, via Monte Napoleone 9 and Galleria Vittorio Emanuele II, including the Home Delivery service for the city of Milan, and at the London patisserie at 117 Mount Street, Mayfair, including Home Delivery. A selection of products is available online at

www.pasticceriamarchesi.com .

check also: **Marchesi 1824** 's Easter



I regali di Natale per i food lovers, specialmente per chi ama i dolci...



Panettoni&pandori, gift boxes, bon bon e cioccolato: i migliori regali food per un Natale dolce, profumato e gourmand secondo MC.

Di

Arianna Galati 22/11/2020

Questo **Natale 2020** profuma di arancio, vaniglia e cannella, morbido di uvetta, croccante di mandorle e frutta secca. **I regali per chi ama cucinare** impreziosiscono le dispense del Natale e i buffet casalinghi pieni di candele e ghirlande, dove si consuma la gola più inebriante. **In questa gallery in continuo aggiornamento** troverete tutti i classici della tradizione, panettoni artigianali creativi e nuvole di pandori delizia ma anche le *limited edition* sperimentali di maestri pasticceri e chef intraprendenti, le chicche di bollicine irresistibili, gli *spirits* e distillati vestiti di rosso per

accompagnare i fine pasto inderogabili di ogni festa comandata (e non).

1Regali food Natale 2020 per golosi

Chi ha detto che il calendario dell'avvento è una tradizione solo per bambini? **Ferrero** riveste d'oro e disegni naif la tradizionale cassetina con 24 sorprese da (auto)regalarsi e aprire day by day fino al giorno di Natale. *Info ferrero.it*

2Regali food gourmet, la sublime eleganza di **Marchesi 1824**

Scrigni tenui come confetti, fluidi nastri da sciogliere con delicatezza, lievi spolverate d'oro e neve. La fiaba natalizia della pasticceria **Marchesi 1824** è una proposta di meraviglie per gli occhi e il palato, dal panettone (classico e al cioccolato) al pandoro decorato finemente a mano, ispirato alla corona simbolo della pasticceria. Per prolungare l'atmosfera di festa anche le calze della Befana in fini tessuti di recupero ripiene di torroncini, gianduiotti, caramelle fondant, sfere al cioccolato e lecca lecca. Delivery su Milano, online una selezione di prodotti. *Info e shop pasticceriamarchesi.com*

3Regali Natale Gourmet, l'irresistibile classe di Armani + Gobino

Armani/Dolci by Guido Gobino ha il dono di impreziosire il Natale di bellezza. Al pandoro classico e al tradizionale panettone milanese (in due formati, 100 g e 1 kg), anche proposto in una versione raffinatissima alla pesca e gianduiotto, si affianca la più sontuosa delle limited edition: 100 pezzi di panettone ricoperto di cioccolato Gobino e decorato in oro, disponibili solo su Milano nei punti vendita selezionati. Autentica classe. *Info armanidolci.com*

4Regali golosi Natale, la Nutella delle feste

Un barattolo vestito a festa, in spo diretta dai Christmas Jumper e dal tricot in rosso e bianco: l'inossidabile, gloriosa, amata **Nutella** per la sua migliore versione natalizia sceglie i colori iconici del Natale. I suoi formati spaziano dalle miniporzioni da 30 g al barattolo king size da 900 g. Perché quel pandoro avanzato, lo sappiamo bene, aspetta solo lei. *Info nutella.com*

5Regali Food Natale, lo special pack di Pink Lady

Sono le mele più buone del mondo? Sì. Sono anche le più chic? Decisamente. La tradizione secondo le **mele Pink Lady** è rispettata dalla confezione speciale in bianco e pink magenta, decorata festivamente con renne, alberelli di Natale e mini mele delizia. *Info mela-pinklady.com*

6Regali Natale Gourmet, i panettoni made in Liguria

Una sinergia tra professionisti: nascono così i tre panettoni del **Marin di Genova** che lo chef Marco Visciola ha realizzato in collaborazione con il pasticcere Andrea Zino della pasticceria Canepa 1862 a Rapallo. C'è il classico, c'è l'originale panettone con olive taggiasche e chinotto candito, e la versione con crema di nocciole liguri (disponibile anche da sola in vasetto con l'aggiunta di spezie, chicca extra). Disponibili anche da Eataly Genova, spedizioni in tutta Italia.

Info info@ilmarin.it.

7Regali Gourmet da bere, il whisky eterno

Dal 1824 ad oggi basterebbe il nome a definirne lo spirito. Uno dei migliori single malt scozzesi al mondo, **Macallan**, si veste di una nuova edizione limitata, *Macallan Edition No.6*, un whisky dal colore naturale dell'ottone, con note di prugna, arancia dolce, cannella, noce moscata, quercia che concludono in cioccolato e avena tostata. Sublime a fine pasto. *Info themacallan.com*

8Regali food gourmet, il panettone alle prugne buonissimo

Un panettone artigianale con cuore morbido, per andare incontro alle esigenze di golosi e reticenti. A fare la differenza le **prugne della California** abbinata al cioccolato: l'ultima creazione del maître chocolatier Stefano Collomb rivisita un grande classico per portare calore e dolcezza senza esagerare. Un vero incanto. *Info californiaprunes.it*

9Regali food Natale, il panettone senza glutine per tutti

Il periodo dei grandi lievitati non pesa più a chi non può mangiare farine&cereali: il panettone senza glutine di **Fior di Loto Zer% Glutine** è appositamente studiato per ricreare fragranza, consistenza e sapore del panettone tradizionale. In doppio formato da 500 g e mini da 80 g, perfetto per i momenti di fame. *Info fiordiloto.it*

10Idee Regalo Per Natale, il panettone reale dal Piemonte

Un panettone così sontuoso e di altissima qualità da meritarsi l'appellativo nobile: è quello dello chef dell'**Antica Corona Reale** di Cervere (CN) Gian Piero Vivalda, che per Natale 2020 ha creato col pastry chef Luca Zucchini sei varietà profumate e irresistibili. Le due novità assolute sono la versione ai frutti rossi canditi di Agrimontana e vaniglia, e al mandarino di Ciaculli candito secondo la scuola dell'Antica Confetteria Pietro Romanengo. *Info e shop anticacoronareale.it/ateliereale/*

11Regali Food Gourmet, la Milano nel cuore di Vergani

La scatola di latta da collezione è illustrata con immagini retrò di Milano, e servirà a riporre i segreti dopo aver degustato il panettone tradizionale di **Vergani**. Che oltre al classico meneghino propone due versioni creative superlative allo sciroppo d'acero&noci pecan, e alla mela&cannella. In vendita nei due store di Milano. *Info panettonevergani.com*

12Regali food Natale, la box stellata

Sullo shop che porta il suo nome, la chef stellata **Viviana Varese** ha pensato ad una serie di golosi gift pack natalizi da scegliere in base a gusti ed esigenze. Immane la sua versione del panettone (creato con il maestro fornaio Antonio Cera e prodotto dal Forno Sammarco) in due varianti: agli agrumi con grani pugliesi e canditi di limone e arancio, mandarino e bergamotto, oppure la versione con cioccolato e olive candite. La super sweet box associa al lievitato anche marmellate, fette e biscotti per la colazione. *Info vivianavarese.it/shop*

13Regali Natale Gourmet, la tradizione del tartufo dolce

I tartufi dolci sono un patrimonio da salvaguardare, un peccato di gola superiore, la crasi tra la voluttà e il desiderio. La pasticceria cioccolateria artigianale **La Perla di Torino** ne prepara di sublimi, dai diversi gusti sempre rinnovati e originali, e in confezioni che sembrano mini gioielli. Ci sono anche i panettoni in latte di design e lo speciale servizio *personal shopper*. Non sentite già le papille in fibrillazione? Delivery a Torino e spedizioni in tutta Italia. *Info laperladitorino.it*

14Regali Natale Food, il panettone integrale e senza latte

Per chi non mangia latticini, i lievitati natalizi non sono più un ostacolo: il panettone integrale **Baule Volante** è realizzato con farina integrale e pasta madre, zucchero di canna e miele, e affianca la gamma classica di panettone pera&cioccolato, panettone bagna al limone&limoncello, e ultimo arrivato il Dolce di Farro vegan dedicato a chi non vuole dolci con derivati di origine animale. *Info baulevolante.it*

15Regali per food lover, le choco box eleganti

Suntuose, festive e specialissime, le scatole di cioccolatini **Venchi** soddisfano anche il palato più esigente e irrequieto reinterpretando la tradizione gentile del dono di cioccolato. Unica avvertenza: danno dipendenza assoluta. *Info venchi.it*

16Idee regalo Natale, le creazioni di Claudio Sadler

Pandori lievi, panettoni gloriosi, box elegantissime in nero e oro con maini in raso: la tradizione "milanese e contemporanea" della cucina dello chef stellato **Claudio Sadler** si manifesta anche a Natale con il debutto ufficiale dei lievitati natalizi, affiancati da praline assortite di cioccolato artigianale, dragées di frutta secca, tè e tisane, caffè e altri prodotti al cioccolato. Spedizioni in Italia e all'estero. *Info [sadler-shop-it](http://sadler-shop.it)*

17Regali food natalizi, il panettone bolognese di Oltre

Un esordio per nulla timido dopo l'intento di "destagionalizzare" il panettone mixandolo al mare. I ragazzi di **Oltre**, a Bologna hanno ufficializzato la loro prima versione che più tradizionale non si può: arancia, uvetta, granella di zucchero e mandorle intere in pezzatura da 750 grammi. Consigliata la combo con i vini naturali della cantina di Oltre. *Ordini via mail ven@oltrebologna.it*

18Regali Food Gourmet, la danza felice di Hausbrandt

Una sinfonia di *dusty colors* tinge di pura bellezza le proposte golose del Natale 2020 di

Hausbrandt. Deliziose fuori, ottime dentro: il panettone glassato è in confezione rossa, la versione cioccolato bianco&caffè nella scatola malva, la specialità *délice* con pasta d'arancio e nocciola in quella verde smeraldo, e infine il pandoro nella combo avorio-azzurro anice. *Info e shop hausbrandt.it*

19Idee Regalo Food Natale, le variazioni di panettone di Gruè

La pasticceria **Gruè** ha voluto declinare il panettone in cinque versioni da super goduria (

Classico, Espresso Italiano, Gianduioso, Pecan, Pere e Cioccolato), oltre al principe pandoro. Per i più golosi c'è anche la possibilità di spaziare tra torrone al gianduia, torrone al pistacchio, creazioni come alberi e sfere di cioccolato, cofanetti di praline personalizzabili per calendari dell'avvento tagliati su misura. *Info gruepasticceria.it*

20Regali Food Natale, il panettone "naturale" made in Bo

L'amore per la panificazione tradizionale e il boost di filosofia creativa, vini naturali, approccio tangenziale. Il primo panettone made in Bologna di **Ahimè** (Lorenzo Costa, Gian Marco Bucci, lo chef Lorenzo Vecchia e il vigneron Federico Orsi) è superclassico con personalità: cedro candito, arancia candita, uva sultanina, glassa di mandorle e nocciole, in due pezzature (1 kg e 750 gr). Spedizioni in tutta Italia e ritiro in loco per chi abita a Bologna. *Ordini via mail ven@oltrebolgna.it*

21Regali Food Natale, il Pan de Lor di Panzera

Alla pasticceria **Panzera** di Milano il panettone si veste di variazioni sul tema con tante pezzature. Immane il tradizionale, secondo la ricetta messa a punto nel 1910 dal bisnonno del titolare Lorenzo Panzera (anche in variante ai marron glacés), e quello al cioccolato&nocciole ricoperto da una clamorosa glassa croccante. Ma il consiglio è di provare la creazione originalissima del *Pan de Lor*, ispirato dall'*endurance trail* più duro del mondo, il Tor des Géants, con la corona tempestata di frutta secca (a scelta tra pistacchio, mandorla, noci o nocciole). *Info shop.panzeramilano.com*

22Migliori vini per Natale, il moscato per i dolci

Qualunque tavola natalizia che si rispetti chiama il vino adatto per accompagnare biscotti, panettoni, pandori e cioccolato. Come il Moscato "all'antica" di **Cantine Volpi**, realizzato con uve Moscato piemontesi. Affettuosamente iconico con l'etichetta scritta a mano, tradizione che va avanti dalle prime bottiglie del 1980. *Info cantinevolpi.it*

23Regali Food Natale, i panettoni buonissimi e low cost

Un tocco di fantasia creativa nelle novità di **Balocco** per Natale 2020: il Panettone Cereali & Cranberries con 5 cereali diversi e mirtilli rossi americani; il panettone Dolce Mora, farcito con mora e sambuco, e crema al cioccolato. Al sul lato del pandoro c'è spazio per aromi più intensi: il Vanilla & Zenzero con crema vaniglia, delicata nota di zenzero e crema al cioccolato. E per i tradizionalisti, il Pandoro e il Panettone incartati a mano. *Info balocco.it*

24Regali di Natale per food lovers, la combo perfetta

Il distillato italiano per eccellenza accompagnato dal cioccolato più pregiato che ci sia, in due confezioni da regalare anche dalla distanza: **OF Bonollo** mette insieme una tradizione antica per

Chocotaste (un sigaro di cioccolato e una grappa di Amarone barrique) e per *Delite* (con cioccolato fondente extra realizzato artigianalmente ad accompagnare la Grappa OF). *Info bonollo.it*

25Idee regalo food, il panettone tropical taste

Il marchio di heritage **Bottega Balocco - Italian Bakery 1927** celebra il Natale con una virata exotic dal packaging materico affascinante. Due le novità: il panettone ai frutti tropicali (ananas, papaya, guava e jackfruit canditi Agrimontana) e la versione Mela Annurca Igp, Uvetta e Cioccolato, con una nota di cannella. Nella gamma anche panettoni alle gocce di cioccolato, con zenzero/lime/cioccolato bianco, albicocca, amarena/cioccolato, marron glacées. *Info bottegalocco.it*

26Regali food natalizi, il cioccolato retrò di Zaini

Le latte delicatamente vintage, le scatole preziose di cioccolatini buonissimi, una tradizione delicata e mai sopita. Il Natale secondo **Záini** è all'insegna del cioccolato per tutti, tra gianduiotti gioiello, boeri vintage e cremini che sembrano usciti dalle pasticcerie di una volta. *Info zainispa.it*

27Idee regalo Natale 2020, la box per preparare i dolci

Per gli amici e amiche che amano impastare, creare, cucinare, **Ar.Pa Lieviti** ha inventato il gift pack perfetto per assecondare la passione: tutti gli ingredienti per preparare il classico Panone bolognese, pane speziato di origine povera e sapore ricchissimo. Packaging vintage nostalgico, di quando erano nonne e zie a dedicarsi con amore a coltivare la tradizione, e delizia assicurata.

Disponibile su [amazon.it](https://www.amazon.it)

28Regali Food Natale, il panettone rosa di Fiasconaro

La novità del Natale 2020 secondo Nicola Fiasconaro, il maestro pasticciere di Castelbuono (Palermo), è un distillato di amore e omaggio alla Sicilia: il **panettone Fiasconaro** al cioccolato rosa, ricoperto di cioccolato bianco e confettura di fico d'india, è di una golosità senza pari.

Disponibili anche il classico, al pistacchio, alla manna, all'albicocca, in un tripudio di varietà da far girare la testa e le papille gustative. *Info fiasconaro.com*

This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at piano.io



Il Natale di Marchesi 1824



Tra gianduiotti luccicanti, irresistibili caramelle e grandi classici lievitati, decorati a mano con scene ispirate al calore delle festività

Con i classici Panettone e Pandoro, frutto di quasi due secoli di ricerca e passione, **Marchesi 1824** quest'anno propone il **Panettone al Cioccolato**, nella versione con crema chantilly, marron glacé, gocce di cioccolato e granella di nocciola pralinata, e nella versione decorata a mano, con l'elegante cervo in un bosco di abeti innevati, il paesaggio londinese con la classica cabina telefonica rossa ed angioletti color oro.

Ispirato alla corona **Marchesi 1824**, simbolo di tradizione, qualità e passione, il **Pandoro** decorato a mano è disponibile anch'esso su ordinazione. Fini decori eseguiti a mano arricchiscono il Gianduiotto e le sfere di cioccolato fondente e bianco; le Calze della Befana, realizzate in nuovi tessuti riciclati, contengono una selezione di torroncini friabili con mandorle, gianduiotti assortiti, caramelle fondant, sfere al cioccolato e lecca lecca. E non mancano le confezioni regalo, in velluto con interni in seta jacquard bouquet e in latta, le Gift Card e il tradizionale Calendario dell'Avvento, con piccole delizie al cioccolato.

I prodotti sono disponibili presso le tre location milanesi (via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II) e presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair, inclusi i servizi Home Delivery.

www.pasticceriamarchesi.com



Natale 2020: ecco alcuni dei panettoni più buoni di Milano

milanoevents.it/2020/11/18/natale-2020-ecco-alcuni-dei-panettoni-piu-buoni-di-milano

18 novembre
2020

[Arianna De Felice](#)

-

18 Novembre 2020



Nonostante l'anno che stiamo vivendo e l'incertezza su come si potrà festeggiarlo, il Natale si fa sempre più vicino e la città è pronta per addobbarsi a festa. Le luminarie sono state montate, molte vetrine si sono colorate di rosso e qualcuno ha già persino acceso le luci sui balconi. Anche le pasticcerie milanesi non sono da meno con vetrine e prodotti natalizi già pronti e in tanti casi anche già spediti. Tra questi ovviamente non poteva mancare il panettone, simbolo delle feste meneghine. Ma quali sono alcuni dei migliori di Milano, tra insegne storiche, grandi classici e proposte più innovative? Ecco dunque una speciale selezione di alcuni dei panettoni più buoni di Milano!

Pasticceria Clivati 1969



Solo materie prime di alta qualità, ecco il segreto del successo dei Mastri Pasticceri Clivati. Una qualità che non poteva certo mancare anche a Natale con il panettone che nasce da una ricetta antica con lievito madre che conferisce un gusto delicato, con una crosta elastica e compatta e con meno grassi e zuccheri.



La scelta del panettone Clivati 2020 è tra la ricetta classica e tradizionale o le versioni speciali ai tre cioccolati, al caffè e amaretto, al marron glacé o al vermouth e zenzero.

Dove: Viale Coni Zugna 57 o sul [sito](#).

Pasticceria Marchesi 1824

Uno dei simboli di Milano è sicuramente la Pasticceria [Marchesi](#). Da diversi anni è ormai tradizione passare in Galleria per ammirare le bellissime vetrine natalizie tra panettoni e dolci di ogni genere. Per questo Natale 2020 la pasticceria ha pensato, oltre ai classici Panettone e Pandoro che vantano oltre due secoli di passione, di ampliare la propria offerta. Ecco dunque nella versione con crema chantilly, marron glacé, gocce di cioccolato e granella di nocciola pralinata, e nella versione decorata a mano, in diversi stili natalizi, tra cui l'elegante cervo in un bosco di abeti innevati, il paesaggio londinese con la classica cabina telefonica rossa e gli angioletti dorati che si rincorrono.



Advertisement

End of break ads in 23s

Il Pandoro decorato a mano, disponibile esclusivamente su ordinazione, invece è ispirato alla corona [Marchesi 1824](#), simbolo di tradizione, qualità e passione.

Dove: via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II. Una selezione di prodotti è disponibile [online](#).

Pasticceria Sant'Ambroeus Milano



C'è chi ama sperimentare e proporre soluzioni sempre nuove e chi invece fa della qualità e della tradizione il suo marchio distintivo. Tra questi c'è sicuramente la pasticceria Sant'Ambroeus di Milano che realizza il suo panettone solo con materie prima di origine nazionale, lievito madre e aromi naturali ottenuti dalle sapienti mani e dalle antiche ricette dei maestri fornai. Ovviamente però ci sono anche le varianti, in edizione limitata, per i più golosi con gocce di cioccolato e marron glacé.



La novità di quest'anno sarà il servizio pensato appositamente per il momento che stiamo vivendo. Sarà infatti disponibile a breve l'e-commerce per far avere a tutti la tradizione sulle proprie tavole, anche a coloro che non potranno passare nello storico negozio nel cuore della città.

Dove: Corso Matteotti 7 e a breve online.

Pasticceria Giovanni Cova & C.

Una vera e propria opera d'arte di panettone si potrà trovare invece nella pasticceria Giovanni Cova & C. Grazie alla sua collaborazione con la Pinacoteca Ambrosiana e la Pinacoteca di Brera, il Natale 2020 della pasticceria celebra, tra gli altri, anche i 500 anni di Raffaello. Lo storico dolce natalizio, infatti, verrà racchiuso in eleganti ed uniche confezioni. Il panettone Gran cioccolato con granella di nocciole, verrà racchiuso nella scatola che riproduce "la Scuola di Atene" di Raffaello, il simbolo della perfezione pittorica nel mondo, mentre il Panettone Classico, premiato con le Tre Stelle dall'International Taste and Quality Institute, è avvolto nella riproduzione dell'opera di Raffaello "Lo Sposalizio della Vergine".



Ad impreziosire ogni singola confezione, in regalo un libro con la descrizione esclusiva delle opere realizzato a cura delle due pinacoteche milanesi, proposto assieme a sei coupon di sconto.

Dove: via Cusani 10 e sul [sito](#).

Pasticceria culinaria Clèa



Tra le insegne più recenti ma che di certo non sono passate inosservate c'è anche la Pasticceria culinaria **Clèa** che per il Natale ha preparato diverse varianti del dolce più richiesto. Il panettone sarà dunque disponibile nel suo gusto classico, al cioccolato, cioccolato e pere, albicocca e mandorle e veneziana. Non mancheranno poi anche gli specialissimi: Marron glacé e Pistacchio e Amarena. Il panettone Clèa è un vero prodotto artigianale realizzato con materie prime di qualità e ingredienti naturali che, se da una parte gli conferiscono una durata di vita limitata, la scadenza è a 30 giorni dalla data di produzione, dall'altra sono marchio di garanzia della qualità!



Dove: via Giacomo Boni 25

Pasticceria Martesana

La Pasticceria Martesana si distingue per la sua grande varietà di proposte di prodotti natalizi che quest'anno si arricchisce anche di una novità. E' così che si potrà scegliere tra il panettone tradizionale, al cioccolato, allo strudel, ai marron glacés, la veneziana e il più amato di tutti il Panetùn de l'Enzo con la famosa farcitura al cioccolato e albicocche in confettura e semi candite. La novità 2020 invece è una vera e propria sfida: l'unione di due grandi protagonisti della



pasticceria, il cioccolato e il pistacchio. Il risultato è una ricca, voluttuosa farcitura di cioccolato al latte che si sposa ad un'avvolgente ganache al pistacchio, il tutto ricoperto da una glassa di cioccolata fondente e granella di pistacchi.

Infine, Pasticceria Martesana aderisce al progetto Panettone Sospeso, per donare un panettone a chi ne ha bisogno.

Dove: Via Cagliari, 14, via Sarpi 62, Piazza Sant'Agostino, 7 e sul [sito](#).