



Pasticcerie a cinque stelle

DOLCEZZE DI LUSO

Iginio Massari ha aperto a Firenze la sua "Galleria": file per il panettone
Ma sono sempre di più i locali eleganti in cui si gustano dolci prelibati

TOMMASO FARINA

■ Iginio Massari apre anche a Firenze. Il riconosciuto guru della pasticceria italiana, già celebre vent'anni fa ma ultimamente assurto a una popolarità nazionale se non planetaria, ha inaugurato una lussuosa pasticceria - anzi, una "Galleria" - nella città di Dante, nel complesso dell'Hotel Helvetia & Bristol: in questa vigilia natalizia ogni giorno si forma la fila per assicurarsi un dolce "griffato". Un nuovo capitolo della moderna pasticceria di lusso in Italia, inaugurato da chi ne è stato il precursore. Ma quante sono le pasticcerie di lusso, in Italia?

Lo stesso Massari, da qualche anno, ha lanciato la rassegna Pasticceria di Lusso nel Mondo: una serie di tavole rotonde ai massimi livelli, con la presenza dei più autorevoli protagonisti dell'arte dolciaria contemporanea. Milano, tanto per cambiare, ha fatto da detonatore della tendenza. Già anni fa, lo stesso Massari in piazza Diaz aveva aperto la sua Galleria Massari, una delle prime emanazioni della sua storica, bresciana Pasticceria Veneto. Tra gli altri esempi, conviene citare un altro grosso nome: Pasticceria **Marchesi**. È vero: quello di Mar-

chese era anzitutto un negozio storico, presente in via Santa Maria alla Porta fin dal 1824. Ma la storia di questa pasticceria ha avuto un'improvvisa rivoluzione nel 2014:

in quell'anno, il gruppo Prada ne ha rilevato la grande maggioranza delle quote, e ha aperto due nuovi negozi. Il primo ha preso il posto del reparto musica classica della Ricordi, nella Galleria Vittorio Emanuele, proprio sull'Ottagono. Il secondo invece ha aperto direttamente in via Montenapoleone, la strada del lusso e della moda per antonomasia, non solo a Milano ma in tutt'Italia. Al giorno d'oggi, Marchesi in Galleria è frequentato da influencer e appassionati che vogliono fa-

re un'immersione nel lusso più moderno, sia pure ancorato alla tradizione: tra i must di **Marchesi** è rimasto il panettone, il dolce simbolo di Milano, assieme a tante altre produzioni tradizionalissime, a loro modo rassicuranti.

Sempre a Milano, è impossibile non citare quello che ormai è diventato un grande classico, seppure dall'apparenza completamente diversa: Ernst Knam. Il 57enne pasticcere nativo della Turingia arrivò nel 1992 in via Anfossi. Col tempo la sua popolarità ha raggiunto limiti difficilmente superabili, conquistando anche gli schermi televisivi. La sua fama è in gran parte dovuta al cioccolato. Le sue praline, come





quella alla pera, zafferano e riso soffiato, o quella davvero curiosa allo speck e pepe nero (Knam è un marchio delle spezie in genere), sono diventate veri e propri oggetti di culto per i golosi che amano le ricercatezze. Ma pure le morbidiissime torte sono molto richieste: l'Africa, costituita da una base di marquise con mousse al cioccolato fondente

58%, decorata con granella al cioccolato fondente e cacao amaro in polvere, è un po' il manifesto di un'arte che lo stesso Knam ha divulgato in televisione e in libreria.

Lasciando Milano, è interessante approdare a Lucca, una città cosiddetta "di provincia". È lì, nella sua città natale, che Damiano Carrara, noto anche come giudice della trasmissione *Bake Off Italia*, ha aperto il suo Atelier Damiano Carrara: un anatro lucicante, tirato a lucido e completamente dedicato alle tentazioni del dolce. Le

torte di Carrara hanno un aspetto avveniristico e nomi evocativi. Per esempio, la Prova a dirmi di No: uno streusel (topping di origine germanica, ma qui ricomposto) al pistacchio con un inserto di daquoise al pistacchio, cremoso al pistacchio e gelée al lampone e pepe rosa. O la Tropicana: una base croccante al cocco e mandorla,

con marquise fondente, cremoso alle arachidi, composta di ananas, lime e pepe rosa e ganache montata alla vaniglia e cocco con bignè croccanti farciti con crema pasticceria al cocco. Da girone dei golosi.

Nemmeno Marta Boccanera e Felice Venanzi, a Roma, restano con le mani in mano. Lui è stato anche relatore all'ultima edizione di Pasticceria di Lusso nel

Mondo, ed è stato allievo del grande Luigi Biasetto, e ha aperto con Marta la Pasticceria Gruè, in viale Regina Margherita. La grue, per chi non lo

sapesse, è quella granella che si ottiene frantumando le fave di cacao sbucciate e tostate: già nella scelta del nome s'intuisce la vocazione di Venanzi e Boccanera. Se le praline (memorabile quella all'arancia e aceto balsamico) sono l'amore di tutta una vita, in questa magnifica pasticceria non si scherza nemmeno sul resto: il pa-

nettone Gianduioso (con tre tipi di cioccolati monorigine e nocciola trilobata del Piemonte) ha conseguito un importante premio, e non c'è nemmeno il timore di "sporcarsi le mani" con un prodotto più popolare come le torte nuziali, qui proposte sotto forma di torreggianti costruzioni.

Ma pure in un paesino del profondo Sud ci può essere pasticceria di lusso. A Montesano sulla Marcellana (Salerno), c'è Giuseppe Manilia, che ha chiamato la sua pasticceria col suo nome, solo scegliendo una grafia latineggiante: Givseppe Manilia. Siamo nel cuore del Cilento, eppure la sua pasticceria, per com'è congegnata anche nell'arredamento, potrebbe stare a Parigi o a New York. E i suoi dolci hanno un aspetto che incanta quanto il gusto. Per esempio, la torta Perla del Sud: croccante agli agrumi, ananas, crema al frutto della passione, pan di Spagna al pistacchio, crema al mascarpone e glassa all'arancio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

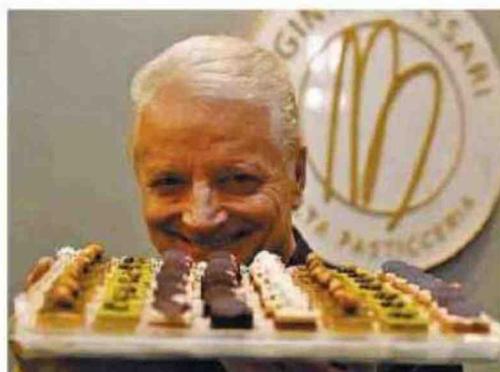
TUTTA ITALIA
Milano e Roma,
naturalmente.

Ma anche Lucca e
Cilento: la tendenza
è in crescita





► 23 dicembre 2021



In alto, l'interno, e qui sopra la fila davanti alla "Galleria Iginio Massari", pasticceria aperta dal noto chef a Firenze



Qui sopra, l'Atelier Damiano Carrara, a Lucca (a sinistra), e la Pastiggeria Gruè, a Roma





CLASSICI E NOVITÀ

I panettoni
gourmet
fanno anche
beneficenza

Camilla Rocca a pagina 8

IL DOLCE DEL NATALE

Classico o grand gourmet Voglia matta di panettone

*Una guida alle migliori pasticcerie della città
Dai prodotti artigianali alle creazioni «stellate»*

Camilla Rocca

■ La storia del dolce meneghino per eccellenza ha origini antiche e spesso controverse, tante le leggende e i racconti che ruotano attorno al panettone. La prima testimonianza scritta risale al 1470 da parte di Giorgio Valagussa, precettore degli Sforza, trattava di un pane speciale: diversamente dal resto dell'anno, infatti, le Corporazioni milanesi avevano deciso che a Natale tutti - ricchi e poveri - mangiassero lo stesso pane, detto «Pan de Sciori» o «Pan de Ton», cioè pane dei signori, di lusso, che veniva arricchito con zucchero, burro e uova. E a continuare questa tradizione fino a domani in sedici pasticcerie di Milano si potrà lasciare un **panettone sospeso** per chi non ha la possibilità di comprarlo. Questo è un anno in cui la solidarietà vince: il Campione del Mondo di pasticceria **Massimo Pica**

firma un'edizione speciale nata in collaborazione con l'associazione Salvagente Italia. La Bottega del Fiore dell'**Associazione Bianca Garavaglia** Onlus, impegnata da ben 35 anni a sostegno dell'assistenza in oncologia pediatrica propone il suo panettone classico con una latta su cui è

disegnato un fiore, una rivisitazione grafica dell'originale disegnato dalla piccola Bianca Garavaglia nel 1987, quando, all'età di soli 6 anni, si trovava ricoverata all'Istituto Nazionale Tumori di Milano. Il Maestro panificatore **Matteo Cunsolo**, de La Panetteria a Parabiago alle porte di Milano, da un paio di anni è attivo con il «Panettone solidale ai 4 cioccolati» (fondente, bianco, al latte e ruby, dai sentori fruttati), metà del ricavato di ciascun panettone viene destinato all'Associazione «La Ruota» Onlus di Parabiago che si occupa di offrire as-





sistenza e sostengo alle persone più deboli.

A Milano sono tanti i nomi storici che sono sempre garanzia di qualità quando si parla di panettone. Da oltre 75 anni la famiglia **Vergani** è stata tra i caposaldi della milanesità dolciaria: da questo concentrato tutto meneghino è nata la capsule collection Il Panettone de **La Milanese**: un'edizione speciale dedicata al best seller di Michela Proietti. Il panetto-

ne tradizionale della **Martesana** vanta 48 ore di lavorazione firmate dal pasticciere Vincenzo Santoro, Medaglia d'oro Artisti del Panettone 2020. Dal 1883 **Peck** è la gastronomia per eccellenza dove riempire la dispensa per il Natale. E quest'anno il panettone del pasticciere **Galileo Reposo** è declinato in sei versioni, tra cui la special edition 2021 alla gianduia e mandarino con glassatura alle nocciole, in soli 200 pezzi. A fianco del panettone tradizionale, fiore all'occhiello della pasticceria, **Panzerà Milano** propone un nuovo panettone dove trionfa l'albicocca «Pellecchiella» del Vesuvio candita. Altra pasticceria storica, che quest'anno farà sia il panettone che il pandoro (tipico veronese) è **Clivati**, dal 1969 in viale

Coni Zugna. La storica Pasticceria **Gattullo** vede la nuova mano della pasticciere Imma Iovine che lavora il lievito madre in modo che rappresenti circa il 10% dell'impasto, rendendo il panettone molto digeribile. Una nuvola nella versione classica, farcito e ricoperto di cioccolato. Il tradizionale panettone **Marchesi 1824** è il frutto di quasi due secoli di ricerca e passione. Il grande lievitato è arricchito dall'uvetta a sei corone, dalla frutta candita naturalmente, la vaniglia Bourbon del Madagascar, il miele italiano e le uova di galline allevate a terra, amalgamati in un impasto a lievitazione lenta. Se volete un panettone mignon, **Armani** lo propone anche nel formato da 100 g in formato classico, pesca e gianduiotto, aran-

cio e cioccolato e nella versione con copertura al cioccolato e decorazioni Guido Gobino. Come omaggio a Milano, la stampa stilizzata color oro dell'architettura di Palazzo Orsini, sede storica del marchio, è riprodotta sullo sfondo rosso della scatola. Nella

storica pasticceria **Cova** in via Montenapoleone la novità dell'anno è il panettone vegano.

Il laboratorio di **Ernst Knam** è il luogo perfetto per gli amanti del cioccolato in tutte le forme e le declinazioni, tra i suoi must il Knamettone in versione Foresta Nera. Burro francese e belga nell'impasto: ecco i segreti per il panettone dello stellato **Claudio Sadler** che propone il suo panettone al ristorante e sul suo e-commerce. Solo 100 pezzi per il panettone «Ai tre impasti» di **Christian Maresco**, che gestisce tre ristoranti di famiglia con pizzeria a Merate, Bonate Sopra e a Garlate, dove il prodotto di punta è una pizza con 96 ore di lievitazione. Si sta affermando sempre più il giovane Giovanni Ricciardella della bucolica **Cascina Vittoria** a Rognano, nel pavese; supportato dalla produzione a km zero della corte, dove fratelli e parenti allevano le oche, usa per la sua produzione di panettoni classici queste uova dal gusto particolare, particolarmente gialle e proteiche. Gli amanti del vero pistacchio non possono invece perdere il Panettone al pistacchio **Dop Bronte Ammu**, disponibile in due formati, senza uvette e canditi.

LE NOVITÀ DI QUEST'ANNO

Sono tante le iniziative solidali come «il panettone sospeso»

Le idee di Peck, Knam e Sadler





SUA MAESTA
Fino a domani in 16 pasticcerie si potrà lasciare un panettone sospeso per chi non ha possibilità di comprarlo





Un'istituzione del Natale: torna il panettone di Marchesi 1824



Diego Crosara presenta un dolce storico: «Cerchiamo di stravolgere un po' la tradizionalità con colori e forme differenti che possono seguire la moda»

Farina di frumento 100% italiana, uvetta australiana a sei corone lavorata naturalmente, arance di Sicilia e cedro canditi secondo un processo che segue il prodotto dalla raccolta alla lavorazione finale, vaniglia, miele d'acacia e uova di galline allevate a terra. Sono gli ingredienti del panettone di Marchesi 1824, frutto del lavoro di **Diego Crosara**, pastry creator director di Marchesi 1824, che fa parte della collezione della storica pasticceria milanese (oggi parte del gruppo Prada) per il Natale 2021.

Un panettone che, al contrario di altri, viene prodotto tutto l'anno in tre versioni: classica, estiva con albicocche o limoni e autunnale con i marroni. «Naturalmente la produzione è maggiore a Natale quando al panettone tradizionale ne affianchiamo uno con impasto al cioccolato, pezzetti di cioccolato e pere semicandite che aiutano a tenere morbido l'impasto, oltre alla Veneziana che, come da tradizione è molto richiesta a Capodanno, e il pandoro», dice Crosara.

Marchesi 1824, Diego Crosara presenta il lievitato di Natale 2021



Natale a parte, durante l'anno il panettone è più acquistato dagli italiani o da turisti stranieri?

«I turisti stranieri aiutano molto le vendite. Nel periodo estivo in particolare, infatti, abbiamo il formato da mezzo chilo facile da portare in aereo».

Qual è oggi il livello della pasticceria milanese?

«Sicuramente importante. Milano è una città dove la pasticceria ha tante sfaccettature perché la città è influenzata da molte culture gastronomiche. Dal mio punto di vista, però, la pasticceria milanese dovrebbe rappresentare la classicità italiana, il nostro intento è avvicinare i clienti a questa tradizione innovata, però, in chiave moderna».

Cosa significa "mantenere la tradizione innovandola"?

«Vuol dire mettere in vetrina il prodotto tradizionale rinnovandolo con ingredienti e tecnologie di produzione che aiutano ad avere un prodotto migliore. Da Marchesi 1824



cerchiamo anche di stravolgere un po' la tradizionalità con colori e forme differenti che possono seguire la moda, ma poi sono destinate a perdersi».

Quali sono i vostri prodotti più venduti?

«La nostra torta Aurora che è un semplice pandispagna con crema Chantilly rivestita da un velo di panna montata, è la più venduta. Poi ci sono i bignè, cannoncini, la meringa e le colazioni con la croissanteria all'italiana – pasta brioche con sfogliatura – che è un cavallo di battaglia».

Oltre alla pasticceria, sono cambiati anche i clienti?

«Sì, oggi hanno un gusto più raffinato e s'informano su ciò che acquistano anche in tema di sostenibilità».

Voi siete attenti alla sostenibilità?

«Certo, oggi è importante. Noi valutiamo tutto dall'uso degli ingredienti fino al packaging».





Le più belle confezioni di pandori e panettoni da conservare o collezionare

corriere.it/cook/news/cards/piu-belle-confezioni-pandori-panettoni-conservare-o-collezionare/marchesi-1824.shtml

23 dicembre 2021



Il panettone e il pandoro di [Marchesi](#), la storica azienda milanese che fa oggi parte del gruppo [Prada](#), sono contenuti in eleganti scatole di latta con decorazioni natalizie in bianco e oro o bianco, oro, rosso e verde.

Panettone e pandoro, ricette e consigli

- [Panettoni, i 12 migliori al supermercato secondo Altroconsumo](#)
- [Re Panettone 2021, il primo premio va a Cologno Monzese \(Milano\): ecco i vincitori](#)
- [Panettone, chi sono i quattro campioni del mondo](#)
- [Panettoni d'autore, i migliori da regalare a Natale 2021](#)
- [Le ricette delle creme \(veloci\) per accompagnare panettone e pandoro](#)
- [Ricetta: Panettone Casadonna di Niko Romito](#)
- [Ricetta: Pandoro fatto in casa di Carol Field](#)
- [Panettone salato, le eccellenze da scoprire \(che si possono ordinare anche online\)](#)
- [Il soufflé di panettone con cioccolato bianco di Massimo Bottura](#)
- [Panettoni, 20 versioni d'autore \(al cioccolato\) da gustare a Natale](#)

Copyright 2021 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | [Per la pubblicità](#) :
[RCS MediaGroup SpA - Direzione Pubblicità](#)





RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132
Milano | Capitale sociale: Euro 270.000.000,00
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano
n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485





Marchesi (foto 3)

La pasticceria simbolo dello stile milanese, Marchesi 1824, per Natale 2021 possiamo dire che propone un vero e proprio viaggio fiabesco dedicato ad adulti e bambini, che vede protagonisti i grandi lievitati della tradizione e biscotti di friabile pasta frolla, decorati a mano che riportano in vita uno dei balletti più amati di sempre: lo Schiaccianoci. Re indiscusso delle feste meneghine, il panettone classico di Marchesi 1824, è proposto al palato con un gusto delicato e fresco grazie ad ingredienti selezionati come farina di frumento 100% italiana, uvetta lavorata naturalmente, arance di Sicilia e cedro canditi secondo un processo che segue il prodotto dalla raccolta alla lavorazione finale. Vaniglia, miele d'acacia e uova di galline allevate a terra sono amalgamati in un impasto a lenta lievitazione con l'utilizzo esclusivo del lievito madre. Disponibile nei formati da 1, 1.5, 2, 3, 5 e 10 kg. Oltre al panettone classico e agli immancabili pandoro e veneziana, entrambi nel formato da 1 kg, Marchesi 1824 quest'anno amplia la propria offerta con il panettone al cioccolato e, su ordinazione, nella versione con crema chantilly, marron glacé, gocce di cioccolato e granella di nocciola pralinata, e nelle versioni decorate a mano, vere e proprie opere

d'arte uniche nel loro genere. Tra gli stili natalizi che impreziosiscono i grandi lievitati della tradizione: schiaccianoci dorati che si alternano su sfondo rosso alle classiche corone Marchesi, un'elegante ballerina che danza in un bosco di abeti innevati e fini decori dorati con un giocoso cavallo a dondolo. La corona di Marchesi 1824, simbolo di tradizione, qualità e passione, è protagonista anche della versione decorata a mano del pandoro. E, poi, Diego Crosara, pastry Creator Director Marchesi 1824, per il Natale 2021 propone una delle torte più famose al mondo: la Sacher impreziosita da raffinate decorazioni a tema natalizio. Disponibile in due formati (per 6 o 10 persone) e in due versioni: quella classica con confettura di albicocca e una rivisitata con confettura di lamponi. Tutti i prodotti di Natale sono disponibili anche online cliccando [qui](#).





Das Weihnachtswunder: Italiens bester Panettone



Die Panettoni aus der Mailänder Pasticceria Martesana sind "locker wie ein Wölkchen". Ihr wichtigstes Geheimnis: den Teig extrem lange gehen lassen.
(Foto: Martesana)

Nationalheiligtum? Mindestens. Um kein Gebäck wird in Italien mehr Aufhebens gemacht und lustvoller gestritten als um den Festtagskuchen Panettone. Zu Besuch bei Vincenzo Santoro, dessen Backwerk verehrt wird wie kein anderes.

Dramatische Musik, zum Crescendo arbeiten sich große Rührschaufeln durch eine zartgelbe Masse. Dann, auf dem Höhepunkt des Films: der Teigballen, mollig, aufgeplustert, fertig für den Ofen - ein Panettone im Rohzustand. Der gewölbte Weihnachtskuchen also, ohne den in Italien zwischen Advent und Dreikönigstag kulinarisch gar nichts läuft. Eheres Gesetz: Das Gebäck gehört auf jede Festtafel, ob zu Hause oder im Restaurant. Und Italien ist wohl auch das einzige Land der Welt, in dem ein Youtube-Video über einen Hefekuchen mit großer Oper untermalt wird. Ist nämlich vollkommen ironiefrei gemeint, der kleine Film des amtierenden



Konditorweltmeisters Massimo Pica.

Wer sich auf die Spuren des Weihnachtskuchens begibt, muss nach Mailand fahren. Dort wurde der Panettone erfunden, in der norditalienischen Metropole wird seine Ankunft jede Saison wie eine besonders gelungene Überraschung des Christkinds zelebriert. Legenden zur Entstehung gibt es reichlich, Quellen belegen für die Lombardei im späten 16. Jahrhundert die Zubereitung von süßlichen großen Broten - "panoni" oder eben "panettoni" -, die gemeinschaftlich verspeist wurden. Schwer zu sagen, was die Menschen vor 400 Jahren als Delikatesse empfanden, und ob uns das heute noch schmecken würde. Tatsache ist: Man reist auch 2021 nicht unbedingt mit der besten Meinung ins Panettoneland. Längst gehört das Rosinengebäck in den bunten Kartons auch bei uns zum Adventssortiment. Insgeheim bleibt aber die Frage: Was finden die Italiener eigentlich an dem trockenen Kuchen mit Schrumpelhaute?

Antwort: Natürlich ist er in Mailand nicht trocken, und die ideale Adresse, um das zu erkunden, ist die Pasticceria Martesana. Die Mailänder sind stolz auf ihre Konditoreien. Um Obsttörtchen zu verspeisen oder ein Stück Sacher, geht man nicht irgendwohin - sondern in eines der historischen Cafés. Das Cova an der Luxusmeile Montenapoleone, seit Generationen der Platzhirsch mit gediegenem Interieur, ist eine Erinnerung an die Habsburger-Herrschaft, als die Stadt ein Stück Wiener Kaffeehauskultur erbt. Genauso edel: **Marchesi** 1824, hier stehen Touristen schon morgens in der Kälte an. Die Dezemberdekoration im Schaufenster? Panettone natürlich. Auch der filmbegabte Patisserie-Weltmeister Massimo Pica käme als Adresse infrage - aber zum besten Panettone-Bäcker der Stadt - ein wichtiger Titel! - hat Mailand Vincenzo Santoro gekürt.

Vincenzo Santoro wurde in diesem Jahr zum besten Panettone-Bäcker Mailands gekürt. Besonders zur Weihnachtszeit ein wichtiger Titel.
(Foto: Martesana)

Santoros Konditorei "Martesana" liegt etwas abseits, im Maggiolina-Viertel mit Jugendstilvillen und Parks. "Erkennen Sie gleich", sagt eine Frau in Hauspantoffeln, die ihren Hund ausführt, "da, wo die ganzen Autos sind." An einem sonnigen Samstagmorgen drängen sich an den Tischchen draußen und im lichten Innenraum die gutbürgerlichen Mailänder, *Milano bene*. Familien, alte Damen im großen Pelz, Gruppen junger Leute, die teure Moncler-Daunenjacken tragen und im Geländewagen vorfahren. Am Tresen klirren die Kaffeetassen, unter Glas reihen sich Schokotürmchen an Waldbeerschnitten. Panettone wird nach klassischer Rezeptur serviert oder in einer der Varianten, ob mit Pistazien oder Nougatglasur. "Mailand gibt gern Geld aus", sagt Vincenzo Santoro. "Aber du musst liefern. Sonst siehst du die Leute nie wieder." Je kürzer die Haltbarkeit, desto fluffiger das Gebäck

Santoro ist ein schlanker 69-Jähriger, zur weißen Arbeitsjacke und der steifen Konditorenmütze trägt er schwarze Jeans und handgenähte Schuhe. Seit morgens um vier war er in der Backstube, jetzt ist er auf dem Weg zum prestigeträchtigen Wettbewerb "Artisti del Panettone", als Vorjahressieger hält er den Vorsitz des landesweiten Turniers. Ein Besuch in der Martesana-Werkstatt? Bedauerlicherweise unmöglich während der Weihnachtsproduktion, die schon im Oktober beginnt, Tausende Panettoni werden pro Saison im "laboratorio" handgefertigt, mit aufgestocktem Personal. Es gehe dort jetzt um höchste Konzentration, erklärt Santoro bei Espresso im Nebenzimmer. Vielleicht lässt sich der Meisterkonditor auch bloß ungern in die Karten schauen. Doch was einen echten Mailänder Panettone unterscheidet von der Exportware nach Deutschland, aber sicher, das lasse sich sofort demonstrieren. Santoro trinkt aus, schält ein Exemplar aus Karton, Folie und Papiermanschette, teilt den Laib mit einem scharfen Messer und öffnet die zwei Hälften des Gebäcks mit beiden Händen wie eine kostbare Frucht. "Non è una bellezza?" Ist er nicht schön?

Großporig und etwas feucht im Inneren, von kandierten Früchten und Sultaninen



gleichmäßig, aber nicht zu dicht durchsetzt, die braune Kruste weich, aber nicht zu elastisch: So sieht ein "panettone artigianale" aus, handwerklich hergestellt und mit dem schwach säuerlichen Geruch von frischem Hefeteig. Im Mund vermischt sich die Säure mit dem süßen Aroma von Orangeat und Rosinen - bei der flaumigen Textur einer frisch geschnittenen Scheibe könnte man auf die leider verkehrte Idee kommen, es handle sich um einen federleichten Happen. Aber: Im Panettone steckt viel Butter, "burro selezionato", wie Santoro präzisiert. Auch verwende er nur zwölfmal gemahlene Mehl, beste Trockenfrüchte und Honig, den er bei einer kleinen Imkerei entdeckte. Offenbar lohnt sich der Aufwand. Der Gourmetführer Gambero Rosso hat die Pasticceria Martesana, 1966 gegründet und wenig später von Santoro übernommen, gerade mit der höchsten Anerkennung "Tre torte" bedacht.

Guter Panettone ist außen weich und innen großporig und feucht. Außerdem sollte er leicht säuerlich riechen.

(Foto: Martesana)

Das ist auch eine Auszeichnung für das weihnachtliche Paradestück. Traditionell wird der Kuchen als Dessert nach dem Festmenü verspeist, am liebsten mit einem guten Glas Spumante. Das auf die Verpackung gedruckte Datum ist ein erstes Qualitätszeichen, noch bevor man den Inhalt aus der Box nimmt - bei den guten Adressen ist sie, hübsch wie eine Hutschachtel, maßgefertigt. Faustregel: Je geringer die Haltbarkeit, desto fluffiger das Gebäck. Die Unverwüstlichkeit gängiger Industrieware, angeblich genießbar bis in den Hochsommer, verweist auf verdächtige Fremdstoffe, allein deren Bezeichnungen nimmt ein *pasticcere* mit Berufsehre nur widerstrebend in den Mund. "Monociceridi" etwa, Monoglyceride als Emulgatoren, oder "Antimuffa" zur Regulierung der Feuchtigkeit.

Die Mailänder Handelskammer legte 2003 die Zutaten für "panettone artigianale" genau fest, neben Mehl, Zucker, Eiern und Butter ist das Backtriebmittel entscheidend: keine gewöhnliche Bierhefe, sondern "lievito madre", ein besonders milder Sauerteig. Bäcker, die auf sich halten, arbeiten nur mit selbst gezüchteten Kulturen aus Milchsäurebakterien, über Jahre gehegt. Vielleicht hat die Hingabe an den Panettone auch damit zu tun: die Vergrößerung des Hefeteigs wie von Zauberhand, das hat jedes Mal etwas Magisches an sich. "Grandi lievitati" nennt man respektvoll die Vorzeigeprodukte der Königsdisziplin, den Weihnachtskuchen und die zuckerbestreute "Colomba" zu Ostern. Ein gelungener Panettone sei innen "locker wie ein Wölkchen", sagt Maestro Vincenzo. Das wichtigste Geheimnis: Die penibel eingehaltene Ruhezeit. In seiner Backstube beträgt die Teigführung 48 Stunden, Knet- und Gärungsphasen bei exakt 28 Grad wechseln sich ab. Nach dem Backen hängen die Laibe zum Auskühlen kopfüber in Gestellen. So viel Zeit hat ihren Preis. Der Ein-Kilo-Panettone von Martesana kostet 40 Euro, bei Cova und **Marchesi** ab 38 Euro. Überraschende Erfolge feierte dieses Jahr der Panettone von Ikea

Klar, nur einen Bruchteil davon gibt man im Supermarkt aus für schnell durchgebackene Massenware von Firmen wie Motta, Piacelli oder Bauli, die auch in Deutschland zu haben ist. Je nach Qualität und Marke kann das im ungünstigsten Fall bedeuten: pappmachee-artige Konsistenz, das kandierte Obst ohne Aroma, dazu zähflüssige Schokotunnel. Zwar deckt sich selbst in Italien das Gros der Kunden bisher mit den günstigen Produkten ein. Aber die Beliebtheit der "artigianali" nimmt stetig zu. Anscheinend haben die Italiener die "traurigen, trockenen Riesenpilze" satt, wie es in dem vielgelesenen Foodblog "Dissapore" über Panettoni aus dem Discounter in billiger Knisterfolie heißt. Mehr Gnade fand bei den Verkostern der Panettone von Ikea, wenn auch die starke Zimtnote auffiel.

Dass die hochwertigen Varianten aus Handwerksbetrieben auch international zunehmend gefragt sind, bestätigt eine neue Studie des Marktforschungsinstituts



Nielsen. "The world has fallen in love with Panettone", heißt es darin. Vor allem in China oder Hongkong steige die Nachfrage, dem Emir von Katar habe es eine Schokorezeptur angetan. Zutaten wie Ingwer, irische Rum-Creme oder Pistazieneis lösen derzeit Debatten aus im Panettone-Heimatland, ob solche Extravaganzen noch den Namen des Kuchens tragen dürfen. Auch herzhaftere Versionen mit Provolone oder Paprika empfinden Traditionalisten als Sakrileg.

Italien streitet viel darum, welche Gebäckvariante sich noch Panettone nennen darf. Nougatglasur ist aber eindeutig erlaubt.
(Foto: Martesana)

Vincenzo Santoro lächelt milde über die erregten Debatten. Er hat schon vor Jahrzehnten mit glasierten Maronen experimentiert, und seinen im schönsten Dialekt betitelten "Panetùn de l'Enzo" (dunkler Schokoüberzug, Aprikosenkonfekt) lieben die Mailänder besonders. Ist schließlich eine Sacher-Hommage, also eine Verbeugung vor der lokalen Historie. Für Santoro geht es auch um seine persönliche Geschichte. Er kam Anfang der Sechzigerjahre als Junge aus dem tiefsten Süden in die Lombardei. "Ich kam an in der riesigen Stadt und wusste, hier will ich etwas erreichen. Als Konditor, das war immer mein Traumberuf", sagt Santoro. "Also habe ich mir das vorgenommen, wofür Mailand berühmt ist. Den Panetùn."





Tutti pazzi per il panettone artigianale

Il dolce di Natale per eccellenza ha creato un movimento di ferventi appassionati, sempre a caccia di eccellenze e novità. Scoprite con noi le proposte delle pasticcerie più rinomate, degli chef e dei laboratori più all'avanguardia

Milano e il panettone

Questo non significa, naturalmente, che il capoluogo lombardo sia pronto a cedere lo scettro. All'ombra della Madonnina, il rito del panettone non conosce flessioni e si svolge nell'atmosfera discreta ed elegante di pasticcerie storiche e botteghe gourmet. Come **Marchesi 1824**, famosa per i panettoni decorati, che quest'anno dedica le sue creazioni più chic al balletto natalizio dello Schiaccianoci. Mentre il pastry chef **Vincenzo Santoro** di pasticceria **Martesana** ha pensato di unire idealmente il dolce milanese con la Sacher viennese creando il Panetùn de l'Enzo, con glassa al cioccolato fondente e farcitura di albicocche in confettura e semicandite.

L'intramontabile **Peck**, tempio della gastronomia meneghina, accompagna la "special edition" gianduia, mandarino e glassatura alle nocciole con una sorprendente crema alle nocciole e tartufo bianco. Golosi e modaioli, infine, i panettoni di pasticceria **Gelsomina**: nelle loro bellissime scatole a righe colorate, sono racchiusi in versione tradizionale e creativa, come quella con gianduia di Valrhona, scorza di mandarino di Ciaculli candita e nocciole Piemonte.





In un'atmosfera unica creata da luci, addobbi e profumi proustiani, **Marchesi 1824** è pronta a portare sulle tavole di **Natale** le sue prelibatezze e la magia delle festività. La **Collezione di Marchesi 1824** di quest'anno è un vero e proprio **viaggio fiabesco** dedicato a adulti e bambini. Vede protagonisti i **grandi lievitati** della **tradizione** e biscotti di friabile pasta frolla. Sono decorati a mano e riportano in vita uno dei balletti più amati di sempre: lo *Schiaccianoci*.

Grandi lievitati **Marchesi 1824**

Re indiscusso delle feste meneghine, il **Panettone Classico di Marchesi 1824**, frutto di quasi due secoli di ricerca e passione. Si propone al palato con un gusto delicato e fresco dato dai pregiati ingredienti, selezionati nel rispetto della tradizione milanese. Farina di frumento 100% italiana, uvetta a sei corone lavorata naturalmente, arance di Sicilia e cedro canditi naturalmente secondo un processo che segue il prodotto dalla raccolta alla lavorazione finale. Vaniglia, miele d'acacia e uova di galline allevate a terra sono amalgamati in un impasto a lenta lievitazione con l'utilizzo esclusivo del **lievito madre**.

Panettone al Cioccolato **Marchesi 1824**

Oltre al Panettone Classico e agli immancabili **Pandoro** e **Veneziana**, entrambi nel formato da 1 kg, **Marchesi 1824** quest'anno amplia la propria offerta con il **Panettone al Cioccolato**. Un prodotto dall'impasto scuro, impreziosito da pregiato cioccolato 72%.

Inoltre, il dolce natalizio per eccellenza è disponibile su ordinazione nella versione con crema chantilly, marron glacé, gocce di cioccolato e granella di nocciola pralinata, e nelle versioni decorate a mano. Vere e proprie **opere d'arte** uniche nel loro genere.

Tra gli stili natalizi che impreziosiscono i grandi lievitati della tradizione: **schiaccianoci dorati** che si alternano su sfondo rosso alle classiche **corone Marchesi**, un'elegante ballerina che danza in un bosco di abeti innevati e fini decori dorati con un giocoso cavallo a dondolo. La corona di **Marchesi 1824**, simbolo di tradizione, qualità e passione, è protagonista anche della versione decorata a mano del **Pandoro**.





Biscotti

I biscotti di [Marchesi 1824](#) sono proposti in **forme diverse**, friabili e leggeri, con gusti deliziosi che evocano ricordi di infanzia e nasi schiacciati sulle vetrine delle pasticcerie. Quest'anno inoltre saranno proposti in **limited edition** i biscotti dedicati allo **Schiaccianoci** con l'iconico soldatino in tre differenti versioni.

Cioccolato di [Marchesi 1824](#)

La **pasta di cacao** e lo zucchero vengono lavorati tra le 72 e le 96 ore perché raggiungano la giusta consistenza vellutata. Infatti è così che il cioccolato di [Marchesi 1824](#) diventa fine, cremoso e avvolgente.

Torte di Natale

Diego Crosara, Pastry Creator Director [Marchesi 1824](#), per il Natale 2021 propone una delle torte più famose al mondo: la **Sacher** impreziosita da raffinate decorazioni a tema natalizio. Disponibile in due formati (per 6 o 10 persone) e in due versioni: . Quella **classica** con confettura di albicocca e una **rivisitata** con **confettura di lamponi**.





SCATTIDIGUSTO

14. Marchesi 1824: un panettone classico online



Il Classico Panettone **Marchesi 1824** ha alle spalle due secoli di ricerca e di esperienza. Il gusto è veramente “classico”, fresco e delicato, come gli ingredienti: uvetta a sei corone, frutta candita naturalmente, vaniglia Bourbon del Madagascar. Il tutto amalgamato in un impasto a lievitazione lenta con l’utilizzo esclusivo del lievito madre Marchesi.

Prezzo: 38 €.

[Marchesi 1824](#). E-shop.



PROFUMO DI STORIA



ANTICA FOCACCERIA S. FRANCESCO
 PALERMO, qui arancine, panelle, croccché sono realizzate ancora nella maniera tradizionale.

PER UN TOUR
CULTURAL GOURMAND
 IN ITALIA

Da Trieste a Palermo, da Milano a Roma, **l'itinerario archeo culinario** è un'esperienza che tutto il mondo ci invidia. Perché pochi Paesi hanno così tante storiche specialità gastronomiche regionali ben custodite come l'Italia.

I di Fiammetta Padda

Il più antico è, senza dubbio, l'Oste Scuro di Bressanone, che è lì dal 1200, dove si mescevano i vini delle decime del Duomo, dove si sono seduti arciduchi austriaci e alti prelati e dove tuttora si può pranzare nella stube vescovile.

All'estero, la palma dell'età va al piemontese Barbetta, a New York, dal 1904 meta di ogni artista che faccia una sosta a Broadway e set cinematografico privilegiato. Mentre, il record di generazioni alle spalle, dodici, va al ristorante Corona (1702) di San Sebastiano Curone, vicino ad Alessandria. Sono membri, insieme a oltre duecento ristoranti, caffè, confetterie e hotel, dei Locali Storici d'Italia, l'Associazione che da sessant'anni raccoglie quegli esercizi con secoli di vita che hanno definito il gusto italiano nel mondo.



ANTICA TRATTORIA SUBAN
 TRIESTE, fondata nel 1865 è gestita dalla stessa famiglia ormai da sei generazioni. Stesso arredo da sempre e guai se togliesse dal menu la jota, la zuppa di crauti, patate e fagioli.



**RISTORANTE
DEL CAMBIO**

TORINO, dal 1757
è uno dei ristoranti più
prestigiosi della città,
un tempo frequentato
quotidianamente
da Cavour. Oggi
in cucina c'è lo chef
Matteo Baronetto.



PROFUMO DI STORIA

Locali Storici d'Italia

Il 13 novembre hanno festeggiato lo storico compleanno con una giornata a inviti aperti: mentre alla pasticceria Gay Odin di Napoli (1894) si degustava il famoso cioccolatino a forma di Vesuvio, all'Antica Focacceria San Francesco a Palermo (1834) si spiluzzicavano arancine al ragù, panelle, "crocché", e da Vigoni, a Pavia (1878), si assaggiava la Torta Paradiso, creazione della Casa.

Sfogliare la guida, in un immaginario, ma, perché no anche reale-tour cultural/gastronomico, è come tornare all'ora di storia al liceo: dai caffè, fucina di seduzioni e rivoluzioni, come il Florian a Venezia (1720), dove sostava Casanova e dove si è tramata l'insurrezione contro l'Austria; alla saletta Omnibus del Caffè Greco a Roma, dove si sono seduti Wagner e Goethe e dove Giorgio De Chirico e Renato Guttuso erano clienti abituali, all'Osteria della Villetta (1900) a Palazzolo sull'Oglio, primo pit stop ferroviario sulla regia tratta Venezia-Milano.

Ristoranti con storie straordinarie

Nostalgie? Al contrario. Abbiamo in mano un'eredità che ci permette di costruire il futuro attraversando il passato come contenitore di idee da guardare in chiave critica. «Perché», dice lo chef Massimo Bottura, che ha costruito il suo nuovo menu in totale licenza poe-

tica, partendo dalle ricette dei protagonisti della nostra cucina dagli anni Sessanta: «Goya guardava Leonardo che guardava Giotto, e così via fino a Michelangelo Pistoletto che esprime la luce col piombo anziché con le foglie d'oro».

Ci sono locali con storie così straordinarie che ai proprietari o ai gestori successivi hanno fatto tremare i polsi. La Pesa, una delle ultime gloriose osterie milanesi (1880), conserva intatti le stufe, le maioliche, il gabbiotto coi macchinari della pesa utilizzata per il dazio. In più, nel 1933, incredibilmente, ha avuto per alcuni mesi come aiuto cuoco Ho Chi Minh (il ritratto è alle pareti) reduce dalla scuola di Escoffier

La Casa del Brodo, a Palermo, è nota a tutti come "Dal Dottore", da quando durante un'epidemia all'inizio del Novecento è diventata famosa per il potere ricostituente del suo brodo di carne. E a Trieste ci sarebbe un'insurrezione se l'Antica Trattoria Suban (1865), fondata e diretta da sei generazioni dalla stessa famiglia, modificasse qualcosa nell'arredo o togliesse dal menu la jota.

Antiche confetterie e pasticcerie

Le antiche confetterie e pasticcerie sono gioielli onorati dal più attento restauro conservativo. Il Caffè Mulassano, in piazza Castello, a Torino, dove è stato inventato il tramezzino (escono freschi ogni ora), grande come una stanza, è intoccato dal 1907; il Bicerin, sempre a Torino, detentore della ricetta segreta di caffè, cioccolato, latte e aromi, è tuttora quell'insieme di capitelli e boiserie citato da Dumas, dove sostava Silvio Pellico e di cui ha



ANTICO CAFFÈ GRECO

ROMA, meta abituale di Giorgio De Chirico e Renato Guttuso, questo caffè ancora oggi sorprende per eleganza e profumi.



ANTICA TRATTORIA DELLA PESA

MILANO, una delle ultime gloriose osterie milanesi con tanto di gabbiotto con i macchinari della pesa utilizzata per il dazio.

PIETRO ROMANENGO

GENOVA, qui da sette generazioni, come diceva Giuseppe Verdi: «Si produce squisitamente ogni sorta di frutto».



scritto Umberto Eco.

L'antica Confeetteria Pietro Romanengo a Genova, forte di sette generazioni, dove, diceva Giuseppe Verdi: «Si produce squisitamente ogni sorta di frutto», conduce una degustazione guidata di un'ora, con violette candite e gocce al rosolio, tra gli arredi del Primo Ottocento.

«Il pregio di questi locali carichi di valori umani, culturali, artigianali ha travalicato il mondo della tavola ed è diventato asset importante anche per le società internazionali» nota Enrico Magenes, presidente dell'Associazione Locali Storici. «È quella data della fondazione, 1824, che ha indotto Prada all'acquisto della Pasticceria Marchesi di Milano e a replicarla fino ad Harrod's a Londra; è lo snobismo del suo passato (nel 1868 batteva addirittura moneta) che ha persuaso Bernard Arnault di LVMH a far sua la pasticceria Cova di via Monte Napoleone».

Tra restauro conservativo e piatti tradizionali

E qui sorge un problema. Come intervenire in un contenitore storico senza tradirlo? Come toccare il Cambio a Torino, dove ogni giorno pranzava Cavour? Lasciando la sala intatta, è stata la geniale risposta, ma coprendo le pareti di quella contigua con le lastre specchianti di Michelangelo Pistoletto.

E la cucina? Matteo Baronetto, lo chef, ha fatto la stessa cosa incrociando un tradizionale Vitello

tonnato con la vena contemporanea del Ramen Piemontese.

Non che manchino, nei locali storici, i piatti storici. Da Checchino al Mattatoio, la coda alla vaccinara è quella di sempre (solo un po' meno aggressiva); il Polpo alla Luciana della Bersagliera a Napoli, si presenta, come di regola, con tutti i suoi tentacoli; e lo stesso vale per la focaccia col formaggio della Manuelina a Recco. Ma per trovare la sfilata delle ricette che ha segnato l'inizio del turismo gastronomico italiano bisogna risalire ai ristoranti del Buon Ricordo, primi a promuovere i valori della cucina regionale e perseveranti nel regalare ancora oggi un piatto di ceramica creato ad hoc a chi ordina la specialità della Casa.

Tanto per un assaggio, il percorso potrebbe passare dai Cappelletti del conte Loredan di Celeste a Venegazzù, al Galletto alla diavola del Sole di Maleo, al Peposo alla Fornacina del Battibecco all'Impruneta, al Tortino di alici di La Siciliana a Catania. Nel 1964 erano in dodici, adesso sono 103, di cui dodici all'estero. Il fil rouge del bello e del buono continua ad attraversare i secoli. Perché non approfittarne?



BARBETTA NEW YORK

Dal 1904 meta di ogni artista che faccia una sosta a Broadway.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAFFÈ FLORIAN

VENEZIA, fucina di seduzione e di rivoluzioni da Casanova all'insurrezione contro l'Austria.



Luff (3) - Ipa (2) - Getty Images



Regali di Natale last minute: come salvare il Natale, anche grazie all'online



Lifestyle

21/12/2021

Tutte le idee per i regali di Natale last minute: online e non

Siamo a meno 5 giorni dal Natale 2021 e non hai ancora completato la lista dei regali da fare? Nessun problema, grazie alle idee per i regali di Natale last minute di Mam-e. Tra shopping online e non ci sono moltissime idee che salveranno i ritardatari e il Natale. Un cofanetto di Sephora

Se non sai ancora che regalo fare, un cofanetto di *Sephora* sarà la soluzione. Acquistabile sia in negozio che online, è impossibile non trovare un cofanetto adatto. Ci sono moltissime proposte di cofanetti per chi ama il makeup, ma anche rilassarsi con un bagno caldo, o ancora per chi ama la skincare. Abbiamo già consigliato un cofanetto come idea regalo beauty per il Natale 2021, o anche il calendario dell'avvento *After Xmas*. Qui vi proponiamo come idea per il regalo di Natale last minute il cofanetto "*Skincare Essential Set*". Contiene 1 maschera raffreddante, 1 maschera all'argilla, 1 maschera in stick all'anguria e 1 confezione di salviettine struccanti, il tutto racchiuso in una splendida trousse, da utilizzare anche in viaggio.



Cofanetto Skincare Essential Set
Yankee Candle per profumare il Natale

Ricorrere al celebre marchio di candele profumate *Yankee Candle* farà sicuramente il suo figurone come regalo di Natale last minute. Amazon te le consegna entro Natale e in più offre una vasta gamma di profumazioni. Ti arriverà a casa probabilmente non impacchettata, ma a tutto c'è un rimedio: ci sono moltissimi modi di

impacchettare i regali secondo le regole del fai da te. In più sarà sicuramente più apprezzato un pacco personalizzato che quelli standard dei negozi. Tra le candele Yankee Candle potrete scegliere tra le edizioni limitate per il Natale oppure tra i classici. Una candela alla cannella sarà sicuramente l'ideale per calarci nell'atmosfera natalizia.





Yankee Candle alla cannella Travel Card per scoprire nuovi posti

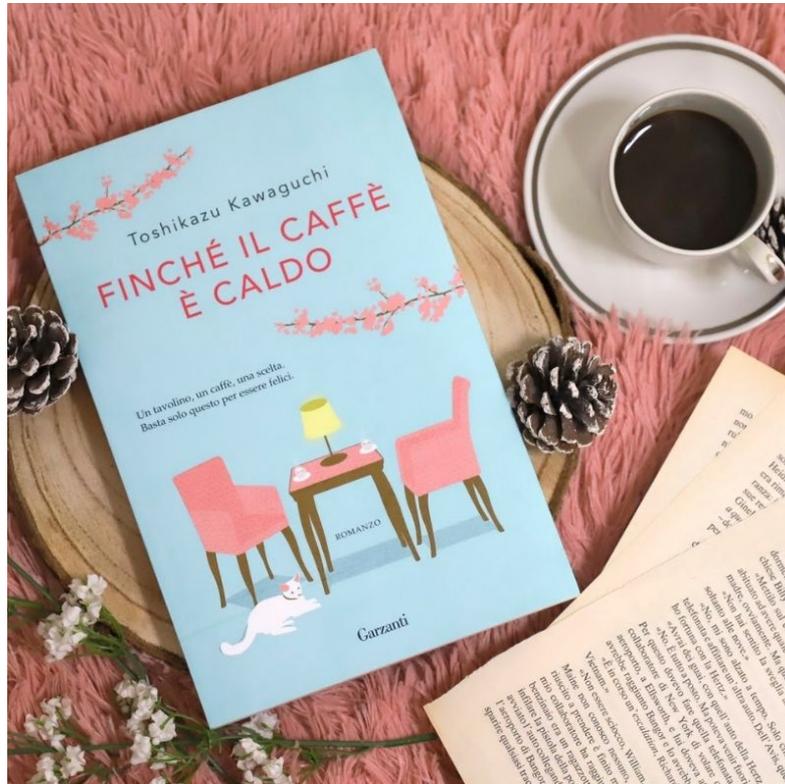
Un'idea regalo per Natale last minute che farà sicuramente impazzire il tuo compagno di viaggi, una tua amica o chiunque altro è una travel card. Cos'è? Una carta ricaricata con un importo che scegliete voi, senza nessuna meta o data prefissata, anche visto il periodo di restrizioni cui sempre di più andiamo incontro. L'ideale è quella di *Gattinoni*, *Un mondo di vacanze*. Anastasia Pezzella, una creator digitale che ama viaggiare e dispensa consigli per i viaggiatori amatoriali, ha assolutamente consigliato questa travel card. Potrai caricare l'importo che vuoi, nessuna data, nessuna destinazione, solo un anno di tempo per usufruirne, inoltre con il suo codice sconto, avrete caricati sulla carta già 15€! Perfetta come idea last minute, perché basterà accedere al sito, e acquistare una travel card digitale.. e perché no, magari creare voi un bigliettino fai da te per svelare la sorpresa!



Travel card di Gattinoni Un libro: ce n'è per tutti i tipi

Un'altra idea per un regalo di Natale last minute può essere un buon libro! Ne abbiamo consigliati moltissimi e ce n'è di tutti i generi. Se il destinatario è appassionato di fumetti sicuramente non puoi non optare per un fumetto di Zerocalcare. Per i lettori più tradizionali, puoi scegliere tra i grandi classici. In ogni caso, anche se apparentemente la scelta di un libro può sembrare difficile, seguendo i nostri consigli non sbaglierai! Tra saggi, libri sull'emancipazione femminile, libri green, libri di narrativa italiana o straniera e libri gialli, sicuramente troverai una soluzione. *"Finché il caffè è caldo"*, di Toshikazu Kawaguchi, acquistabile su Amazon, vi arriverà sicuramente in tempo. Un romanzo pieno di fascino e mistero, incentrato sulle occasioni perdute e sull'importanza di quelle ancora da vivere.





Finché il caffè è caldo
Borraccia sostenibile

Un'ottima idea regalo last minute per Natale è una borraccia riutilizzabile. Ottima per fare un regalo sostenibile e per spingere anche gli altri ad esserlo. Potrai scegliere tra un'infinità di proposte online, moltissimi brand, anche emergenti, propongono borracce per sostenere cause come deforestazione, come quella di *24Bottles*, o contro l'inquinamento degli oceani, o dei brand che devolvono il ricavato come quella di *Freshly Cosmetics*.



Borraccia di 24Bottles

Panettone d'autore: un'idea regalo gustosa e di classe

Se non sai ancora cosa regalare ad amici di famiglia, colleghi, conoscenti, o a chiunque altro un panettone è la risposta che stavi cercando. Un'idea regalo last minute per Natale semplice, gustosa, ma di classe. Scegli tra i migliori panettone d'autore da regalare questo Natale 2021 quale regalare e il gioco sarà fatto. Qui, il panettone di **Marchesi 1824**, sicuramente una scelta per chi non ha limiti di spesa, ma decisamente d'effetto.





Panettoni decorati di **Marchesi** 1824
Una gift card abbigliamento

Una gift card di un centro commerciale, per esempio *Il Centro di Arese*, sarà un'idea perfetta per un regalo di Natale last minute. Un regalo utile e favoloso agli occhi di chi lo riceve: il destinatario potrà comprare ciò che più gli piace e tu non correrai il rischio di sbagliare i gusti di chi riceve il regalo. Potrai scegliere tu stesso l'importo da caricare sulla carta e sarà spendibile in tutti i negozi del centro!

Leggi anche:

I migliori regali tecnologici per il Natale 2021: ce n'è per tutti

Antipasti per il pranzo di Natale: le ricette più sfiziose e semplici

La Galleria di Milano e la magia del Natale: l'albero di Swarovski 2021 è tornato a brillare
NEWSLETTER

Vuoi ricevere Mam-e direttamente nella tua casella di posta? Iscriviti alla Newsletter, ti manderemo due mail al mese con il meglio del nostro Magazine e riceverai subito un regalo!

CLICCA QUI PER SAPERNE DI PIÙ!





Migliori panettoni d'autore da comprare e regalare a Natale 2021: la top 10



Migliori panettoni d'autore, la classifica dei primi 10 da regalare a Natale o portare a tavola.

di

Chiara Lanari, pubblicato il **18 Dicembre 2021** alle ore **16:01**

Il **panettone** non è solo il dolce tradizionale di **Natale** per antonomasia ma anche un'idea regalo originale soprattutto se si tratta di panettoni artigianali e d'autore, sapientemente lavorati e farciti con canditi, creme deliziose e glasse. A deliziarci di una lista di 10 panettoni d'autore da regalare a Natale è la sezione Cook del Corriere della Sera. Ecco quali sono i migliori.

Migliori panettoni d'autore, la classifica dei primi 10 da regalare a Natale o portare a tavola

Al primo posto figura il **panettone dello chef due stelle Michelin Andrea Berton** da un chilo. Si può ordinare direttamente sul sito ufficiale ad un prezzo di 40 euro. Sicuramente si tratta di un'idea regalo molto originale e per i palati più esigenti. Secondo posto per i **panettoni decorati della pasticceria Marchesi 1824**, che costano 200 euro al chilo per la versione decorata e 38 euro al chilo per quella classica. Questi panettoni sono creati dal pasticcere Diego Crosara.

Sul podio anche il **panettone al cioccolato bianco e frutti di bosco di Olivieri 1882** del pastry chef Nicola Olivieri (Vi). Sono varie le versioni che si possono acquistare, da quella con cioccolato ivoire alla versione con frutti di bosco.

Quarto posto tra i panettoni d'autore anche quello cioccolato e amarene di **Gucci Osterie in limited edition** e creati da Massimo Bottura, mentre subito dopo troviamo il delizioso **panettone alla pastiera di Roberto Di Pinto**, un panettone molto originale che trasforma il dolce partenopeo in un panettone al costo di 35 euro. Panettoni artigianali, idea regalo sempre gradita

Tra i panettoni artigianali da regalare, settimo posto per il **Panettone con albicocche pellecchiella del Vesuvio di Pasticceria Panzera** seguito dal **panettone con yuzu candito e cioccolato bianco di Gastronomia Yamamoto e Davide Longoni** che mixa tradizioni italiane a quelle giapponesi.



Chiudono il panettone con gianduia e mandarino della
pasticceria Martesana di Milano

, preparati dai maestri Vincenzo Santoro e Domenico Di Clemente disponibili in varie versioni, al cioccolato gianduia e canditi, e infine il
panettone tradizionale di Giancarlo Perbellini

dal profumo di rosa e bergamotto.

Vedi anche: Migliori panettoni 2021 da acquistare al supermercato e nei negozi secondo Altroconsumo





Prezzi dei panettoni, ecco la classifica dei più cari e dei più economici

Sotto la lente il costo del dolce tipico natalizio realizzato dalle più prestigiose pasticcerie di Milano e dai marchi industriali: le differenze e i perché nello studio della startup Maiora Solutions A Milano il panettone non è soltanto tradizione, è un vero e proprio culto che si tramanda di generazione in generazione. L'offerta è ampia e negli anni è cresciuta moltissimo. Ogni milanese «doc» ha il suo marchio di panettone preferito, meglio se artigianale e di una delle pasticcerie storiche dove spesso nei giorni delle feste si formano lunghe code per il dolce acquisto. Durante i pranzi natalizi diventerà poi centrale il racconto sulla scelta fatta e ricorrerà spesso la domanda: «tu dove lo compri?».

Ma qual è il prezzo di un panettone a Milano? Il costo varia molto e segue sia il prestigio dei brand, sia la qualità degli ingredienti e delle lavorazioni. Per orientarsi la startup Maiora Solutions, specializzata nello sviluppo di strumenti di intelligenza artificiale e analisi avanzata dei dati, ha valutato i diversi tariffari.

Per effettuare lo studio, la società ha messo sotto la lente sia i panettoni artigianali, considerando 15 tra le pasticcerie meneghine più note per la produzione del dolce tipico del Natale, sia le realizzazioni industriali che si possono acquistare in ogni supermercato.

LA CLASSIFICA DEI PANETTONI ARTIGIANALI

Qual è il risultato? Per quanto riguarda i dolci artigianali, il cui prezzo medio è di 37 euro al chilo, in cima alla classifica dei prezzi compare il famoso panettone Sant Ambroeus. La pasticceria in centro città è conosciuta internazionalmente e per avere il suo re panettone occorre sborsare 42 euro al chilo. Al secondo posto si posiziona la realizzazione dell'alta pasticceria Massari (40 euro al chilo). A pari merito si colloca il panettone della pasticceria Martesana (sempre 40 euro al chilo). Subito dopo (39 euro al chilo) si piazza la realizzazione dei laboratori Giacomo. Nomi molto conosciuti come Peck, la gastronomia più rinomata di Milano, e Cova in Montenapoleone, vendono le proprie realizzazioni rispettivamente a 32 e a 38 euro al chilo. In ogni caso, nella classifica dei 15 produttori «nobili» più conosciuti di Milano il meno caro costa 30 euro al chilo ed è la realizzazione Vergani

Panettoni artigianali di pasticceria

Panettoni artigianali

Prezzo al kg

Vergani

30 euro

Peck

32 euro

Zàini Milano

35 euro

Pasticceria S. Gregorio

35 euro

Clivati



35 euro

Rainieri

36 euro

Cucchi

37 euro

Cova

38 euro

Marchesi

38 euro

Pavè Milano

38 euro

Gattullo

38 euro

Da Giacomo

39 euro

Martesana

40 euro

Massari

40 euro

Sant Ambroeus

42 euro

Prezzo medio

37 euro

LA CLASSIFICA DEI PANETTONI INDUSTRIALI

Quanto si spende invece per un panettone industriale? In questo caso si tratta di un prodotto dalla lavorazione differente e i prezzi sono molto più bassi. Si passa, infatti, dai 37 euro medi degli artigianali ai 5,5 euro degli acquisti in supermercato. Nella classifica, a costare di meno è il Balocco (3,32 euro al chilo), seguito dal Carrefour Extra (3,39 euro al chilo) e da Le Grazie (3,79 euro al chilo). Le tariffe salgono via via fino ad arrivare all'area dei 5 euro al chilo con Bauli e Melegatti . Ci sono però anche sorprese più esose nella lista come Terre d'Italia (9,81 euro al chilo) e Tre Marie (11,40 euro al chilo).

Panettoni industriali

Panettoni industriali

Prezzo medio al kg

Balocco

3.32 euro

Carrefour extra

3.39 euro

Le Grazie



3.79 euro

Maina

4.32 euro

Motta

4.49 euro

Paluani

4.60 euro

Bauli

4.99 euro

Melegatti

5.20 euro

Terre d'Italia

9.81 euro

Tre Marie

11.40 euro

Prezzo medio

5.5 euro

DA CHE COSA DIPENDONO LE DIFFERENZE?

Il divario di prezzo tra artigianale e industriale si spiega con le caratteristiche del prodotto di pasticceria. Un vero panettone artigianale prevede un ciclo di lavorazione che può arrivare fino a tre giorni, con lievito madre, due impasti, l'incorporamento di tanto burro, uova fresche e tanto tanto know-how maturato dopo anni di esperienza e corsi di addestramento. Tutto questo fa diventare il panettone del Natale un prodotto realmente artigianale che alla cassa ha un costo finale diverso.

«In un momento dell'anno in cui la nostra città si prepara per le festività natalizie abbiamo deciso di analizzare uno dei prodotti più presenti sulle tavole dei milanesi: il re panettone – dicono Andrea Torassa ed Emilio Zunino -. Ne è emerso un divario davvero importante tra i prodotti di pasticceria e quelli industriali, per il panettone con ricetta classica, ancora il più amato da tutti. E' interessante notare come, nonostante il grande divario di costo, il panettone di pasticceria sia ancora acquistato da tante famiglie milanesi, e che comunque, grazie ai costi contenuti di quelli industriali, a tutti sia permesso di poter mangiare un buon panettone per Natale».





Panettone a Milano, la classifica dei prezzi per scegliere quale comprare a Natale 2021



FoodMilanoGiovedì 16 dicembre 2021

Milano - In periodo natalizio non si può non **parlare** di panettoni. Per chi vuole preparare il classico dolce di Natale con le proprie mani, ecco la **ricetta per fare il panettone a casa**; a chi invece preferisce acquistarne uno per sé o da regalare ai propri cari abbiamo già indicato alcuni tra i **migliori panettoni artigianali di Milano**. E per chi al gusto vuole aggiungere un tocco di solidarietà torna anche l'iniziativa **Panettone Sospeso in 26 negozi aderenti**.

Ma **quanto costa un panettone a Milano**? Qual è il prezzo di uno dei prodotti più acquistati dai milanesi nel periodo natalizio? Il costo varia ovviamente in base al tipo di panettone, ma secondo i dati diffusi dalla startup **Maiora Solutions** il costo medio per un chilo di **panettone classico artigianale** è di circa **37 euro** contro i **5,5 euro** di un **panettone industriale**. Ok, dato importante, ma ancora più interessante è leggere la classifica dei prezzi dei panettoni a Milano, sia di pasticceria artigianale che industriali.

Qual è il **panettone artigianale più economico** di Milano? E quale il più costoso? Secondo l'analisi di **Maiora Solutions** i prezzi vanno dai circa 30 euro al chilo del panettone **Vergani** ai 42 del panettone **Sant'Ambroeus**. Di seguito il dettaglio dei prezzi con la **classifica completa**, dal meno caro al più caro:

- **Vergani** - 29,9 euro
- **Peck** - 32 euro
- **Zaini** - 35 euro
- **Pasticceria San Gregorio** - 35 euro
- **Clivati 1969** - 35 euro
- **Pasticceria Ranieri** - 36 euro
- **Cucchi** - 37 euro
- **Oya** - 38 euro
- **Marchesi 1824** - 38 euro
- **Pavè** - 38 euro
- **Gattullo** - 38 euro
- **Giacomo** - 39 euro
- **Pasticceria Martesana** - 40 euro





WHO'S WHO.

Diego Crosam
Pastry creator
di Marchesi 1824



LA TESTIMONIANZA

È entrato in Marchesi nel 2018, come è cambiato il suo ruolo in questi anni?

Da coordinatore delle attività di laboratorio mi sono spostato prevalentemente sulla parte creativa, con studio e revisione delle ricette e nuove proposte.

Abbiamo una decina di pasticceri, lavoriamo per i pdv a Milano ma anche per quello di Londra, dove ci sono altri tre pasticceri per la produzione di alcuni prodotti in loco e la finitura.

Come si lavora con una proprietà come Prada, un grande gruppo del lusso? La proprietà è molto attenta, sentiamo molto vicina la famiglia Bertelli. Lorenzo Bertelli, figlio di Miuccia Prada, ha un palato fine e quello con lui è un confronto molto aperto e approfondito. Rispetto a una pasticceria artigianale a conduzione familiare, siamo diversi, più "azienda" in alcune fasi. Penso all'ideazione di nuovi prodotti, non è una procedura così

immediata come può essere in una pasticceria di famiglia. Ogni progetto richiede il giusto tempo, anche sei mesi o un anno: un brand così importante non mette certo un dolce in vetrina con improvvisazione.

Una impronta manageriale, insomma.

Sì, ma dal lato artistico la creatività è preservata. C'è un approccio gestionale e una attenzione alta alle procedure, come è normale che sia.

La forza di un'azienda grande e strutturata nella proprietà si vede nella ricerca e selezione dei fornitori, per esempio. Su questo, peraltro, ho impostato lo stesso dei paletti: usiamo in prevalenza prodotti italiani, in tutto quello per cui è possibile, farine, zucchero, uova, burro. Altri campi in cui si sente l'approccio da azienda è la selezione del personale e l'attenzione alla sostenibilità ambientale; su questo aspetto la proprietà è molto sensibile. *E.B.*

GRUPPI DEL LUSSO
ENTRANDO
NEL BUSINESS
DELLA PASTICCERIA,
LEGANDOLO
A ESPERIENZE
DI CONSUMO COERENTI
CON IL BRAND

ganigramma, come Marco Marsico che si occupa del marketing».

Il negozio di Sant Ambroeus in Corso Matteotti, invece, «È uno strumento di heritage marketing potentissimo». Lo spiega a Dolcegiornale la professoressa Roberta Crespi, direttore del Master in gestione dei beni di lusso dell'Università Cattolica di Milano.

«La ratio di questa acquisizione - dice la docente - verosimilmente sta nel non voler "lasciare indietro" il locale storico mentre si pensa a uno sviluppo internazionale del brand. Sant Ambroeus America, diciamo così, si riappropria del suo passato, che deve continuare ad esistere se si vuol dare una veste di lusso, e giustificare un premio di prezzo, all'offerta anche in altri futuri punti vendita, o in quello già esistente negli Stati Uniti». Un altro pezzo del puzzle è quello che vede grandi gruppi del lusso entrare nelle attività di pasticceria. Lo ha vissuto la pasticceria Cova, nel 2013, con l'acquisizione della prestigiosissima location di via Monte Napoleone da parte del gruppo Lvmh (il colosso francese della moda, del

lusso e della cosmesi). Quasi lo stesso è accaduto per Marchesi 1824, dal 2014 di proprietà del gruppo Prada.

«In questi casi - spiega Crespi - abbiamo grosse multinazionali del lusso che si impegnano in una attività, l'alta pasticceria, per loro nuova o quasi. Per esercitare quel business specifico, controllandolo completamente e legandolo in qualche modo al loro brand principale e ai valori che esso esprime».

Lvmh ha delle expertise nel settore hospitality, quindi quella fu una acquisizione coerente con l'operato della multinazionale. Prada, prendendo Marchesi e migliorandone visibilità e punti vendita, ha già aperto a Londra e si svilupperà a livello internazionale.

L'ultima frontiera della commistione tra alta moda/lusso e alta pasticceria (o settore food in generale) è, però, in una formula ancora differente.

«Il consumatore del lusso è un po' cambiato negli ultimi anni: non vuole più possedere per ostentare, ma per sé, per ottenere una gratificazione personale e un senso di vicinanza con il brand. Questa gratificazione passa dall'esperienza di consumo - spiega la professoressa Crespi - Per questo nascono incroci tra marchi di alta gamma e pasticceria. Per questo un marchio come Louis Vuitton, nel 2020, ha aperto a Osaka, all'ultimo piano della sua boutique monomarca, la caffetteria Le Café V e il ristorante Sugalabo V».

Una collaborazione con lo chef Yosuke Suga, proseguita con la seconda apertura di Le Café V a Tokyo e il lancio dei cioccolatini a marchio Louis Vuitton. «Questi brand hanno bisogno - ancor di più nel momento di uscita dalla pandemia - di richiamare i clienti negli store fisici, e lo fanno ricreando esperienze immersive ed elitarie, dove la parte food diventa fondamentale». ●

77

OGGI IL LANCIO
DI UN NUOVO
PRODOTTO
RICHIEDE
DA SEI MESI
A UN ANNO





Epifania 2022, la calza della Befana di Marchesi mai vista prima: cosa contiene

checucino.it/epifania-2022-calza-befana-marchesi-contiene

5 gennaio 2022

L'Epifania è alle porte, portando con sé la voglia di aprire la calza della Befana. Quella firmata da Marchesi 1824 è imperdibile: ecco cosa contiene.



Calze Befana (Instagram @marchesi1824)

Il conto alla rovescia all'**Epifania** si sta accorciando. Questa attesissima festa è imminente, portando gioia tra grandi e piccini in attesa di aprire le **calze della Befana**.

Ricorrenza con cui giungono al capolinea le feste, non manca un po' di malinconia al suo arrivo anche se è amata da molti.

Per viverla in modo indimenticabile, da non farsi scappare la calza realizzata dal marchio Marchesi 1824. Si tratta di una **famosa pasticceria milanese**, creatrice di dolci pazzeschi, appartenente al gruppo Prada.

Nella sua preparazione **stile e gusto** si mixano dando vita a dolci irresistibili alla vista e al palato.

Per trascorrere un 6 gennaio nel segno della dolcezza la sua calza è la scelta ottimale. A realizzarla il suo **Pastry chef Dietro Crosara**.

Epifania 2022: imperdibile la calza firmata Marchesi 1824

La proposta di Marchesi 1824 per l'Epifania è **pazzesca** non solo per i dolciumi contenuti al suo interno.





Lecca (Foto Pinterest @ricettedalmondo.it)

Si parte dal suo involucro realizzato tramite il **riciclo di un tessuto in seta** dal mood natalizio, contraddistinto da una trama tartan, sui toni del rosso e del blu, molto elegante. Il risultato è una **calza da fiaba**, bellissima da conservare per l'anno successivo.



SCATTIDI|GUSTO

Idee regalo per la Befana: vi proponiamo 5 last minute per festeggiare l'Epifania.

Partiamo dalle “classiche” calze della Befana, regalo immancabile sotto il camino (noi le trovavamo sul fornello... ah i tempi moderni...). Supermercati e pasticcerie sono pieni di calze già confezionate, che però sono un po' banali. Mia madre ci “farciva” le calze, sempre le stesse tutti gli anni, con una selezione di scelte, rigorosamente tutte uguali per i tre fratelli Bonati.

Bando alle nostalgie, comunque. Eccovi qualche proposta interessante, per le calze dei bimbi ma anche per noi che bimbi non siamo più – ma pur sempre golosi. Con un menu dedicato, e un paio di dolci, che sono sempre un regalo gradito, anche per la Befana.

1. Le classiche calze della Befana di Marchesi 1824



Le classiche **Calze della Befana** realizzate per **Marchesi 1824** dal pastry chef **Diego Crosara** sono allegre, colorate ed eleganti. Realizzate in tessuti riciclati, si possono scegliere fra quelle in seta color vischio, nel tradizionale tartan blu o in tartan rosso.

Le calze contengono una selezione di torroncini friabili con mandorle, gianduiotti assortiti, caramelle fondant, sfere al cioccolato assortite e lecca lecca.

Prezzo: **120 €**.

[Marchesi 1824.](#)



CITY MILANO NEWS – IL BLOG DI INFORMAZIONE SULLA CITTÀ DI MILANO

DOLCI PER L'EPIFANIA 2022, LA CALZA DELLA BEFANA DI MARCHESI 1824

Posted On 3 Gennaio 2022 By Redazione

- [Home](#)
- [Salute](#)





Torroncini, gianduiotti, caramelle, cioccolatini e lecca lecca per l'Epifania 2022. Il tutto in preziose calze di tessuti riciclati.

Idee per un dolce regalo anche per l'Epifania 2022?

In occasione della ricorrenza del 6 gennaio, **Marchesi 1824** e il Pastry Chef **Diego Crosara** presentano le preziose **Calze della Befana**.

Le calze di Marchesi 1824 con tessuti riciclati e dolci assortiti per l'Epifania 2022



I tessuti riciclati prendono nuova vita nelle eleganti calze in seta color vischio, il tradizionale tartan blu e l'iconico tartan rosso.

Inoltre queste calze contengono una preziosa selezione di friabili torroncini con mandorle e gianduiotti assortiti. Ancora caramelle fondant, sfere al cioccolato assortite e lecca lecca.

Linkiesta

Epifania Riempire di golosa soddisfazione la calza della Befana

Alessio Cannata

Monete di cioccolato, caramelle, confetti, tartufi, marzapane e dolci di ogni tipo. Ecco la nostra selezione per creare le calze del 6 gennaio più golose e gourmet di sempre

Caramelle elegantissime – Marchesi 1824

Ginevrine alla pera, Fondant alla fragola, Gocce alla violetta. Sono solo una selezione delle caramelle proposte dalla storica [Pasticceria Marchesi](#) di Milano. I colori pastello di questi bonbon riescono ad affascinare chiunque e trovarseli in dono non può che essere molto apprezzato. Specie dagli adulti. Se siete pigri e amate le cose belle, sullo shop online è disponibile anche la [calza completa](#) a soli – si fa per dire – 120 euro.



marchesi1824 
87.5K followers

[View profile](#)





Calza della Befana: i migliori dolci da comprare online in tutta Italia



Per l'Epifania 2021 preparate una calza ripiena di dolci gourmet: ecco tante idee per cioccolatini e caramelle eccellenti

Di Valentina Dirindin
28 dicembre 2021

C'è chi l'aspetta più dei regali sotto l'albero portati da Babbo Natale: **la calza dell'Epifania, riempita di dolci (o di carbone) dalla Befana, è una tradizione molto sentita**, e in alcune ragioni d'Italia è tradizionalmente la vera protagonista dei desideri dei bambini.

Un tempo, lasciata appesa sul camino o vicino al letto la sera prima di andare a dormire, la calza della Befana si riempiva magicamente durante la notte di arance, frutta secca, e perfino di giocattoli, per i più fortunati. Oggi, nella maggior parte dei casi, la vecchia signora che arriva a cavallo di una scopa volante infila nelle calze dei più piccoli dolciumi, caramelle e cioccolatini vari.

La Befana e la sua calza: la leggenda

Ma da dove nasce **la tradizione di aspettare la Befana nella notte dell'Epifania**, e di lasciare per lei una calza da riempire di dolci regali? L'origine di questa usanza non è del tutto certa. L'ipotesi più accreditata lega la figura della Befana a quella di una vecchina che i Re Magi incontrarono lungo la loro strada verso Betlemme. A lei chiesero indicazioni sulla giusta via da prendere, spiegandole che portavano i doni al piccolo Gesù appena nato. La vecchina tuttavia, nonostante il loro nobile intento, non li aiutò, ma fu poi presa dal rimorso di non averli seguiti, e iniziò a rincorrerli portando con sé un cesto pieno di dolci da offrire come dono. Nel suo cammino bussò casa per casa, regalando dolciumi ai bambini nella speranza che uno di loro potesse essere il Bambino Gesù. Quanto al simbolo della calza, che non trova una precisa collocazione in questa storia, pare che risalga ai tempi di **Numa Pompilio, uno dei sette re di Roma**, che appendeva una calza in una grotta durante il solstizio d'inverno, per farsela riempire di doni da una ninfa. Infine, il **carbone**: ormai presente solo nella sua versione di zucchero, il carbone è il simbolo di ciò che resta del falò propiziatorio di fine anno. Ai bambini che non si sono comportati bene, resteranno solo le ceneri dell'anno passato, e nessun buon auspicio per quello appena incominciato.

I dolci migliori con cui riempire la calza



Se è vero che l'Epifania tutte le feste porta via, allora possiamo anche festeggiarla come si deve, regalandoci qualche ultima trasgressione prima di incominciare la dieta.

Svegliarsi e scoprire la calza della Befana piena di cose buone è una gioia che si può riscoprire anche in età adulta, per questo vi consigliamo **un po' di dolci di qualità con cui farcire la vostra calzetta la notte del 6 gennaio**, da comprare online da tutta l'Italia.

Li trovate nella nostra gallery.



- Gelatine di frutta

Alzi la mano chi non ama le gelatine di frutta. Se avete alzato la mano, probabilmente non avete mai assaggiato quelle del maestro Iginio Massari.

- Baci di Cracco

Consapevole di essere il sex symbol della cucina italiana, Carlo Cracco ha dato il suo nome ai tradizionali baci di dama, riproposti alla sua maniera.

Costo: 18 euro

- Ginevrine

Aprono un nodo al cuore, queste caramelle che sono proprio quelle che le nostre nonne nascondevano nel comò per darci come premio di tanto in tanto. Si trovano alla pasticceria **Marchesi** di Milano.

Costo: 10 euro

