



Panettone, a ciascuno il suo



Firmati dagli chef, sfornati dai pizzaioli e confezionati per piacere a tutti: le proposte lievitate di questo Natale superano la fantasia, o meglio, la tradizione che un tempo si reggeva solo su uvetta e canditi nell'impasto.

Archivate gare e competizioni all'ultimo candito – come il lancio del progetto dedicato al Museo Nazionale del Panettone –, ecco che si avvicina il momento dell'anno più atteso per i cultori dei **grandi lievitati natalizi**, ovvero l'affondo e il taglio della prima fetta (anche se in redazione le prove generali sono già iniziate da un pezzo). Oltre alle classiche versioni che conquistano i puristi – dalle certezze della pasticceria ciociara **Dolcemascolo** che a partire da questo Natale raddoppia anche a Roma, al regale panettone di **Marchesi 1824 decorato anche a mano con pasta di mandorle e ghiaccia**, ma c'è anche il tradizionale di **Peck** e quello sciccosissimo di **Four Seasons Milano**, venduto in esclusiva al cinque stelle in una confezione da collezione – sono sempre di più le possibili declinazioni del panettone. Se nel numero che trovate in edicola a partire da questa settimana abbiamo dedicato una ristretta vetrina a quelli d'autore e in un altro recente articolo ci siamo occupati dei progetti di beneficenza, nelle prossime righe continuiamo ad approfondire il tema tra ricette degli chef, sfornate di panettieri e pizzaioli, collaborazioni originali e proposte inclusive.

Panettoni d'autore (vol. 2) e dove trovarli

È racchiuso il Sud Italia e l'aroma della Costiera nel primo panettone di **Don Alfonso 1890 della famiglia Iaccarino** che, in attesa di riaprire la dimora storica del circuito Relais & Châteaux, si è ispirata al territorio per realizzare un lievitato con limoni e le arance dell'azienda agricola Le Peracciole.

Soffice e fragrante è anche la proposta di **Andrea Berton** che omaggia la tradizione milanese scegliendo un burro di latteria italiana, la scorza d'arancia candita della Sicilia, il cedro Diamante e la succulenta uvetta dell'Australia per il suo impasto lievitato 48 ore che lascia la scia di vaniglia Bourbon.



Si aggiunge al suo *M.I.O* con pasta di arance arrosto il *MassaBon* che **Daniel Canzian** ha messo a punto sempre con **Albertengo**: questa volta a essere cotte però sono le albicocche.

La stessa frutta, invece, viene semplicemente candita dall'**head pastry di Iyo chef Luca de Santi** che la inserisce nel panettone con **yuzu** dal piacevole gusto esotico.

L'abbinamento perfetto? Più tradizionale di quello che ci si potrebbe aspettare dal primo e unico ristorante giapponese che in Italia vanta una stella Michelin (importante: avete tempo fino al 31 dicembre per provare la *Iyo Experience* prima della chiusura per rinnovo degli spazi, ma nell'attesa che riapra da gennaio parte il temporary restaurant in piazza Alvar Aalto, nel quartiere Porta Nuova): per il sommelier Danilo Tacconi infatti con un Moscato d'Asti non si sbaglia mai.

Il chiodo fisso di fornai e pizzaioli è l'alveolatura

Proprio in occasione della triplice inaugurazione (un panificio, una focacceria di mare e un laboratorio di produzione), **Luca Pezzetta** presenta anche il suo nuovo panettone. Dal micro forno di Fiumicino, tra diversi tipi di pane, dolci e pizza, tutto l'anno si farà spazio il panettone, accolto pure tra gli scaffali dei negozi Aelia duty free del vicino Aeroporto "Leonardo Da Vinci".

Tradizionale o con albicocche candite e cioccolato è il panettone di **Cresci** che, oltre alle confezioni da 1 chilo, mette a disposizione anche il formato **monoporzione**. Si ferma a due quest'anno la proposta di **Francesco Arnesano** per **Lievito, Pizza, Pane** che suggerisce di ordinare entro giovedì 15 dicembre il panettone tradizionale o quello ai tre cioccolati, da 500 grammi oppure il doppio.

Si fa in quattro **Renato Bosco** che per questo Natale ha creato il *Recioc*, panettone artigianale farcito di cioccolato bianco ed estratto di caffè; sempre per chi non ama i canditi c'è *Sacher* con impasto al cacao, albicocca e pezzi di cioccolato al latte oppure *Amarè* con amarene candite e cioccolato fondente. All'appello manca poi il classico, un must con arancia candita e uvetta sultanina.

Quando l'unione fa la forza, tra alta moda, artigianato made in Italy e feeling tra colleghi

È veneto al quadrato il panettone nato dalla collaborazione tra **Nicola Olivieri** e **Lorenzo Cogo** al gusto di olive candite, cioccolato bianco e rosmarino. L'head baker ha infatti rivisitato il suo panettone duettando con lo chef vicentino che lo servirà a bordo de **La Compagnie**— compagnia aerea francese 100% Smart Business Class — di cui cura la consulenza insieme ad altri stellati, proponendolo ai passeggeri nella tratta Milano-New York nella settimana dal 18 al 24 dicembre. A chi vola il 25 dicembre, Babbo Natale regalerà un intero panettone.

In occasione della riapertura tanto attesa del **cinema Modernissimo**, **Forno Brisa** ha lanciato una nuova scatola per la nuova sinergia con la **Cineteca di Bologna**. Il packaging (in tiratura limitata) riproduce gli interni di alcune opere icone dello storico multisala che finalmente è tornato operativo dopo anni di ristrutturazione.

Proviene dal tacco d'Italia uno dei più ambiziosi panettoni che, insieme ad altre regioni del Meridione, sta ridisegnando la geografia dei grandi lievitati — basti pensare che lo scorso ottobre **Vincenzo Tiri** ha inaugurato una "panettoneria" a Potenza che non solo destagionalizza il prodotto ma lo naturalizza sempre di più al Sud. Si chiama **Pugliettone** la limited edition di Eustachio Sapone made in Puglia, disponibile anche con la lanterna di ceramica in terracotta di Grottaglie realizzata dal **maestro ceramista Marcello Fasano** in soli 400 pezzi. Sono 100 invece i panettoni che il resident chef Lorenzo Sacchi de **Il Circolino** a Monza, con la supervisione di Claudio Sadler, ha preparato per **Colmar** in occasione del centenario della storica azienda di moda sportiva. Per restare in tema di passerelle, **Etro** celebra la stagione delle feste "vestendo" il panettone del ristorante **Il Luogo Aimè e Nadia** realizzato come di



consueto dagli chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini. A fare la differenza, oltre alla bontà del dolce, anche la scatola in metallo satinato nei colori del blu e dell'oro con decorazioni ispirate ai motivi jacquard delle loro collezioni.

Sognante è l'atmosfera che viene restituita dalle illustrazioni a cura di **Eleonora Casetta** sulla latta del panettone di **Leone 1857**: solo a guardarla sembra quasi spiccare il volo a bordo delle variopinte mongolfiere.

È in edizione limitata lo scrigno progettato dal gruppo di lavoro AMDL Circle dello studio dell'architetto **Michele De Lucchi**: al suo interno è racchiuso il panettone glassato di **Andrea Tortora**, impastato con la farina Sua Altezza di **Molino Pasini**, in vendita sullo shop dell'azienda che si distingue per la sua farina di alta qualità.

Esclusiva è anche la linea del panettone alla **Birrasanta**, realizzato per il Birrifico del Forte da Massimo Giovannini, lievitaista, proprietario e pizzaiolo di **Apogeo** a Pietrasanta. In questo caso, il classico impasto meneghino con un mix di noci e fichi semi-canditi viene siringato con la birra una volta tirato fuori dal forno a legna. Impasti inclusivi: senza glutine, con olio extravergine, ripieni di gelato e da farcire con creme spalmabili

Per chi deve resistere al panettone pere e cioccolato di **Roscioli** e alle altre tipologie, da mela, uvetta e cannella a quello con albicocche e caramello, su ordinazione il forno può preparare il classico senza lattosio in tre pezzature: da 500 grammi, 750 grammi oppure 1 chilo, ma in realtà ci sono i formati speciali che arrivano a pesare anche 5 chili.

Il già citato **Forno Brisa** accontenta tutti con il **Veganone**, una rivisitazione del suo classico senza però ingredienti di origine animale e con sole materie prime naturali, autoprodotte e provenienti da filiere sostenibili. Oltre al classico, c'è la ricetta con albicocche e cioccolato fondente, referenze che si inseriscono in un progetto più ampio legato al concetto di benessere, condotto insieme al **nutrizionista Ferdinando Giannone** (di contro, sembra sfidare il colesterolo il loro *Panettonissimo*, new entry bolognese con mortadella e parmigiano, neanche a dirlo).

Ci si concede uno strappo alla regola quando si strappa il panettone di **New Food Gluten Free**, realtà romana specializzata nella vendita di prodotti **senza glutine e senza lattosio** (tutti di propria produzione) che nel quartiere Prati ha avviato un ristorante con lo stesso manifesto.

Ancora dalla Capitale arriva il **panettone plant based** della prima pasticceria gourmet interamente vegetale: **Julietta Pastry and Lab** è l'altra faccia (dolcissima) di Romeow Cat Bistrot, il primo ristorante che in città ha proposto una cucina vegetale ricercata grazie alla visione di **Valentina de Matteis**.

Un'altra novità porta la mano del Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani: **Sal De Riso** lancia infatti la linea **"Raggi di Sole"**, **panettoni senza glutine e senza lattosio**, in due tipi, il milanese e quello con gocce di cioccolato.

Al posto di creme spalmabili e sac à poche, **Fatamorgana** abbina il suo **gelato al panettone senza glutine**. I gusti? Pistacchio di Bronte, mandorla d'Avola e sorbetto alle fragoline di bosco oppure "Bacio del Principe", sorbetto di lamponi e zabaione con marsala Riserva Florio.

È con gelato anche il panettone di **Federico Prodon** che si trova esclusivamente nella boutique dei Parioli: la farcitura è al gelato cioccolato 99% di Michel Cluizel con rum Don Papa o alle nocciole, un blend che il pastry chef ha preparato con frutta secca che proviene da Avellino, Viterbo e Piemonte. Tutti i suoi altri panettoni si possono acquistare a Borgo Pio e al corner del Mercato Centrale dentro la stazione Termini.

Pensato proprio come un dolce da forno tradizionale è il panettone di **Bonfissuto** con



olio extravergine siciliano, limoni sempre made in Sicily e semi vari. Plus: lo possono mangiare anche gli intolleranti al lattosio. Dalle piramidi alle Alpi, ma con il cuore (e gli ulivi) in Puglia: la ciclofocacceria **Mamm** di Udine ha sfornato il suo panettone a base di **olio extravergine di oliva del frantoio Petruzzi**, una piccola realtà di Fasano, in provincia di Bari, arricchita con gianduia e albicocche E anche in questo caso perfetta per chi è intollerante al lattosio.

Sperimenta anche **Daniele Campana**, pizzaiolo calabrese che con *U Sibbaresì* racconta il suo territorio attraverso una ricetta fortemente identitaria tra il lievito madre della nonna, la pasta di clementine della piana di Sibari, l'origano della Sila greca e l'**olio extravergine d'oliva**, varietà la Grossa di Cassano, dell'azienda Agricola Doria. Come degustarlo al meglio? Caldo e con un filo d'olio.

Non c'è un grammo di burro e di derivati del latte anche nel dolce di Natale all'olio extravergine e arance candite di Calabria di **Filippi** che da quest'anno fa felice la clientela anche con il suo *Strucà*, impastato solo con extravergine di oliva ricavato da olive verdi spremute a freddo e disponibile in più varianti, da quella priva di canditi a quella profumatissima al limone.

Seguendo il fil rouge delle interpretazioni regionali, se in Veneto spicca il *Nadal* di Scarpato in Liguria **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia** come ogni anno propone il Fiore del Frantoio, lievitato da forno a base del loro olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca e uvetta sultanina. La novità arriva però dalla cucina de **I Balzi Rossi** dove lo chef **Enrico Marmo** ha arricchito il **pandolce ligure** di olive taggiasche candite e olio extra vergine di oliva monocultivar taggiasca della famiglia Mela con aggiunta di scorza di limone.

Non mancano le alternative per i più golosi che potranno sbizzarrirsi con topping e creme. Tra le altre, le più gettonate sono al **pistacchio** come nella versione pronta all'uso de **Le Cuspidi** che, con il suo panettone, spedisce anche un flacone in stile **squeeze** per farcire ogni fetta, oppure c'è quella **da spalmare** una volta scartata la confezione di **Eataly** che ha lanciato la sua prima linea di panettoni e pandori.





LA CUCINA ITALIANA



Avete voglia di affondare i denti nel [grande lievitato tipico di Milano](#), magari anche fuori stagione? E allora optate per il **panettone a colazione**. Nella città della Madonnina, nel periodo natalizio, ma non solo, sono tante le [pasticcerie a Milano](#) che danno la possibilità di **fare colazione con il panettone** invece che con cappuccino e [cornetto](#).

Vi sembra un'ottima idea? Vi diamo gli **indirizzi delle migliori pasticcerie** in cui poter mangiare il panettone tradizionale a [colazione](#) (più un indirizzo in cui trovare il [pandoro](#) tutto l'anno).





Marchesi 1824

Per i milanesi non esiste Natale senza il panettone di Marchesi 1824, che nel periodo delle Feste fa bella mostra di sé nelle vetrine dei due punti vendita anche nella versione decorata con pasta da zucchero. Quest'anno, peraltro, il panettone di Marchesi 1824, grazie alla sapiente arte del pastry chef Diego Crosara, ha anche conquistato il primo posto nella competizione [Artisti del panettone](#).

Nelle pasticcerie Marchesi 1824 le fette di panettone possono essere gustate tutto l'anno (ad eccezione del periodo di Pasqua), a colazione o a merenda, quello tradizionale per i mesi autunnali/invernali e a rotazione quello al limone o all'albicocca per i mesi primaverili/estivi.

Marchesi 1824

- Galleria Vittorio Emanuele II,
- Via Monte Napoleone, 9,
- Via Santa Maria alla Porta, 11/a.

pasticceriamarchesi.com





CLUB MILANO

GUSTO

I panettoni che un milanese dovrebbe assaggiare

Tornano in tavola i grandi classici del Natale insieme a tutta la ritualità che i dolci delle feste custodiscono. Su tutti il panettone, lievitato della tradizione milanese per antonomasia che fa la differenza con la bontà dei suoi ingredienti. Per non sbagliare occorre restringere il campo e scegliere tra le migliori proposte che la città offre

DI MARCO TORCASIO

07 December 2023

È Diego Crosara, pastry art director, della pasticceria [Marchesi 1824](#) di Milano il vincitore di “Artisti del Panettone 2023”, la competizione che ogni anno premia il miglior panettone tradizionale classico senza glassa. Per Sal De Riso, campione uscente e presidente della giuria composta da un selezionato gruppo di giornalisti ed esperti, il podio è stato ottenuto per “Aver realizzato un panettone, nel pieno rispetto della tradizione milanese, caratterizzato dall’equilibrio non solo nel gusto e nella parte aromatica ma anche nell’impasto, dall’alveolatura regolare e con una perfetta disposizione della frutta candita”. E da questo lievitato comincia il nostro viaggio alla scoperta di quali panettoni artigianali non possono proprio mancare sulla tavola milanese.

Il panettone tradizionale di [Marchesi 1824](#)

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 danno vita a un impasto a lenta lievitazione con l’utilizzo esclusivo del lievito madre. «Da [Marchesi 1824](#) si assapora con ogni fetta di Panettone un equilibrio di sapori» sovvieni Diego Crosara.





≡ ELLE

I pandori e panettoni gourmet per Natale 2023

Team pandoro o team panettone?

DI [REDAZIONE ELLE ITALIA](#) PUBBLICATO: 06/12/2023



COURTESY PHOTO

COURTESY PHOTO

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Pasticceria Marchesi 1824

Come ogni anno Marchesi 1824 celebra la magia del Natale in perfetto stile meneghino. La collezione per le Feste quest'anno prende spunto dalla *boule de neige*, spiega Diego Crosara, nell'immaginario collettivo l'oggetto perfetto per riassumere l'atmosfera magica del Natale. Oltre ai





classici pandori e panettoni, quest'anno Marchesi 1824 presenta due novità in campo grandi lievitati: il Panettone mele, cannella e caramello e il Panettone al pistacchio. Immaneabili ovviamente i tradizionalissimi panettoni e pandori decorati a mano con pasta di mandorle e ghiaccia reale che, oltre ai classici Corona, quest'anno sono decorati con abeti verdi, renne volanti e gli iconici simboli del Natale.





Shopping goloso e merende d'autore, così Milano si prepara al Natale



di Nicoletta Moncalero



Una mappa gourmet per le Feste, durante le quali ogni momento della giornata può essere l'occasione per una sosta goduriosa

Non solo mercatini (78 baite attorno al Duomo fino all'Epifania, oltre alla Fiera degli Oh Bej Oh Bej nel weekend dell'Immacolata): Milano per le festività apre le porte dei migliori hotel, e dei negozi più esclusivi per degustazioni, merende, dopocena, all'insegna delle golosità più raffinate. Soprattutto in centro, sono tanti gli appuntamenti preparati appositamente per aspettare il Natale milanese. Si parte dallo shopping, elegante e goloso, che può iniziare da **Peck**, dal 1883 in via Spadari con le iconiche sculture in cioccolato, i panettoni, ma anche tartine gastronomiche (nuova ricetta: gambero con guacamole e mandorle tostate), paté e insalata russa (con tonno). Dietro l'angolo, in via Victor Hugo c'è invece dal 1911, **Giovanni Galli**, con le scatole bianche piene di marroni canditi, boeri, praline di cioccolato e pasta di mandorla.

Marchesi 1824 è una delle pasticcerie più antiche e rinomate della città, in via Santa Maria alla Porta (ma anche Galleria Vittorio Emanuele II, in via Monte Napoleone 9) ed è l'indirizzo preferito dalle milanesi dove comprare il panettone. I prezzi variano da 46 (panettone da un kg) ai 122 euro (tre chili). Mentre il panettone più prezioso arriva a



costare anche 500 euro: si tratta del classico panettone **Marchesi** 1824 in un'esclusiva versione dipinta e decorata a mano, impreziosita da fiocchi di neve dorati e un incantevole pupazzo di neve. Non solo shopping, ma anche preziose merende, negli hotel in città. A fianco della stazione centrale, c'è l'**Excelsior Hotel Gallia** che propone la Gran Merenda di Natale, servita ogni giorno presso il Gallia Bar & Lounge, dalle ore 15.30 alle 18.30, fino al 6 gennaio: a differenza dell'anno passato, dedicata al "Regno delle Due Sicilie", quest'anno gli chef Antonio e Vincenzo Lebano e il pastry chef Stefano Trovisi portano gli ospiti in viaggio dal Sud Italia fino al capoluogo meneghino. In tavola, cartellate, struffoli, cassatine, panforte, ricciarelli, torrone, strudel, pandoro e panettone. In vendita – per ospiti dell'hotel e ospiti esterni – anche tre prodotti: il Panettone Tradizionale, il Panettone "Anima del Sud" (con albicocche del Vesuvio e cioccolato, a 55 euro) e "L'Albero di cioccolato", firmati dall'Executive Pastry Chef Stefano Trovisi.

In via Manzoni, all'**Armani/Bamboo Bar** la Merenda al cioccolato è la nuova formula per una piacevole pausa, al settimo piano di Armani Hotel Milano. Per tre giorni a settimana, il martedì, il mercoledì e il giovedì, dalle ore 15 alle ore 17, il menu del locale lascia spazio a tre diversi tipi di cioccolata calda in tazza abbinata a quattro mini dessert. Gli ospiti potranno scegliere tra una gamma di cioccolate in tazza dagli aromi diversi, dal più forte al più delicato, per un viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori dei paesi produttori. Ogni cioccolata è accompagnata da panna montata e tre topping: granella di pistacchio, granella di mandorle e peperoncino in fiocchi disidratato.

In zona Montenapoleone, due indirizzi, da segnarsi. Al **Four Season** in via Gesù è tempo di "Unwrapping Christmas" in partnership con la Maison Acqua di Parma. Il Bar Manager Nikos Tachmazis ha studiato una speciale cocktail list, ispirata ai profumi stagionali di Acqua di Parma. Qualche esempio: il Porta Fortuna Cocktail, Neve Fresca Cocktail (con infuso di pino) e Bosco Cocktail. Il pastry chef Daniele Bonzi ha creato una speciale proposta di dessert – tutti serviti nei bicchieri di vetro dell'iconico giallo Acqua di Parma: il Dolce Porta Fortuna (dessert in vetro con base crumble, crema diplomatica, polvere di cannella, sciroppo di Oabika, vaniglia Norhoy) e Dolce Neve Fresca (dessert in vetro con base crumble, crema diplomatica, gel al bergamotto, fiori eduli, kumquat candito); Dolce del Bosco (dessert in vetro con base crumble, crema diplomatica, pinoli caramellati, salsa all'eucalipto, legno di cedro affumicato).

In via Andegari, al **Mandarin Oriental Milano**, c'è tutti i giorni l'Afternoon Tea, dalle 14,30 alle 18,30 (60 euro a persona) dove gustare specialità milanesi in abbinamento a delizie londinesi del pluripremiato The Rosebery del Mandarin Oriental Hyde Park di Londra. Un indirizzo, quello milanese da tenere in conto anche per una colazione speciale in città.

A proposito di colazione, anche qui, un paio di posti da tenere in considerazione per le vacanze natalizie (ma anche oltre). In piazza San Fedele, proprio dietro a Palazzo Marino, al **Flagship Store Lavazza** l'eccellenza del caffè incontra la pasticceria di Marco Pedron ex pastry chef di Carlo Cracco, ora direttore didattico della sezione pasticceria per Congusto Gourmet Institute che recentemente ha festeggiato i 20 anni di attività. Di Pedron le irresistibili Crioche, disponibili anche nella versione "XL" per vivere divertenti momenti conviviali. La proposta del lunch del Flagship nasce dalla collaborazione con Federico Zanasi, executive chef del Ristorante Condividere, premiato con 1 stella Michelin e situato nell'Head Quarter di Lavazza a Torino.

Dietro a via Torino, invece, in via Caminadella c'è **Romanengo**, bottega di tè e di spezie (da Genova), ma anche luogo "segreto" in cui rilassarsi prima o dopo lo shopping nelle vie del centro. Solo un avvertimento: sarà difficile resistere alla tentazione di comprare una scatola in legno piena di frutta candita.





I pandori e panettoni gourmet per Natale 2023



Pandori e Panettoni per Natale 2023: Pasticceria [Marchesi](#) 1824



courtesy photo



Come ogni anno **Marchesi 1824** celebra la magia del Natale in perfetto stile meneghino. La collezione per le Feste quest'anno prende spunto dalla *boule de neige*, spiega Diego Crosara, nell'immaginario collettivo l'oggetto perfetto per riassumere l'atmosfera magica del Natale. Oltre ai classici pandori e panettoni, quest'anno **Marchesi 1824** presenta due novità in campo grandi lievitati: il Panettone mele, cannella e caramello e il Panettone al pistacchio. Immaneabili ovviamente i tradizionalissimi panettoni e pandori decorati a mano con pasta di mandorle e ghiaccia reale che, oltre ai classici Corona, quest'anno sono decorati con abeti verdi, renne volanti e gli iconici simboli del Natale.

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Sant Ambroeus



courtesy photo

Dall'Italia all'America, **Sant Ambroeus** celebra il Natale con i classici della tradizione. Immaneabile il Pandoro per gli amanti del dolce a stella, mentre il Panettone è disponibile nella versione classica per i puristi o con sole uvette, e poi al Cioccolato fondente, al Marron Glacé, al Cioccolato al latte e Albicocca e al Pistacchio. Ma non



solo, Sant Ambroeus per questo Natale sosterrà l'iniziativa benefica "Panettone Sospeso", una raccolta promossa dall'Associazione Panettone Sospeso ETS, un'organizzazione no profit che raccoglie e dona panettoni a persone in stato di indigenza nella città di Milano.

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Knam x Coin



courtesy photo

Dal 7 dicembre nello store di Milano Cinque Giornate, arriva la capsule collection di Panettoni firmata da **Ernst Knam per Coin**. 90 panettoni numerati firmati dal "Maestro del Cioccolato", a base di mele e uvetta, una reinterpretazione del classico strudel e omaggio alle origini tedesche del pasticcere. "Per questo panettone special edition dedicato a Coin ho pensato a qualcosa di assolutamente nuovo e gustoso, una rivisitazione dello strudel, dolce tipico della tradizione europea che in tedesco vuol dire letteralmente 'vortice'. Ed è proprio un vortice di sapori dalla consistenza incredibile: un ripieno di mele e uvetta avvolto da una crosta di cannella e pinoli," ha dichiarato lo Chef Knam.



Publicità - Continua a leggere di seguito
Pandori e Panettoni per Natale 2023: Pavé



courtesy photo

Da **Pavé** è Natale tutto l'anno da quando il pasticciere Giovanni Giberti ha deciso di produrre questo classico della pasticceria milanese 12 mesi l'anno. Il Panettone di Pavé nella versione classica è realizzato utilizzando farina del Mulino Bongiovanni, burro di Normandia, frutta candita, Vaniglia del Madagascar, uvette selezionate Pariani e lievito madre di settant'anni. Tra le proposte natalizie per un panettone gourmet, non possono mancare quello al cioccolato fondente, quello al caffè e cioccolato biondo, quello ai quattro cioccolati e torta Tonka Pavé, tutti nel formato da 1 kg.

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Bauli





courtesy photo

Tra le proposte per Natale 2023, tornano le edizioni speciali **Bauli** in vendita presso alcuni selezionati punti vendita (Minuti Bauli e Bauli in Autostrada). Quest'anno le 3 novità omaggiano il famoso jingle anni 80 "BaBaBauli" e proprio a lui è dedicato il pack della Limited Edition Pandoro di Verona. Oltre al Pandoro di Verona BaBaBauli saranno disponibili anche due confezioni regalo in Edizione Limitata di Pandoro di Verona da 1,5 kg e Panettone Tradizionale da 1Kg. Tra le altre proposte Bauli, oltre ai classici, tornano la collaborazione con Baileys Original Irish Cream sia in versione pandoro che panettone, e ovviamente le alternative senza glutine e senza lattosio.

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Motta



courtesy photo

Tra le novità di Natale 2023, **Motta** presenta il panettone Originale in versione cioccolato. L'Originale Cioccolato Motta si presta dunque a diventare l'alternativa prediletta per gli amanti dell'Originale che non riescono a rinunciare al cioccolato. Un impasto soffice al cacao, una gustosa crema al cioccolato all'interno e una glassatura al cioccolato fondente con scaglie ricoprono la più classica delle creazioni Motta. Novità del packaging 2023, la grande M, simbolo del brand, che cambierà

colore a seconda degli ingredienti, e il profilo del Duomo di Milano, che richiama la storia dell'azienda.

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Matteo Dolcemascolo





Prodotto rispettando ogni fase di produzione, il panettone artigianale **Dolcemascolo** richiede 72 ore di lavorazione, a partire dalla cura del lievito madre al quale vengono aggiunti farina italiana macinata a pietra, burro di centrifuga delle Alpi, uova certificate da allevamenti a terra e senza antibiotici, vaniglia naturale del Madagascar estratta a mano e canditi. Ogni passo della produzione viene eseguito a mano, dal rinfresco del lievito al confezionamento. Il panettone è disponibile nelle varianti classico e cioccolato, anche nel formato magnum, ai frutti di bosco, cioccolato e pera, cioccolato e lamponi e al pistacchio con crema spalmabile.

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Dolzeto al Select





Dolzeto, pasticceria artigianale del quartiere Isola di Milano, dà vita al primo Pandoro al Select grazie al lavoro di Sandra Tasca e il pasticcere Giorgio Saccone. Il celebre bitter nato a Venezia nel 1920 regala così le sue sfumature agrumate e speziate al lievitato. Come? Attraverso piccoli cubetti di gelatina al Select, in grado di sprigionare le note dolciamare a ogni morso.

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Probios





Con Probios i must della tradizione natalizia sono gluten free. Realizzato con ingredienti biologici, il Pandoro senza glutine dell'azienda toscana è soffice al palato e avvolgente nel gusto. Per chi preferisce il Panettone, Probios lo propone sia in versione classica con uvetta e canditi, oppure arricchito con gocce di cioccolato.

Publicità - Continua a leggere di seguito

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Paulani e Sperlari



Dall'unione di Sperlari e Paluani nasce un nuovo prodotto, che unisce le essenze dei due brand. Il nuovo pandoro con crema di cioccolato Zanzibar regala un'esperienza golosissima: farcito con crema di cioccolato gianduja Zanzibar Sperlari e ricoperto di cioccolato e croccanti scagliette di cioccolato fondente, per un gusto tutto natalizio.

Pandori e Panettoni per Natale 2023: Palazzo di Varignana





Per Natale, Palazzo di Varignana propone inedite idee regalo con protagonista l'olio extravergine di oliva della sua terra. Firmato dal Maestro Pasticcere Gino Fabbri, è una reinterpretazione dolce ma leggera del classico panettone, realizzato con l'olio Vargnano di Brisighella DOP di Palazzo di Varignana. All'interno del dolce preziosi cubetti di arancia candita e uvetta accompagnano e valorizzano i sentori aromatici dell'extravergine. La glassa è arricchita da mandorle croccanti e costellata da una granella di zucchero. Naturalmente, privo di lattosio.
Pandori e Panettoni per Natale 2023: Peck



Quest'anno Peck propone il Panettone in 5 deliziose varianti. Il Panettone Classico, disponibile tutto l'anno, si distingue per il suo impasto morbido ottenuto grazie a una lavorazione di 72 ore, ingredienti d'eccellenza provenienti dall'Italia come farina con germe di grano macinata a pietra, scorze d'arancia candite con pregiato miele toscano. Gli altri gusti ideati sono: Panettone Amarena, Limone e Mandorla; Panettone Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco; Panettone Pere e Cioccolato; Panettone Arancia, Ananas e Zenzero.

Pubblicità - Continua a leggere di seguito



Pandori e Panettoni per Natale 2023: Rustichella d'Abruzzo



Per Natale, Rustichella d'Abruzzo presenta tante golose novità tra cui il Panettone ripieno di cioccolato bianco, con copertura di cioccolato bianco e zuccherini colorati. A renderlo unico è inoltre la grafica esclusiva ideata da Stefania Peduzzi.





Panettone: il migliore a Milano

 nssgclub.com/it/lifestyle/24574/panettone-migliore-milano

I migliori panettoni di Milano

Il tipico dolce milanese non può mancare sulla tavola natalizia





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 **migliori panettoni di Milano** da provare subito.

PASTICCERIA COVA

Da **Cova** 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 **pasticceria Cucchi** 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. **Marchesi** è famoso anche per i panettoni (e pandori) stravaganti, ma nessuno lo batte in quello tradizionale. Quest'anno **Diego Crosara**, pastry art director, ha vinto Artisti del Panettone 2023, il concorso che premia il miglior panettone tradizionale.

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

La storica pasticceria artigianale **Sant'Ambroeus Milano** con gli anni si evolve in un caffè e ristorante, ma i suoi dolci sono sempre golosissimi, compresi i panettoni, da quello tradizionale a quelli arricchiti con i marron glacè, con cioccolato fondente o al latte, con albicocca e pistacchio. 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 Cioccolatieri. 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 2023 é con cioccolato fondente e limone di Amalfi I.G.P., con una crosta in cioccolato fondente e grue di cacao.

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!

MARLÀ

Marlà porta in tavola un mondo di sapori e dolcezze. Tra queste, non manca il classico panettone con uova e del burro, la dolcezza dell'uvetta, le note agrumate dei canditi, ma anche quello al cioccolato per i più golosi. Per chi vuole festeggiare alla grande sono disponibili vari formati: da 500g, 1Kg, 1.5 kg, 2kg, 3kg, o addirittura 5kg!





Pazzi per il panettone al pistacchio: la selezione Natale 2023

lacucinaitaliana.it/gallery/panettone-al-pistacchio-selezione-natale

Redazione

30 novembre 2023



[In primo piano](#)
di [Redazione](#)

30 novembre 2023

Tutti pazzi per il panettone al pistacchio: del resto il suo gusto leggermente sapido sta perfettamente (anche) nel lievitato. Ecco quali assaggiare quest'anno

Non smetteremo mai di amare quello [tradizionale](#), ma il **panettone al pistacchio** è una di quelle golosità a cui è difficile resistere. [Un trend vero e proprio](#), cominciato qualche anno fa con la riscoperta del gelato al [pistacchio](#): gusto un po' rétro, praticamente rinato grazie ad abili gelatieri che per prepararlo hanno ripreso a usare il pistacchio più pregiato, cominciando da quello di Bronte DOP, siciliano. Poi dal gelato si è passati alle creme spalmabili, al cioccolato, e tutto questo non poteva non finire (anche) nel [lievitato per eccellenza delle feste](#).

Panettone al pistacchio: così lo fanno i grandi pasticciieri





Ora il panettone al pistacchio è presenza fissa delle collezioni natalizie. Non c'è azienda dolciaria che non lo proponga, né pasticciere che non lo abbia interpretato. Iginio Massari, il maestro dei maestri dei pasticciere italiani, il pistacchio non lo usa solo per farcire: lo ha trasformato in ingrediente dell'impasto stesso, a sua volta arricchito di cremini al pistacchio. Un cult, è tra i più amati, e nel presentarlo spiega che è un suo omaggio alla Sicilia. E naturalmente la stessa Sicilia - ormai riferimento anche per i grandi lievitati, oltre che per il pistacchio più celebre e famoso - offre meravigliose interpretazioni natalizie di questo frutto dal sapore così unico: leggermente sapido e così perfetto in un impasto avvolgente come quello del panettone.

Panettone al pistacchio: la nostra selezione

Il punto è da dove cominciare. Per questo abbiamo fatto una **selezione di panettoni al pistacchio per tutti**: dalle proposte da assaggiare subito, in vendita tra i banchi del supermercato, a quelle per la tavola delle feste, di grandi maestri della pasticceria.





1/8



Iginio Massari

Anche il maestro dei maestri, Iginio Massari, propone un panettone al pistacchio: un cult, ormai, della linea con cui - insieme a Debora e Nicola Massari - rende omaggio alla Sicilia. Un impasto al pistacchio, cubetti di arancia candita e gustosi cremini al pistacchio, il tutto ricoperto da una glassa al pistacchio e cioccolato bianco con granella di zucchero e pistacchi in sommità.

53 €

www.iginiomassari.it



2/8



Marchesi 1824

La storica pasticceria milanese propone una rivisitazione dal sapore ricco e agrumato del classico Panettone, il Panettone al pistacchio con cubetti di arancio candito. Custodito in un'elegante confezione e arricchito da tre tubetti di crema al Pistacchio siciliano da 100 grammi, è il regalo perfetto per un Natale da un sapore diverso. In questo grande lievitato il classico impasto **Marchesi 1824**, frutto di una lenta e sapiente lavorazione con esclusivo utilizzo di lievito madre, viene impreziosito dal gusto di due pregiati ingredienti proveniente dalla Sicilia. Rispetto ai lieviti più comuni, la produzione con lievito madre necessita di maggior tempo e cura per permettere lo sviluppo dei microrganismi che donano molteplici qualità benefiche ed un sapore unico.

80 €

www.pasticceriamarchesi.com

3/8



Inglima

Anche nel panettone al pistacchio di Giovanni Inglima, titolare dell'omonima pasticceria di Canicattì, la pasta di pistacchio è parte integrante dell'impasto, che a sua volta è coperto di cioccolato. Nella confezione c'è anche il vasetto di crema spalmabile, sempre al pistacchio. Tutto rigorosamente preparato internamente dalla stessa pasticceria, che lavora con lievito madre, prodotti a filiera corta e uova freschissime.

38 €

pasticceriainglimaangelo.it

4/8



Olivieri 1882

Ripieno al Cioccolato bianco e con una crema artigianale al pistacchio con cui farcirlo a piacimento: è il panettone al pistacchio secondo Olivieri, con una doppia lievitazione di più di 48 ore che lo rende soffocissimo.

47,50 €

www.olivieri1882.com

VIDEO

[Cavalieri del Vino](#)



•

5/8



Cioccolato Gourmet

Il Panettone Decora e Farcisci è una delle proposte di Cioccolato Gourmet di Tancredi e Alberto Alemagna, fondatori di T'a Milano. È il classico milanese, con lievito madre, uvetta e canditi, ed è in una scatola con sac à poche e una crema a scelta per farcirlo: cioccolato fondente, crema alle nocciole o al pistacchio, che è l'ultima novità.

Da 22 €

tamilano.com

•

6/8



Sal De Riso

Nella golosa collezione natalizia di Sal De Riso, pasticciere amalfitano presidente Ampì e campione 2022 del concorso Artisti del panettone, non manca il panettone al pistacchio: lo chiama "Smeraldo", ed è un soffice lievitato farcito con crema al pistacchio di Bronte.

25 €

www.salderisoshop.com

•

7/8



Pisti

Un cult il panettone Pisti, realizzato con materie prime del territorio siciliano e raffinate lavorazioni artigianali. Il Brontese è una delle loro specialità: panettone con un ripieno di crema al Pistacchio di Bronte e una copertura di finissimo cioccolato bianco e granella di pistacchio Dop.

21 €

www.pisti.it

•

8/8



Bauli

Il panettone pistacchio è una delle novità della linea Creazioni di panettone di Bauli: lievitato naturalmente, è farcito con crema al pistacchio e ricoperto con cioccolato fondente e pistacchi caramellati.

9,90 €

www.bauli.it[Leggi Anche](#)[Prodotti tipici](#)[I migliori panettoni artigianali siciliani](#)

di Salvatore Spatafora





Panettone artigianale, i migliori del 2023 assaggiati per voi

[VF vanityfair.it/gallery/migliore-panettone-artigianale](http://vanityfair.it/gallery/migliore-panettone-artigianale)

Margo Schachter

29 novembre 2023

Food News

Una selezione ricchissima di novità, da quello classico milanese alle limited edition, a quello al cioccolato, al pistacchio fino a quello ai Marron Glacés di chef Cannavacciuolo

di [Margo Schachter](#)

29 novembre 2023



Nel 2020 per la prima volta il comparto del **panettone artigianale** aveva superato a valore quello del prodotto industriale. Da allora è stata una continua crescita e **oggi il panettone artigianale è un nuovo standard, e ognuno lo interpreta a modo proprio.**

Diego Crosara, Head Pastry Chef della **Pasticceria Marchesi 1824**, vincitore dell'edizione 2023 del concorso **Artisti del Panettone** lo sforna classico, basso, votato dai giurati (me inclusa) e dal presidente di giuria, **il maestro Sal De Riso**. «Il panettone è classico. E poi noi siamo a Milano - dice - **a maggior ragione dobbiamo proporre un prodotto tradizionale**».

PUBBLICITÀ

Anche loro quest'anno hanno "ceduto" però al **trend del pistacchio**, con una versione inclusa di crema da aggiungere a piacere. Da quanto il **pistacchio-trend** è esploso ha colpito anche il panettone anche se, secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, gli italiani i preferiscono le ricetta tradizionale (66,0% per il panettone, 69,3% per il pandoro), mentre sono meno propensi verso quelli "speciali", per esempio arricchiti con delle coperture (11,6% panettone, 9,0% pandoro). **Una seconda ricerca SWG per Deliveroo ha indagato il rapporto tra gli italiani e il panettone: per loro ben 8 su 10 lo mangiano e la tradizione resiste, canditi compresi!** Eppure le varianti sono sempre tante, in primis quelle al cioccolato.





Tutti i tipi di panettone

«Le vendite oramai cominciano sempre prima – mi spiega **Paolo Sacchetti della Pasticceria Nuovo Mondo di Prato** – prima no, tutto si concentrava solo a Dicembre». Paolo è stato uno dei primi a credere nella «destagionalizzazione» del panettone creando anni fa il mitico **Giulebbe**, un non-panettone con fichi di Carmignano e noci della Val Bisenzio. Sempre secondo SWG, i **super addicted - il 21% degli intervistati - dichiarano di farne scorta almeno fino a Pasqua. Tra i giovani under 34 sono ben il 54%**. Se da un lato quindi il panettone ha trovato una nuova identità non solo natalizia, l'uniformazione dei consumi rischia di far scomparire le tradizioni regionali – un po' come già avvenuto con il pane. A Sud la grande tradizione dolciaria ha accolto il panettone dandogli un'interpretazione personale. Basti pensare ai **panettoni di Sal de Riso**, alle creazioni della **Pasticceria De Vivo di Pompei** (che arricchisce il lievitato sino a renderlo altro, tipo il PanSfogliatella), o **Pasticceria Gabbiano**, sempre di Pompei con il loro Panbabà, a tutti gli altri grandi interpreti della scuola "sudista". Qui il panettone è diventato un **dolce delle feste, e non necessariamente solo quelle di Natale e Capodanno**. Vincenzo Tiri di Potenza, pluripremiato maestro lievitaista nella sua pasticceria **Tiri Bakery & Caffè'** (la prima al mondo di soli prodotto lievitati) serve una **degustazione di panettone**, la Tiri Experience, un percorso degustazione di 4 portate dolci e salate interamente a base di panettone.

Artigianale o industriale, purché sia buono

Esistono artigiani scarsi e altri bravissimi in ogni settore. Artigianale non significa quindi più buono o di maggiore qualità, significa che **la produzione di quel prodotto viene effettuata almeno in parte manualmente e/o da una impresa artigiana**. Nei laboratori di pasticceria e nelle piccole imprese, alcune fasi di lavorazione dell'impasto come la pirlatura vengono realizzate a mano, nelle grandi industrie tutto avviene a macchina. **La qualità della materia prima poi è un altro capitolo**, si può scegliere top o usare mix di farine e semilavorati, scegliere burro francese o burro anidro, canditi fatti a mano o solo con lo sciroppo di glucosio. Ci sono industrie che in questo senso lavorano benissimo. "Artigianale" suona meglio, ma spesso è tutta questione di marketing, e non bisogna **sottovalutare quindi i prodotti premium** di chi artigiano nel senso canonico del termine non lo è, ma di qualità ne fa molta.

I prezzi

I prezzi sono lievitati anno dopo anno, un incremento importante c'è già stato nel 2022 e quindi nel 2023 non si registrano ulteriori rincari. Il prezzo medio dell'artigianale è ormai di circa 35 €. Ma ce ne vogliono 43 € per comprarne uno di Iginio Massari. Uno semplice, perché negli anni si è evoluto anche il packaging, le limited edition firmate e lì si che si vola anche sopra i 70 €. Dall'altro lato, un buon prodotto industriale fatto bene si aggira sui 30 € e dà soddisfazione. Ce n'è per tutti.





Ecco i migliori panettoni assaggiati quest'anno per voi:



Panettone milanese Classico Pavè - Milano

Il Panettone milanese Classico è realizzato utilizzando farina del Mulino Bongiovanni, burro di Normandia, frutta candita, Vaniglia del Madagascar, uvette selezionate Pariani e lievito madre di settant'anni. Dal 2021 viene prodotto nel nuovo laboratorio Pavè, situato a Milano. 42€
Nelle pasticcerie, situate in via Felice Casati e in via della Commenda.

Panettone al cioccolato Guido Gobino - Torino

Versione della classica ricetta del panettone tradizionale, con uvetta e canditi, ricoperto con un fine strato di cioccolato Extra Bitter Blend 63% e decorato con in **disco di cioccolato Guido Gobino**. La ricopertura, rigorosamente eseguita a mano, enfatizza le note aromatiche dei pregiati cacao del Sud America impiegati per questa ricetta. Il lievito è frutto dell'esperienza dell'Atelier Reale di Gian Piero Vivalda, a lunga lievitazione naturale con lievito madre. Un perfetto equilibrio di pregiati ingredienti come il burro di filiera Piemontese Inalpi, le uova fresche, le arance candite, le nocciole piemontesi e le mandorle di Sicilia. Confezionato a mano. 38€

In negozio e [online](#)

LUCA PAUDICE

Panettone ai tre cioccolati di Cantun

Golosissimo, il panettone di Cantun. Prodotto 100% artigianale, con utilizzo di solo lievito Madre, burro di altissima qualità e tuorli d'uovo di Cascina Italia. Si compra in negozio, gli indirizzi sono [on line](#).





- **Panettoni Da Vittorio*****

I **panettoni di Da Vittorio** sono celebri in Italia e nel mondo per il loro impasto, soffice e profumato. Immane l'appuntamento con il *panettone*, nelle tre versioni principe: classico (farcito con tranci di frutta candita e uva passa), con impasto arricchito da cacao e golose gocce di cioccolato e infine con pepite di albicocca e Collio Picolit DOC, uno dei vini passiti più amati d'Italia.

Da 55€ nei ristoranti e online sul loro [store](#).

VIDEO

[Priceless Milano, Giulia Elettra Gorietti #acenaconvanity: il video](#)

- **Panettone Da Giacomo Milano**

Il panettone fatto come vuole la tradizione, con oltre 30 ore di lievitazione naturale e materie prime di alta qualità. Profumata vaniglia Bourbon del Madagascar, scorzette di arancia calabresi e uvetta della Turchia. 42€ disponibile in tutti i ristoranti e le botteghe del gruppo e [online](#),

- **Panettone Cremeria Capolinea - Reggio Emilia**

Insieme al classico senza tempo Panettone Milano, **Simone De Feo** propone altri quattro abbinamenti goduriosi: Arancia e Cioccolato, Gianduia, Pesca e Nocciola, Amarene, Pistacchio e Tonka e, infine, Caffè, Pera e Cannella, tutti nati da lievito madre, sono disponibili in un doppio formato, da 500g (20€) e da 1kg, nei due store di Reggio Emilia e sullo [shop](#) online, fino al 15 dicembre.

- **Focaccia del Cardinale - Pasticceria Tabiano, Tabiano Terme**

La specialità di Pasticceria Tabiano è la focaccia, che si rinnova di anno in anno con ingredienti peculiari come il farro candito al posto dei normali canditi, con l'olio evo al posto del burro fino ad arrivare alle ultime creazioni: la focaccia vegana, ai 10 zuccheri naturali e ai 10 cereali. Ultima novità 2023, la Focaccia ispirata alla Zuppa Inglese. 41€

Articoli più letti

- **Panettone Pasticceria La Primula - Treviglio BG**

Mattia Premoli ha ricevuto numerosi riconoscimenti nel mondo dei lievitati e spedisce in tutta Europa, panettoni classici, al pistacchio e limone, al cioccolato o panettoni al Cioccolato Ruby Amarene e Bacche di Goji. Anche con cocktail studiati in abbinamento. Da 38€ alla pasticceria di Treviglio e online sull'[e-shop](#)

- **Panettone classico by Davide Longoni - Milano**

Versione che rispetta la tradizione ma con un tocco caratteristico: è realizzato con lievito madre e arricchito con ingredienti di filiera selezionati. Il classico, realizzato con scorze d'arancia, cedro candito e uvetta, senza conservanti o coloranti è interamente prodotto nel laboratorio di pasticceria in via Tertulliano 68 dal team di giovani pasticceri, capitanato da Mauro Iannantuoni. 40€

Nei punti vendita a Milano e [online](#)





- **La latta d'autore firmata Molino Pasini**

Quinta latta d'autore natalizia in Limited Edition, studiata quest'anno dal gruppo di lavoro AMDL Circle, studio multidisciplinare fondato e guidato dall'Architetto Michele De Lucchi. All'interno, il profumatissimo panettone glassato di Andrea Tortora con la **farina Sua Altezza Molino Pasini**, per un momento di gioia e condivisione in famiglia. 18 sull'e-shop del sito www.molinopasini.com

Articoli più letti

- **Panettone Marron Glacès di chef Cannavacciuolo**

Ai classici e imperdibili evergreen, che onorano la tradizione, si aggiungono quest'anno due nuove e golosissime limited edition, Panettone Nocciola e Limone e il **Panettone Marron Glacès**. Nell'impasto, oltre al profumo di limoni, arance e mandarini canditi, i cubetti di marron glacès e deliziosa glassa di mandorle. Il Panettone Marron Glacès è confezionato in un elegante packaging in latta, perfetto come idea regalo. 58€
Presso i punti vendita di "Antonino - Il Banco di Cannavacciuolo" (a Vicolungo The Style Outlets e a Orta San Giulio) e [online](#).

- **Panettone classico Niko Romito**

Ottenuto da un lungo processo di lavorazione che prevede **quattro lavorazioni dell'impasto e tre fasi di fermentazione**, il Panettone classico nasce dalla selezione delle migliori materie prime: lievito madre dalla fermentazione delle uve del vigneto di Casadonna, farina di grano tenero biologica, tuorlo d'uovo da allevamento a terra, bacche di vaniglia Bourbon da agricoltura biologica, burro di latteria, miele di agrumi, uvetta sultanina, scorze d'arancia artigianali e una emulsione di mandorla biologica siciliana che sostituisce una parte del burro e rende il Panettone più leggero e digeribile. Pasta cremosa, alveolata e soffice, dolcezza equilibrata, non contiene conservanti.
55€ anche [online](#)

- **Panettone Tradizionale Fratelli Sicilia - - Belpasso**

Panettone tradizionale con burro di centrifuga, uova da galline allevate a terra della provincia ragusana e scorze di arancia dell'Etna autoprodotte dall'azienda agricola della pasticceria che conta 30 ettari di agrumeto a tarocchi a polpa rossa. E poi, uvette macerate nel vino zibibbo siciliano. 25.99€ in negozi selezionati e [online](#)

Articoli più letti

- **Panettone Dammuso, Cantine Pellegrino**

Un panettone artigianale della rinomata Pasticceria Delizia situata nel cuore della Sicilia Occidentale, Dammuso, in abbinamento ad un vino profumato, naturalmente dolce, il Giardino Pantesco, che nasce dalla promessa di tutela del patrimonio di Pantelleria, fatta oltre 30 anni fa acquisendo la Tenuta Sibà, dislocata sulle alture occidentali dell'isola. Acquistabile [online](#).





- **Panettone e box Cova x Tannico**

Una collaborazione esclusiva in occasione delle festività natalizie tra la storica pasticceria meneghina fondata nel 1817, Cova, e l'enoteca online con la più attenta selezione di vini italiani e Champagne, Tannico. Una special box con un Panettone Classico Cova da 1 kg, Gianduiotti Cova e una Bottiglia Celebrativa dei 10 Anni di Tannico: uno Champagne Brut Limited Edition H. Lanvin & Fils che celebra un decennio di passione e dedizione. Questa Christmas Box potrà essere acquistata esclusivamente sul sito di Tannico e presso il Tannico Wine Bar (via Savona 17, Milano) e il Tannico Wine Corner (all'interno del Mercato Centrale in via Sammartini 2, Milano). 120€.

- **Etro con Aimo e Nadia**

Etro celebra la stagione delle feste personalizzando il classico panettone realizzato in collaborazione con gli Chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini del ristorante due stelle Michelin Il Luogo Aimo e Nadia. Il dolce natalizio milanese per eccellenza è realizzato con eccellenti materie prime e 72 ore di lievitazione, seguendo la ricetta originale dello storico ristorante. Presentato in un **elegante scatola in metallo satinato** nei colori del blu e dell'oro con decorazioni ispirate ai motivi jacquard delle collezioni Etro.

Il panettone sarà disponibile su [Etro.com](#), nei ristoranti del Gruppo Aimo e Nadia e presso selezionati rivenditori.

Articoli più letti

- **Panettone Fornasetti by Davide Longoni**

Il panettone Fornasetti viene preparato secondo la ricetta firmata da Davide Longoni, che rispetta la tradizione del dolce meneghino nella scelta degli ingredienti di alta qualità – dall'uvetta al cedro e arancia canditi – a cui si aggiunge un tocco inaspettato con i pistilli di zafferano. La scatola che contiene il panettone è impreziosita da alcuni dei **decori più riconoscibili dell'Atelier**.

Anche [online](#)

- **DAVIDE GALLIZIO**
Panettone al rum Carlo Cracco x Zacapa - Milano

Un elegante pack che racchiude una bottiglia di Zacapa Centenario 23 e uno speciale panettone firmato Carlo Cracco rivisitato con glassa al cioccolato fondente, ciliegie e mandorle.

Disponibile sull' [e-shop](#) a 96€.





- **Panettone al cioccolato con composta di fichi di Loretta Fanella - Livorno**

Cioccolato monorigine *bean to bar*, realizzato dalle fave provenienti dalla Valle del Chuao in Venezuela in cui dicono cresca il miglior cacao al mondo, lavorato con un cioccolatiere venezuelano, Armando Canelon, che possiede una piantagione: le fave sono state tostate, sgranellate e raffinate a pietra in maniera artigianale per apprezzare ad ogni morso le caratteristiche aromatiche di questa straordinaria materia prima. Il tutto, accompagnato da una confettura di fichi che crescono nel giardino che circonda il laboratorio di Loretta, a Livorno. Si tratta di una varietà antica di Brogiotto Nero, un'unica pianta particolarmente generosa che produce frutti dolcissimi e piacevolmente profumati. 50€
A Livorno (via Umbria, 6, Stagno) oppure su sito www.lorettafanella.it

Articoli più letti

- ALL RIGHTS RESERVED
Panettone gelato senza glutine di Fatamorgana - Roma

Chi l'ha detto che il gelato si mangia solo d'estate? Il gelato artigianale realizzato da Maria Agnese Spagnuolo (ideatrice e maestra gelatiere di Fatamorgana, Tre Coni Gambero Rosso), incontra il 'calore' del dolce natalizio per eccellenza, interamente senza glutine, come tutte le creazioni di Fatamorgana Gelato. 40€
in tutte le 7 gelaterie Fatamorgana (Nemorense, Campo de' Fiori, Spagna, Rione Monti, Trastevere, Re di Roma, Monterotondo).

- Hasselblad X1D
Panettone al caffè Diego Vitagliano - Napoli

Il panettone non è solo una "cosa da pasticciere". Il maestro pizzaiolo napoletano (1° posto nella 50 Top Pizza Italia e World 2023; 3 Spicchi Gambero Rosso 2024) lo dimostra con il suo grande lievito delle Feste firmato '10 Diego Vitagliano Pizzeria'. Le varianti sono 3, tutte realizzate con lievito madre, materie prime di alta qualità – come le bacche di vaniglia Bourbon – e con procedimento rigorosamente artigianale. Classico, Triplo Cioccolato e al caffè. 35€
Presso le pizzerie di Bagnoli, Pozzuoli e Napoli e online sul sito diegovitagliano.it

- **Panettone all'Albicocca, Pasticceria Besussi - Brescia**

Impasto a lunga lievitazione, canditi home made, zucchero, tuorli, miele e pasta d'arancio, cuociono per 8 ore, in seguito informati per 50 minuti a 160 gradi. I panettoni preparati con amore dal giovane **Francesco Bedussi** si distinguono per fragranza e, nelle versioni tradizionali, per il loro colore giallo intenso dovuto all'importante impiego di uova. Qui, unica variante, i canditi di albicocca. 50€ con spedizioni in tutta Italia tramite il nuovo [e-shop](#).

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri





- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- **Panettone Il Cavallino by Massimo Bottura - Modena**

Panettone classico firmato da **Il Cavallino**, ristorante della Francescana Family di Massimo Bottura a Maranello - il ristorante storico della Ferrari. New entry, a collezione di prodotti a marchio, in splendide latte che riprendono i decori dell'interior di India Madhavi.

Dal 13 novembre, [online](#)

- Melissa Hom

- **Sant Ambroeus, Milano**

Grande classico della tradizione milanese, il panettone è il dolce perfetto per festeggiare il periodo natalizio. Nella **versione classica**, il panettone di Sant Ambroeus si distingue per il soffice impasto, frutto di una lenta lievitazione, che contiene al suo interno scorze d'arancia candite e uvetta. Un'alternativa dall'animo goloso è rappresentata dal panettone al cioccolato, il cui impasto è arricchito da gocce di cioccolato fondente. 24€

Corso Matteotti, 7 Milano o [online](#)

- **Panettone al Limoncello OLIVIERI 1882**

Premiata più volte al Great Taste Awards e considerata TOP ITALIAN FOOD 2023 per Gambero Rosso. OLIVIERI 1882 è riconosciuta per la sua qualità anche all'estero, specialmente negli USA.

Cavallo di battaglia è il Panettone Classico, ma arriva anche il nuovo Panettone al Limoncello.

Un lievitato dalla struttura straordinariamente soffice e dal gusto rinfrescante. L'impasto è infatti arricchito da un'infusione di limoncello ottenuto dai Limoni di Sorrento IGP, presenti anche in versione candita al posto delle uvette. 41€

Ad Arzignano VI oppure [online](#)

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino





- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

Elisa Andreini

Panettone Armani/Dolci by Guido Gobino

Panettone, nel formato da un chilo e proposto in quattro diverse varianti: classico (anche nel formato mignon da 100 gr.), pesca e gianduiotto, con copertura e decorazione al cioccolato Guido Gobino e, in edizione limitata, ai tre cioccolati (fondente 55%, gianduja e bianco). A dare un tocco di **particolare eleganza, il sofisticato packaging** che riproduce sulle latte grandi e piccole un motivo canneté verticale color oro, ricorrente nel mondo Armani di Interior Design e interrotto dal grande logo 'GA' centrale in evidenza. 43€
Su armanidolci.com e nei punti vendita di Milano, Bologna e su Cosaporto.it.

- **Venexiana Forno Follador - Pordenone (PN)**

Panettone classico, ottimo pandoro, **Veneziane e anche la Gubana**. Il forno Follador è un riferimento della zona di Pordenone, che oggi arriva anche a casa grazie allo store online. Soffice e leggera, lavorata con lievito madre da rinfresco, ha il profumo di vaniglia bourbon del Madagascar e un sapore avvolgente. 32€
Nei punti vendita Follador e sullo shop [online](#)

- **Panettone Calabrese di Pasticceria Sottozero di Vincenzo Pennestrì - Reggio Calabria**

Special edition del Natale 2023 è un vero proprio omaggio alla Calabria: il panettone alla liquirizia, canditi al bergamotto, fichi secchi e ricoperto di cioccolato alla liquirizia. Punta di diamante però dell'offerta di Pennestrì è rappresentata dai panettoni ripieni di gelato, Vincenzo Pennestrì infatti è presidente dell'Associazione Gelatieri Italiani, Ambasciatore del gelato nel mondo. A Reggio Calabria.

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca





- **Panettone Infermentum - Stallavena-lugo (VR)**

Quattro amici provenienti da contesti molto diversi – tre ingegneri e una donna di marketing! – entrati nel mondo della pasticceria in punta di piedi, quasi per gioco, hanno dato vita a Infermentum per **creare dolci artigianali, buoni e autentici**. Qui il loro panettone classico.
Nel punto vendita oppure [online](#)

- **GIUSEPPE CORSINI**

- **Panettone Oro Puro - Sal De Riso, Minori**

Il regalo perfetto per ogni appassionato gourmet: uno **scrigno dorato** che racchiude all'interno un Panettone dal sapore deciso, farcito con cioccolato fondente Sur del Lago Venezuela Domori 72% e decorato con preziose foglie d'oro. Prezzo su richiesta.
Nelle pasticcerie e [online](#).

- **Panettone decorato Pasticceria [Marchesi 1824](#)- M ilano**

Il più bello di tutti. I classici Panettoni e Pandori decorati a mano con pasta di mandorle e ghiaccia reale, disponibili esclusivamente su prenotazione. Dal **Panettone e Pandoro Corona**, ispirati alla corona [Marchesi 1824](#), simbolo di quasi due secoli di tradizione, qualità e passione, ai Panettoni decorati con boules de neige, abeti verdi, renne volanti e gli iconici simboli del Natale. Senza decorazione, da 46€
Presso le tre pasticcerie di [Marchesi 1824](#) a Milano, Londra e [online](#).

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- **valentina pettinelli**

- **Pasticceria Martesana per Moschino - Milano**

Il Panettone Tradizionale Martesana si presenta per la prima volta in un'inedita veste **interamente d'oro**, una luccicante glassa al cioccolato Gold, nocciole IGP Piemonte e granella di nocciole. Custodito all'interno di una preziosa maxi-cappelliera da collezione nera con il logo Moschino in scintillante oro ripetuto all'infinito sui lati e il logo Martesana sul coperchio. 69€

Nelle pasticcerie Martesana, nelle boutique Moschino e online sui due siti web.





- **Pere e pralinato al cioccolato**
L'eleganza della pera con la sua dolcezza, vaniglia Tahiti, pepite di gianduia per una delle proposte del Pastry Chef Andrea Tortora. 60€
[Online](#) sul suo sito web.
- [brambilla_serrani](#)
Il Panettone Anima del Sud - Excelsior Hotel Gallia Milano
Un omaggio alle origini degli **chef Lebano e del Pastry Chef Stefano Trovisi**, frutto di oltre 56 ore di amore e passione per realizzarlo. Per l'impasto vengono utilizzati il burro AOP (DOP) delle Ardenne, le uova biologiche allevate a terra, un blend di vaniglia di Tahiti e Madagascar, le albicocche Pellecchiella, frutto antico e prelibato che matura nelle soleggiate terre vesuviane, e il Cioccolato Fondente 100% Criollo Chuao. 55€
Pop up shop presso l'Excelsior Hotel Gallia oppure online su www.cosaporto.it

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)
di Roberta Mercuri
- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)
di Silvia Bombino
- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)
di Mario Manca
- **Panettone alle gelatine Leone 1867**
L'iconica latta del Panettone Leone con **gelatine di frutta assortite**, piccoli tocchi che sembrano marmellata. Una ricetta unica ed esclusiva che usa come ingrediente distintivo le gelatine Leone 1857 con vera polpa di frutta, realizzate dai maestri caramellai. 29,90 €
Anche [online](#)
- **Panettone Gucci Osteria by Massimo Bottura**
Gucci Osteria, il ristorante stellato del famoso chef Massimo Bottura e gestito dai Co-Executive Chef Karime López e Takahiko Kondo. Secondo lo spirito di collaborazione creativa che la contraddistingue, Gucci Osteria collabora con la pasticceria italiana Tiri, specialista in dolci lievitati, per realizzare questo tradizionale dolce fatto a mano. Utilizzando prodotti di altissima qualità e ingredienti freschi, Tiri produce il celebre panettone dal 1957, premiato con numerosi premi italiani e internazionali. 1kg 80€
Su Gucciosteria.com e nel ristorante di Firenze.





- **Panettone Foresta Gay-Odin - Napoli**

Il best seller della Fabbrica di Cioccolato è il **Panettone Foresta al latte o extra fondente**: fuori uno scrigno di *Cioccolato Foresta*, prodotto iconico della casa caratterizzato da sottili sfoglie di cacao piegate minuziosamente a mano, dentro una mollica morbida che al palato regala un ampio bouquet di vaniglia e burro fresco. Ogni lievitato è racchiuso in una confezione regalo nelle tonalità oro e blu Fleury, storico colore dell'azienda, ed è dotato di uno speciale Spotify Code: basta collegarsi alla piattaforma musicale per ascoltare gratuitamente il podcast "*Il Viaggio del Dono*" uno storytelling emozionale dove il panettone della casa si racconta in prima persona. 70€

Punti vendita a Napoli, Milano e Roma - gay-odin.it

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- **Panettone Tradizionale "Sicilia" Ciccio Sultano- Ragusa**

STEFANO GALLO FOTO

I **panettoni di Ciccio Sultano** sono preparati con lievito madre, senza conservanti, e lasciati riposare per ben settantadue ore, sono un prodotto soffice e completamente naturale, con una scadenza di 35 giorni dalla data di produzione. Questo è il classico Sicilia con arance candite, limoni canditi, uvetta sultanina, vaniglia.

42€ Anche [online](#)

- **Pan stret art Bonfisutto - Canicatti**

Bellissima confezione grazie al **progetto grafico** realizzato da Di Mart per un innovativo impasto al gianduia, con gocce di cioccolato fondente, farcito con crema allo zabaione e

Marsala. 35,90€

Anche [online](#)

- **Panettone contro la violenza di Pandefrà - Senigallia**

Francesca Casci Ceccacci del forno Pandefrà per questo Natale vuole dire no, a qualsiasi costrizione fisica, psicologica, sociale. A questo NO si ispira la collezione di panettoni 2023, dal titolo "*Non Costringermi!*". Tradizionale con glassa alle mandorle o ai tre cioccolati, da 36€, sul sito www.pandefra.it e nei due punti vendita nella città di Senigallia.





Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- **Panettone Cacao e Agrumi di Sicilia, Di Stefano - Raffadali**

Impasto nero di cacao e cioccolato, canditi di polpa di arancia e limone. Profumatissimo e pieno di carattere come il nostro Vulcano Etna. Il Panettone Cacao e Agrumi di Sicilia è la novità assoluta del Natale 2023 di Di Stefano. 26€

Anche [online](#)

- **Panettone salato – acciughe capperi e mele semicandite di Luigi Biassetto - Padova e Selvazzano Dentro**

Panettone salato alle acciughe, capperi e mele semicandite è una rivelazione, un accostamento perfetto tra la sapidità degli ingredienti principali e la dolcezza delle mele semicandite. 28€ perfetto all'aperitivo, in pasticceria e sul sito [web](#)

- © ANTONINO BARTUCCIO - Tutti i diritti Riservati - All Rights Reserved -

- **Panettone al pistacchio e cioccolato Vincente Delicacies - Bronte**

Panettone **ricoperto di cioccolato extra fondente 70%** e pistacchio di Sicilia farcito con crema di Pistacchio, prodotto in un grande laboratorio di pasticceria che conta 40 persone impiegate a tempo pieno, per una storia che inizia 20 anni fa con una storica attività brontese.

Acquistabile anche [online](#)

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri





- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- **Panettone Classico di Mamm - Udine**

Panettone Classico di Mamm nella sua bellissima scatola arcobaleno ispirata al tema dell'inclusione e della parità di genere. Per quest'anno infatti, Mamm ha deciso di devolvere parte del ricavato della vendita all'Associazione Arcigay di Udine. Nei due negozi a Udine e sullo [shop](#) online.

- **Panettone di Bruno Barbieri**

Lo Chef Bruno Barbieri propone la sua personale versione del più grande classico dei dolci natalizi, il Panettone Tradizionale, realizzato interamente a mano. Una preparazione lenta e naturale oltre che l'attenta selezione delle materie prime fanno di questo panettone un prodotto artigianale di altissima qualità. 49€ online sul [sito](#) personale dello chef.

- Giulio Di Mauro

- **Panettone al pistacchio di Federico Prodon Pâtisserie e Crémerie - Roma**

Panettone al Pistacchio con impasto alla pasta di pistacchio di Bronte, arricchito con albicocche semicandite del Vesuvio. Il panettone è poi ricoperto con glassa al pistacchio, cioccolato bianco e granella di pistacchio. In più, Burro d'Isigny, zucchero biologico italiano, farina del Molino Dallagiovanna, uova di categoria A, cioccolato Michel Cluizel e lievito madre. Nelle tre pasticcerie di Roma.

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca





- **Panettone Brontese con Cioccolato FondentePistì - Bronte**

Morbido con un **ripieno di crema al Pistacchio di Bronte** e una copertura di cioccolato fondente e granella di pistacchio Dop: tutto in questo dolce parla siciliano. 25€

Anche [online](#)

- **Panettone ai frutti di bosco, Pasticceria Inglima - Canicattì**

Panettone ispirato al mondo dei bambini: un lievitato da 750 g ricoperto di cioccolato ruby e cereali, al suo interno, sono aggiunte delle gelatine di frutti di bosco al tradizionale impasto. La confezione è tenera e giocosa, con un'illustrazione un po' retro.

Presso la pasticceria di Canicattì oppure sullo shop [online](#)

- Antonio Castellani fotografo

- **Panettone al Vin Recioto Lorenzetti -San Giovanni in Lupatoto VR**

Più di 48 ore di lievitazione per un panettone realizzato con farina di grano tenero 00, burro, uvetta, **recioto della Valpolicella** (vino tipico della tradizione veronese) e miele Thun della Val di Non. Non alcolico, dato che il vino viene ristretto con una lavorazione a bassa temperatura in sottovuoto fino a formare una glassa che viene usata al posto del miele e senza altri zuccheri aggiunti.

41€ in pasticceria e anche [online](#)

Articoli più letti

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- [Il funerale di Giulia Cecchettin: una massa sconfinata, le parole della migliore amica e del vescovo su Filippo Turetta](#)

di Silvia Bombino

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- **Panettone cioccolato e arancia - Eataly**

L'impasto del panettone classico è arricchito da golose **gocce di cioccolato fondente** prodotto in Italia e pasta di scorze di arancia candite. È sormontato da una golosissima glassa di zucchero e nocciole macinate a pietra ed impreziosita da mandorle intere. 39.90€ anche [online](#).





- **Veganone Strudel Forno Brisa - Bologna**

Il dolce tradizionale del Natale in **versione vegana** firmata dal forno, in cui non vengono usati ingredienti di origine animale. Disponibile in due varianti di gusto: Classico e con Albicocche di filiera e Cioccolato autoprodotta, e in più, nel 2023, torna anche il gusto Strudel del 2019. 42€

I panettoni saranno disponibili online sul sito www.fornobrisa.it e spediti in tutta Italia. Gli abitanti di Bologna e dintorni e chi di passaggio in città potranno trovarli nei 5 punti vendita

- **Edizione speciale limitata - Iginio Massari, Brescia**

Immane la preziosa "Edizione speciale limitata" del Panettone, proposta in un'esclusiva confezione da collezione in latta con le creme spalmabili al pistacchio e alla nocciola: nella confezione è presente anche uno spalmato personalizzato con la firma del Maestro.

Tutti i prodotti artigianali per Natale della Iginio Massari Alta Pasticceria sono disponibili in quantità limitata in prenotazione sullo shop online IginioMassari.it, nelle Pasticcerie di Brescia, Milano, Torino, Verona, Firenze e nei Pop-Up Store in tutta Italia.

Articoli più letti

- **Panettone Le Vie del Tè, Firenze**

Le Vie del Tè è un punto di riferimento italiano per gli amanti della preziosa bevanda. A Natale, sforna il suo panettone - da abbinare ad una delle loro tazze fumanti. Panettone al tè nero Earl Grey Imperiale, cioccolato, arancia e bergamotto candito. 37,50€

In negozio e [online](#)

- **Panettone Albicocca e Dulcey Denis Dianin - Padova**

Panettone con morbida albicocca di Pelecciolla e Dulcey (cioccolato biondo con note aromatiche di caramello), glassato al Dulcey e Grue di cacao; lievitazione 36 ore. 42€

In pasticceria e [online](#)

- **Panettone al pistacchio Tomarchio Pasticceria Siciliana**

Brand storico e punto di riferimento di artigianalità e tradizione sin dalla fine degli anni Cinquanta, attraverso i propri dolci artigianali made in Sicily. Frutta 100% siciliana, e una lunga lavorazione artigianale e l'utilizzo di burro da panna fresca 100% italiana riposata 72 ore. Qui il panettone nella versione al pistacchio 37€.

Nei punti fisici situati a Misterbianco (CT), Aci S. Antonio (CT), Gravina di Catania (CT) e Catania e anche [online](#).

Articoli più letti

- **Panettone pere e cioccolato, Frau Knam - Milano.**

Alessandra Mion, in arte Frau Knam, nella sua piccola boutique di pasticceria offre creazioni al cioccolato, e sotto Natale, anche lievitati come il panettone al cioccolato fondente con pere semicandite. 35€ in via Anfossi a Milano e online.





- **Panettone con Miele e Noci, Zaghis - Ponte di Piave (TV)**

Un panettone morbido e profumato di miele che sorprende ad ogni morso grazie alla delicata consistenza delle noci a pezzi presenti nell'impasto. 21€

In pasticceria e [online](#).

- **Panettone Dolcemascolo - Frosinone FR**

Il Panettone più sincero della pluripremiata pasticceria Dolcemascolo. La ricetta tradizionale milanese arricchita con uva sultanina, arancia siciliana e cedro calabrese canditi. 40€ anche

[online](#).

Articoli più letti

- **Panettone pistacchio caffè cioccolato bianco di Peck - Milano**

L'immane panettone di Peck, dolce simbolo della milanesità, viene proposto in 5 varianti, come questa realizzata con caffè, delicato cioccolato bianco e saporito pistacchio. Ad esaltarne il gusto sulla glassa una pioggia di pistacchi interi e l'aromatico caffè della miscela Peck (49€). 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 - e nel negozio di Forte dei Marmi. Possono essere acquistati anche online sul sito www.peck.it

- **PAOLO CASTIGLIONI**

- **Panettone Pesca Candita e Amaretti Filippi**

La novità per il Natale 2023 di Pasticceria Filippi è il Panettone Pesca Candita e Amaretti. Nell'impasto naturale ed estremamente digeribile, che da tempo contraddistingue i lieviti dell'azienda di Zanè (Vicenza), spicca la dolcezza della Pesca Castigliana di Saluzzo: i frutti canditi interi e poi tagliati a mano sono bilanciati dalla lieve nota amara dell'amaretto. 40€

anche [online](#)

- **Panvegan di Soulgreen - Milano**

Dalla collaborazione tra il ristorante Soulgreen e Pasticceria Cova Montenapoleone nasce PanVegan, un'edizione limitata senza latte e uova ma con rigorosamente artigianale, confezionato interamente a mano, nato dalla sapienza dei Maestri Pasticceri della Pasticceria Cova e dalla filosofia culinaria del ristorante Soulgreen. [Disponibile](#) al ristorante **Soulgreen in Piazzale Clotilde** a Milano.

Articoli più letti

- **Panettoni "giapponesi" di Hiromi Cake - Roma**

Tecnica italiana e gusti di chiara ispirazione giapponese nei panettoni di Hiromi Cake, che vengono realizzati con lievito madre rinfrescato ben tre volte al giorno, nei gusti: Tè Matcha (Impasto al matcha con albicocche candite e cioccolato yuzu) e Cioccolato, zenzero e gianduia. In pasticceria e [online](#) a 18€ per 500g.





- **Panettone Scotch Flamigni Pasticceria**

Per questo Natale 2023 Flamigni, storica azienda di Forlì specializzata in dolci e prodotti da forno dal 1930, propone un'esclusiva novità, il nuovo Panettone Scotch, farcito con crema al whisky e ricoperto con cioccolato bianco al caramello (senza uva sultanina e agrumi canditi).

39€

Il prodotto si trova nelle migliori pasticcerie e bar ed è acquistabile, inoltre, sullo [shop](#).

- Marco Peruzzo

- **Panettone Artigianale Bonollo OF**

Unisce la migliore tradizione pasticceria natalizia alle note della Grappa OF Amarone Barrique.

Fragrante e gustoso, a pasta morbida, soffice e lievitato naturalmente. Preparato rigorosamente a mano, per rispettare la consistenza e l'elasticità della pasta, è realizzato con ingredienti selezionatissimi e di qualità assoluta fra cui la Grappa OF Amarone Barrique, che fu la prima grappa invecchiata in barrique: nasce dalla distillazione delle vinacce provenienti dalla pigiatura delle uve passite da cui si ottiene il pregiatissimo vino Amarone della

Valpolicella. 88€

Sul sito [web](#).

Articoli più letti

- **Panettone Tiepolo Villa Franciacorta**

Il Panettone Tiepolo al Cioccolato e Amarene è prodotto dalla Pasticceria Mille di Verolanuova (BS) e si abbina ad una bottiglia di Franciacorta Rosé Demi-sec Biologico.

- **Panettone in vasocottura mela Pink Lady® e cannella**

Firmato Nicolò Moschella, proposto in elegante vaso di vetro con coprivasetto e pendaglio a cuore in carta semi di fiori melliferi per api e farfalle da appendere all'albero di Natale e poi piantare a primavera. 20€

Il Panettone in vasocottura mela Pink Lady® e cannella dal 1° dicembre 2023 può essere acquistato online per tutto il mese nello [shop](#), fino ad esaurimento scorte. \

- **Panettone in confezione di latta Fondazione Dottor Sorriso**

Fondazione Dottor Sorriso è un'organizzazione attiva negli ospedali che con clown-terapeuti professionisti ha come missione sconfiggere la paura e la tristezza dei bambini ricoverati in ospedale e regalare loro un sorriso. I prodotti in veste natalizia che la fondazione propone per raccogliere fondi e finanziare le sue attività sono di ottima qualità e acquistabili sul [sito](#) con donazione minima di 20€.

Articoli più letti





Panetto di Knam per Coin

Coin, la più diffusa catena di department store in Italia, lancia una nuova, esclusiva e, soprattutto, golosa collaborazione con il noto pasticciere Ernst Knam. Dal 7 dicembre, sarà disponibile presso lo store di Milano Cinque Giornate una limited edition di 90 panettoni numerati, firmati dal più famoso "Maestro del Cioccolato". Una rivisitazione dello strudel, per un ripieno di mele e uvetta avvolto da una crosta di cannella e pinoli.

Vanity Fair consiglia

Food News

[Il «Panettone Accogliente», il panettone «giapponese» \(con i disegni di Zerocalcare\) che tutti vogliono](#)

Si chiama «Panettone Accogliente» il dolce di Natale di Gastronomia Yamamoto a Milano, perché crea ponti tra le culture, tra il Giappone e l'Italia, tra le donne in carcere e le popolazioni colpite dalla guerra in Kurdistan. Per il suo lancio c'era la fila fuori, ecco perché vale la pena di sceglierlo

di Paola Manfredi

Salute

[Regali solidali, i gesti positivi e il bene concreto che possiamo donare agli altri a Natale](#)

Doni che alimentano il benessere di chi ci sta intorno. Piccoli, grandi gesti che possono fare la differenza per adulti e bambini in lotta contro una malattia. Ecco come trasformare lo spirito della festa in un'occasione per fare del bene tangibile

di Alice Politi





È l'anno del Pandoro: ecco i migliori per il Natale del 2023

[VF vanityfair.it/gallery/pandoro-artigianale-migliore](http://vanityfair.it/gallery/pandoro-artigianale-migliore)

Margo Schachter

2 dicembre 2023

Food News

Il pandoro artigianale è la sfida più difficile per pasticciere e maestri lieviti. Eppure, il secondo dolce più amato delle feste si prende la rivincita, e quest'anno lo vogliono tutti

di [Margo Schachter](#)

2 dicembre 2023



Team pandoro o team panettone? A parte le preferenze di gusto, le differenze ci sono. Negli ultimi **mentre il panettone artigianale uno via l'altro hanno iniziato a farlo tutti**, chef, ristoranti, pizzaioli, marchi di moda e designer, **il pandoro invece non lo faceva nessuno**. Nel **2021** hanno iniziato ad apparire sul mercato di pandori artigianali, nel **2023** il definitivo boom: **oggi il pandoro artigianale è la tendenza del momento. E c'è un motivo.**

Gli artigiani del pandoro

Fino a qualche anno fa, i pandori "firmati" non esistevano. Quando avevo scritto il primo articolo sul pandoro artigianale nel 2017 **lo facevano in pochissimi fuori dalla cerchia del veronese**, e il pandoro era ancora un fenomeno artigianale locale - a livello nazionale, era ancora tutto industria. In pochi si erano procurati gli stampi e ci lavoravano ad alti livelli. Già





allora, **Vincenzo Tiri, pluripremiato maestro lievitaista di Potenza**. «Sul pandoro c'è meno conoscenza - mi spiega - Mentre sul panettone si è fatto negli ultimi anni un gran lavoro di ricerca, metodologia, produzione, sul pandoro ancora oggi le industrie la fanno da padrone perché il metodo industriale è stato ben codificato, da decenni».

Rispetto al panettone, a cambiare non sono solo gli ingredienti ma il metodo di lavorazione e i lieviti, diversi da quelli del panettone. «**Il pandoro ha bisogno di un lievito più dolce, delicato, che cresca uniformemente**, con impasti che raddoppiano e non triplicano di volume per avere quell'alveolatura minuta». E poi c'è il tema delle materie prime. «Il pandoro è un mondo dove le farine tecniche apposite ancora non esistono e poi se per fare il panettone bastano i pirottino di carta, per il pandoro bisogna comprare stampi in metallo».

Il pandoro insomma è l'ultima sfida del Natale. **Ad accettarla nel 2023 anche Niko Romito**, e sarà solo l'inizio. Nel frattempo secondo i dati di Unione Food gli italiani li amano entrambi, **panettone (81,0%) e pandoro (82,2%)**, anche se il consumo del primo cresce tra gli adulti e resta preferito nel nord Italia, mentre ai giovani e nelle regioni del Sud piace di più festeggiare con il dolce tipico di Verona. Poche differenze anche perché in ogni famiglia si tendono a portare in tavola tutti e due!

Ecco la nostre selezione gustosissima di Pandori Artigianali





Pandoro Extrasoffice Vincenzo Tiri

Nel 1894 a Verona inventarono il Pandoro. Nel 2018 ad Acerenza nasce l'Extrasoffice. Per renderlo ancora più soffice rispetto alla ricetta originale, il Maestro Vincenzo Tiri ha utilizzato una miscela di tre lieviti naturali diversi, frutto di una lunga ricerca che lo ha portato a ricercare i migliori ceppi del mondo. Pluripremiato, a 40€ a Potenza oppure [online](#).

Pandoro Artigianale Olivieri 1882

Il Pandoro Artigianale Olivieri 1882 è una nuvola di burro, uova e farina e vaniglia a forma di stella. Il gusto ha un proprio carattere preciso e la struttura invece è **molto soffice** dovuto alla **lievitazione 100% naturale** e ad un lungo e complesso processo produttivo che prevede addirittura **3 impasti**. E' **Artigianale al 100%** e quindi fatto interamente a mano. 39€
Ad Arzignano VI oppure [online](#)





- **Pandoro di Fabrizio Galla -Torino**

Pandoro classico a base di lievito misto (lievito madre e lievito di birra) che viene lavorato con sei impasti a lievitazione lenta. Anche per questo dolce solo ingredienti di qualità come lo zucchero a velo aromatizzato con la vaniglia Madagascar già pronto in busta per essere spolverizzato sul Pandoro al momento di portarlo in tavola. 39€. Tutti i dolci del Natale 2023 sono disponibili nei punti vendita Fabrizio Galla di San Sebastiano Po (Torino), di corso Matteotti a Milano, nelle botteghe all'interno degli Eataly di Torino e Milano e nello [shop](#) online.

- **Pandoro tutto l'anno da Dolzeto - Milano**

La nuova pasticceria veneta Dolzeto per la prima volta presenta il Pandoro tutto l'anno. Si potrà acquistare il dolce intero **in due diversi formati (da 750 o 50 grammi)** o degustarlo seduti al bancone di Dolzeto. Pandorini dolci accompagnati da creme e confetture, ma anche salate con i gusti classici dei tramezzini veneziani, come Sopressa e Asiago, Radicchio e formaggio, Cotto e funghi. In estate insieme a **frutta di stagione e creme fresche** e in inverno **con la cioccolata calda home made**.

In arrivo per il Natale la limited edition più veneziana di sempre: **il Pandoro al Select**, il bitter nato a Venezia nel 1920.

VIDEO

Nasce il Bacio Perugina Gold

- **Pandoro Filippi**

Filippi propone anche il tradizionale "Pan de oro", Pandoro, chiamato appunto in questo modo per la sua naturale colorazione giallo-dorata. Un lievitato dalla grande morbidezza, ricco di burro fresco e dal naturale profumo di vaniglia Bourbon.

- **Pandoro - Pavè**

Pandoro in vasocottura, di piccola pezzatura e lunga durata, perfetti per coppie e single con molta gola. 19€

Nelle pasticcerie, situate in via Felice Casati e in via della Commenda.

- **Pan d'Oro di Massimiliano Alajmo chef de Le Calandre**

Soffice e dal tipico colore oro da cui prende il nome e che deriva dall'espressione veneta "Pan de oro", sprigiona nella sua semplicità un bouquet di note aromatiche tipiche delle feste natalizie. Classico, al burro, burrosissimo. 42€ anche [online](#)

Articoli più letti

- **Pandoro Cremeria Capolinea**

Torna anche quest'anno il Pandoro di Cremeria Capolinea: farina, burro, uova e zucchero, una lunga lievitazione di 24 ore con lievito madre e un processo di produzione che si articola in cinque diverse fasi di lavorazione. In edizione limitata nel formato da 1kg, sarà disponibile dall'8 dicembre sullo [shop](#) online e nei due punti vendita a Reggio Emilia.



- **Pandoro Armani/Dolci by Guido Gobino**

Il Pandoro Armani/Dolci è prodotto secondo la ricetta tradizionale, a base di una lenta lievitazione naturale, e tutti gli ingredienti, dalla farina al latte, dalle uova al burro, il lievito, sono di origine naturale, freschi e genuini, privi di conservanti e coloranti. A dare un tocco di particolare eleganza, il sofisticato packaging che riproduce sulle latte grandi e piccole un motivo canneté verticale color oro, ricorrente nel mondo Armani di Interior Design e interrotto dal grande logo 'GA' centrale in evidenza. 43€

Su armanidolci.com e nei punti vendita di Milano, Bologna e su Cosaporto.it.

- **Pandoro - Eataly**

Un grande classico in un formato speciale. Questo pandoro è realizzato con le migliori materie prime ed è preparato seguendo l'antica ricetta tradizionale
39.90€ anche [online](#).

Articoli più letti

- **PANDORO Niko Romito 2023**

Un classico della tradizione italiana, il lievitato in purezza, nasce dallo stesso approccio gastronomico dello Chef ai grandi lievitati: sofficità, scioglievolezza, cremosità, elevata idratazione ed umidità. Ispirati dalla classica ricetta, applichiamo alla lavorazione del Pandoro la filosofia delle lunghe lievitazioni e fermentazioni a partire dal lievito madre biologico. La selezione delle materie prime è parte integrante della ricetta. Farine biologiche macinate a pietra, uova e tuorlo, burro ottenuto da panna di latte fresco, vaniglia Bourbon biologica, miele di agrumi. Per assaporare a pieno il gusto del PANDORO Niko Romito una lieve spolverata di zucchero a velo è il tocco finale che dà il giusto equilibrio gustativo al prodotto.

Il pandoro da 800 gr, prodotto in edizione limitata, è confezionato in esclusive shopper in seta e broccati realizzate appositamente dal brand For Restless Sleepers di Francesca Ruffini Stoppani.

50€ anche [online](#)

- **Pandoro Pasticceria [Marchesi 1824](#) - Milano**

Frutto di quasi due secoli di ricerca e passione il Pandoro [Marchesi 1824](#) si presenta con il suo classico velo di zucchero vanigliato. Colore oro ottenuto dall'utilizzo di burro fresco proveniente dalle colline piemontesi e di uova fresche di galline allevate a terra. L'aroma è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar. Il tutto amalgamato in un impasto la cui ricetta è tramandata di generazione in generazione. 46€

Presso le tre pasticcerie di [Marchesi 1824](#) a Milano, Londra e [online](#).

- **Pandoro della Pasticceria Chocolat - Ferrara**

Per il Natale 2023 la Pasticceria ferrarese Chocolat di Cristiano Pirani, pasticciere con una lunga serie di esperienze e importanti riconoscimenti alle spalle, propone una vasta gamma di lievitati artigianali a lunga lievitazione (oltre 40 ore che in alcuni prodotti raggiungono anche le 55), tutti preparati esclusivamente con Lievito Madre, burro e uova da allevamento a terra.

Articoli più letti





- [Stefano De Martino dopo le parole di Belén: «Quando finiscono le relazioni, ci sono due verità»](#)

di Redazione People

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- **Pandoro Forno Follador - Pordenone (PN)**

Un classico della tradizione veronese per celebrare la stella di Natale. Un trionfo di morbida voluttà dal colore dell'oro e dal profumo di vaniglia. È lavorato secondo tradizione con lievito madre da rinfresco. Prima del taglio è da spolverizzare con lo zucchero a velo in abbinamento.

42€

Nei punti vendita Follador e sullo shop [online](#)

- **Monte Nuvola Infermentum - Stallavena-lugo (VR)**

Il Monte Nuvola, omaggio ai luoghi dove i soci di Infermentum giocavano da bambini, è la versione innovativa del Pandoro, lavorato 42 ore e cosparso di zucchero a velo. Una nuvola da 850 grammi che si scioglie letteralmente in bocca. 35€

Nel punto vendita oppure [online](#)

- MYmediastudio

Pandoro di Casa Manfredi - Roma

La pastry chef Giorgia Proia sforna grandi lievitati delle Feste tra migliori d'Italia. Per queste festività 2023 arriva il pandoro. Lunga lievitazione naturale con lievito madre e una lavorazione totalmente artigianale, con tre rinfreschi del lievito per un totale di circa due giorni e mezzo di lavorazione. Pandoro tradizionale 40€

Acquistabile online sul sito [casamanfredi.it](#) con consegna in tutta Italia e presso Casa Manfredi Aventino e Casa Manfredi Teatro.

Articoli più letti

- [Stefano De Martino dopo le parole di Belén: «Quando finiscono le relazioni, ci sono due verità»](#)

di Redazione People

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca





- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

•

GIUSEPPE CORSINI

Pandoro Sal De Riso, Minori

Soffice pasta lievitata naturalmente ricca di burro e vaniglia del Madagascar e Tahiti. I dolci di Natale di Sal De Riso, Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, sono prodotti artigianali della tradizione, a volte rivisitati con un tocco creativo, a lievitazione naturale e realizzati con ingredienti di assoluta eccellenza. 42€

Nelle pasticcerie e [online](#).

•

PandOro e La Tortorella di Andrea Tortora

Una storia che narra di farina, burro, zucchero e uova. Ingredienti semplici, ma propri di una forma d'arte rara e sofisticata, in cui riscoprire quel gusto autentico che si concede solo dopo una lievitazione lunga e articolata. Le gentili note aggiunte di miele d'Acacia e vaniglia Bourbon evocano tenere immagini d'infanzia. La poesia pura del maestro Andrea Tortora e del suo pandoro, nella versione in coppia con una sac a poche colma de La Tortorella ®, cremosa

Spalmabile alle Nocciole del Piemonte. 65€

[Online](#) sul suo sito web.

•

Pandoro al cioccolato Gay Odin - Napoli

La Fabbrica di Cioccolato Gay-Odin usa come ingrediente immancabile in ogni ricetta della casa il cioccolato più puro, lavorato a mano, in maniera artigianale. Il best seller è il Panettone Foresta al latte o extra fondente, ma c'è anche il **Pandoro con Gocce di Cioccolato**. Ogni lievitato è racchiuso in una confezione regalo nelle tonalità oro e blu Fleury, storico colore dell'azienda. 40€

Punti vendita a Napoli, Milano e Roma - gay-odin.it

Articoli più letti

- [Stefano De Martino dopo le parole di Belén: «Quando finiscono le relazioni, ci sono due verità»](#)

di Redazione People

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri





- Antonio Castellani
Pandoro Pasticceria Lorenzetti - San Giovanni Lupatoto VR
Da 10 anni Daniele Lorenzetti realizza il proprio pandoro classico, per il quale ha deciso di eliminare il lievito di birra dall'impasto ed utilizzare il solo lievito naturale. Così, l'uso esclusivo del lievito naturale regala al prodotto finale una maggiore morbidezza. Il Pandoro è il tipico dolce veronese delle festività Natalizie, conosciuto in tutto il mondo. Creato a fine '800, deriva dal "pan de oro" che veniva servito sulle tavole dei ricchi veneziani. Riconoscibile da un inebriante profumo di burro di cacao, soffice ed equilibrato. Il Pandoro di Pasticceria Lorenzetti nasce da solo lievito naturale vivo e senza lievito di birra: questo dona una morbidezza superiore a quella dei pandori normalmente presenti sul mercato. Quasi 50 ore di lievitazione per un prodotto fuori dal comune.
41€ in pasticceria e anche [online](#)
- **Pandoro al pistacchio - Bonfisutto Canicatti**
Dalla Sicilia, un pandoro classico con sac a poche di crema al pistacchio. 35,90€
Anche [online](#)
- **Pandoro Aimo e Nadia** - Milano**
Il duo stellato segue la filosofia che da sempre contraddistingue la loro cucina, ovvero il recupero e la valorizzazione di materie prime del territorio: la selezione delle farine della Basilicata, unitamente a una lievitazione di 72 ore, contribuisce a dare morbidezza e al tempo stesso soffice croccantezza al lievito. Il pandoro soffice e delicato, viene prodotto nel rispetto della tradizionale ricetta veronese, dove l'intensità del profumo di vaniglia si unisce al burro di cacao fino ad ottenere un dolce dorato alla vista e morbido al palato. 37€
Da Voce, in Piazza della Scala 6 a Milano.

Articoli più letti

- [Stefano De Martino dopo le parole di Belén: «Quando finiscono le relazioni, ci sono due verità»](#)
di Redazione People
- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)
di Mario Manca
- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)
di Roberta Mercuri





- **Mond'Oro di Dolceria Sapone - Acquaviva delle fonti, BA**

Nato nel 2022, Mond'oro è un lievitato soffice e dorato dal profumo di burro e vaniglia in formato panettone ma che assomiglia al pandoro. Può essere accompagnato dalle creme spalmabili e al gusto di Pistacchio, Nocciola, Caramello Salato, Vino Primitivo ([qui](#) dettagli e prezzi).

- **Pandoro tradizionale - Iginio Massari Alta Pasticceria, Brescia**

Pandoro tradizionale, semplice e puro nei suoi ingredienti, frutto di una sapiente e laboriosa preparazione in grado di schiudere tutto il prezioso aroma della vaniglia. Il tocco finale è dato da un velo di zucchero impalpabile, cosparso come neve sulla superficie.

Tutti i prodotti artigianali per Natale della Iginio Massari Alta Pasticceria sono disponibili in quantità limitata in prenotazione sullo shop online [IginioMassari.it](#), nelle Pasticcerie di Brescia, Milano, Torino, Verona, Firenze e nei Pop-Up Store in tutta Italia.

- www.nedobaglioni.com

- **Pandoro al pistacchio di Denis Dianin**

La collezione dei Grandi Lieviti firmati dal Maestro Denis Dianin è frutto di continuo studio e sperimentazione per offrire un prodotto morbido, soffice e dai profumi travolgenti. Qui in versione al pistacchio. 39€

Uno dei prodotti selezionati da Filicori Zecchini per il Natale 2023 e disponibile sul suo [sito](#) insieme al caffè della torrefazione.

Articoli più letti

- [Stefano De Martino dopo le parole di Belén: «Quando finiscono le relazioni, ci sono due verità»](#)

di Redazione People

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- **Pandoro Tucillo Bakery - Marigliano (NA)**

Una nuvola a forma di stella: il Pandoro, nella sua versione classica, ma sfogliato con burro francese al profumo di arancia e baccello di vaniglia, completa la gamma delle dolci proposte artigianali del Bakery chef Fabio Tuccillo. 30€

Nel punto vendita e sul sito [web](#).





- **Pandoro Cortilia**
Classico Pandoro Veneto, soffice e zuccherino, selezionato da Cortia. Scaldato per qualche minuto e accompagnato da una crema spalmabile di nocciole, diventa irresistibile.
19,99€ su [Cortilia](#).
- **Offella Antica Verona Pasticceria Scarpato**
La ricetta originale, la stessa da più di un secolo: il capolavoro della pasticceria tradizionale veronese che mantiene da sempre l'autentica morbidezza e l'inimitabile ricchezza di profumi e sapori. Da 20.90€ sul sito [web](#) e in pasticceria a Villa Bartolomea (VR).

Articoli più letti

- [Stefano De Martino dopo le parole di Belén: «Quando finiscono le relazioni, ci sono due verità»](#)
di Redazione People
- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)
di Mario Manca
- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)
di Roberta Mercuri
- **Pandoro di Luigi Biassetto - Padova e Selvazzano Dentro**
Il più soffice degli impasti come da tradizione veronese, da un grande maestro dei lievitati. Una garanzia, anche nella versione al cioccolato, dark con il 25% di cioccolato. 40€ e 44€ in pasticceria e sul sito [web](#)
- **Hasselblad H5D**
Pandoro siciliano di Dolciaria Di Stefano
Pandoro reinterpretato in chiave squisitamente siciliana con goloso cioccolato siciliano in polvere. 25€ [online](#) sul sito del produttore.
- **Pandoro Fraccaro**
Morbido impasto e fior di burro per gustare questo delicato dolce di origini veronesi, profumato e gradevolmente dolce. 26€, anche sull'[e-shop](#) Pasticceria Fraccaro.

Articoli più letti





- [Stefano De Martino dopo le parole di Belén: «Quando finiscono le relazioni, ci sono due verità»](#)

di Redazione People

- [Cosa c'è dietro l'abbraccio di Mara Venier e Fedez](#)

di Mario Manca

- [Letizia di Spagna, l'ex cognato confessa: «Ero l'amante della regina, sognavamo di scappare insieme»](#)

di Roberta Mercuri

- **Pandoro Pasticceria Bedussi - Brescia**

Tra i segreti del giovane Francesco Bedussi ci sono le lunghe lievitazioni, la conoscenza dei prodotti e delle lavorazioni, un lievito selezionato che Bedussi ama e cresce con continuità negli anni, la ricetta perfetta diventata un must in grado di contraddistinguere nettamente i prodotti da lui firmati. Pandoro classico, 50€ con spedizioni in tutta Italia tramite il nuovo [e-shop](#).

- **Pandoro Dolcemascolo - Frosinone FR**

Classico. Si identifica nel suo gusto caratteristico di burro e vaniglia del Madagascar, senza additivi né conservanti. Il burro italiano delle Alpi e la vaniglia naturale del Madagascar caratterizzano il gusto delicato. La lunga lievitazione e la lavorazione del lievito madre in acqua garantiscono digeribilità e un'alveolatura uniforme per un dolce estremamente soffice. 40€ anche [online](#)

- **Pandoro al cioccolato, Pasticceria Sottozero di Vincenzo Pennestrì - Reggio Calabria**

Pandoro farcitissimo, come i panettoni del maestro Vincenzo Pennestrì, ricchissimi di ingredienti di alta qualità e del meglio della Calabria. Pandori e panettoni, anche ripieni di gelato, Gelatiere dal 1992, Vincenzo Pennestrì è infatti presidente dell'Associazione Gelatieri Italiani, Ambasciatore del gelato nel mondo, A Reggio Calabria.

Articoli più letti

- **Pandoro, Pasticceria Pozzo Blend - Senigallia**

ricco di uova e dal profumo intenso di burro di latteria, di vaniglia Tahiti e Madagascar. Prodotto solo con lievito madre e lievitazione di oltre 36 ore. 28€ alla Pasticceria Pozzo Blend di Senigallia





- **Pandoro alla Grappa Nardini**

Pandoro artigianale alla Grappa Nardini della pluripremiata pasticceria Olivieri 1882. Prodotto con la grappa dalla più antica distilleria d'Italia nata nel 1779 all'ingresso del Ponte Vecchio a Bassano del Grappa della famiglia Nardini. Da comprare alla storica Grapperia Nardini sul Ponte Vecchio a Bassano del Grappa.

- **Pandoro Amaretti Virginia**

Amaretti Virginia, brand che li produce dal 1860, fa anche il pandoro, classico. Costano 24€ e li si trova anche in vendita in tv, su QVC.

Articoli più letti

Pandoro classico Flamigni

Per questo Natale 2023 Flamigni, storica azienda di Forlì specializzata in dolci e prodotti da forno dal 1930, propone anche il Pandoro, classico, soffice, profumato. 27.75€
Anche [online](#)

Topics [Natale](#)

Vanity Fair consiglia

Salute

[Regali solidali, i gesti positivi e il bene concreto che possiamo donare agli altri a Natale](#)

Doni che alimentano il benessere di chi ci sta intorno. Piccoli, grandi gesti che possono fare la differenza per adulti e bambini in lotta contro una malattia. Ecco come trasformare lo spirito della festa in un'occasione per fare del bene tangibile

di Alice Politi

Food News

[Panettone artigianale, i migliori del 2023 assaggiati per voi](#)

Una selezione ricchissima di novità, da quello classico milanese alle limited edition, a quello al cioccolato, al pistacchio fino a quello ai Marron Glacés di chef Cannavacciuolo

di Margo Schachter





CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

marieclaire.it/food/g45699135/calendari-avvento-natale-2023

6 novembre 2023

Molto difficile resistere a questi Calendari dell'Avvento di Natale 2023 per foodie

24 giorni per indulgere in peccati gourmand, tra cocktail ready to drink e scatole di cioccolatini haute couture.

Di [Fabrizia Mirabella](#) e [Camilla Nosedà](#) Pubblicato: 06/11/2023



1

[39 € su laviadelte.it](https://laviadelte.it)





Il calendario dell'Avvento di **Via del tè** farà felici tutti gli amanti di infusi e tisane. In ogni finestrella, una diversa citazione, un aforisma, una curiosità sul tè. Ogni giorno un tè o una tisana diversi da scoprire. Ogni giorno un tè foglia intera o una tisana diversi, da gustare fino a Natale.



2

Ora in sconto del 20%

55 € su guidogobino.com

Un percorso di gusto per avvicinarsi al Natale attraverso la scoperta dei grandi classici e di sorprendenti ricette inedite. Per il Natale 2023, **Guido Gobino** ha pensato a un calendario da dividere con una persona cara, perché ogni casella contiene due pezzi per ogni specialità. Ideale da condividere ma anche per una degustazione personale ancora più golosa.





Marchesi 1824

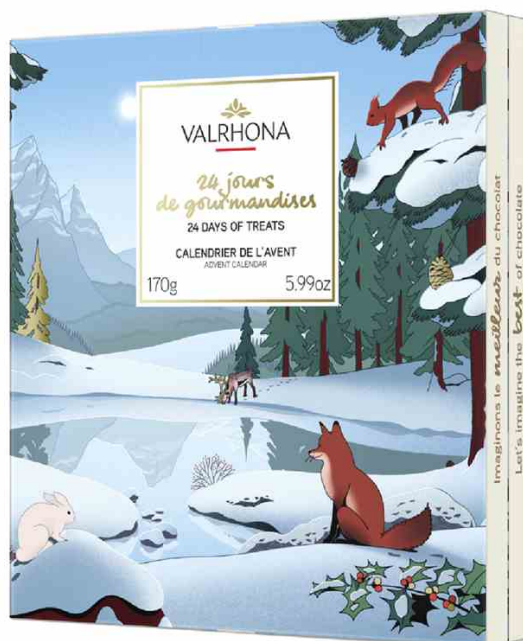
3

Tutte da scoprire, 24 delizie al cioccolato si nascondono all'interno del calendario dell'avvento **Marchesi 1824**. Ogni dolcetto è realizzato con pregiato cioccolato proveniente dalle migliori piantagioni di cacao di tutto il mondo, per guidare con gusto fino al giorno di Natale. Al calendario acquistabile online si aggiunge poi anche quello in edizione limitata, contenente diversi prodotti decorati a mano e acquistabile solo nelle pasticcerie.

100 euro

Pubblicità - Continua a leggere di seguito





Valrhona

4

Il Calendario dell'Avvento Valrhona accompagnerà il conto alla rovescia con 24 deliziose sorprese da scoprire. Mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato al latte o blond Dulcey, Croustibilles al cioccolato fondente o al latte, croccanti cioccolatini al pralinato fruttato o mandorla e nocciola, carré di cioccolato e mini tavolette renderanno così ancora più dolce l'attesa del Natale.

22,90 euro





5

LINDOR CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

[17 € su lindt.it](#)

Anche per il Natale 2024, l'iconico **Calendario Avvento Lindor** rinnova la grafica e accompagna fino alla Vigilia con una nuova selezione di praline. Una casa innevata e addobbata permetterà così di trascorrere il mese di dicembre, in compagnia di un ricco assortimento di gusti al latte, al cacao, al pistacchio e al caramello. **Piacevolmente Insieme** è invece la grande novità di quest'anno, il primo calendario Lindt con 24 squisite praline create dalle mani dei Maîtres Chocolatiers, per donare ogni giorno un momento unico in attesa del Natale.





6

Witor's CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

[15 € su shop.witors.it](https://shop.witors.it)

In attesa del Natale (e di scoprire come continuerà la storia), il calendario dell'avvento **Bridgerton** di **Witor's** trasporterà con le sue 24 caselline nel romantico mondo della serie TV più amata degli ultimi tempi, dove ogni personaggio ha una connotazione, un profumo, un'intensità particolare proprio come le praline di cioccolato da gustare una dopo l'altra.

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

7

HARIBO CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023



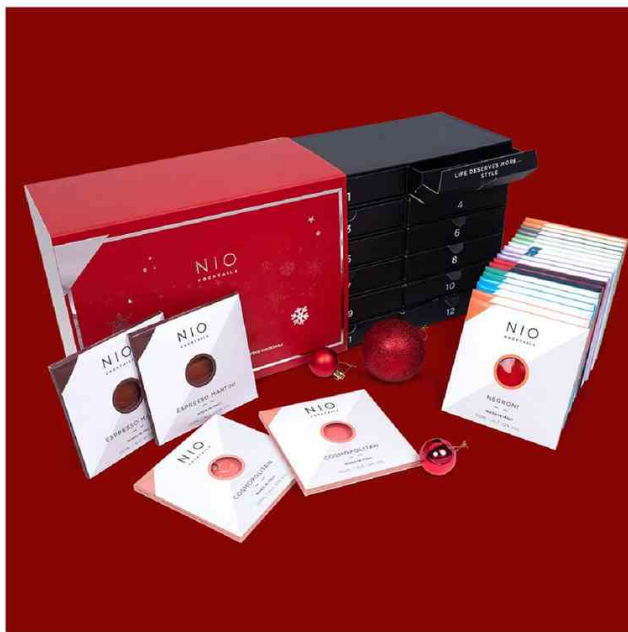


[Compra su Amazon](#)

Credit: Haribo

Per rendere unica e speciale l'attesa del Natale, **Haribo** ha pensato ad una dolce sorpresa per tutti gli amanti delle sue iconiche caramelle gommose. Il goloso Calendario dell'Avvento ispirato ai villaggi natalizi e alla loro atmosfera luccicante accompagnerà il conto alla rovescia con 24 mini pack. Dagli iconici Orsetti d'Oro alle gustose Happy Cola, senza dimenticare le numerose referenze a tema Merry Christmas, Haribo non smette di stupire gli appassionati del brand più goloso di sempre, illuminandosi anche al buio per accompagnare i sogni di grandi e piccini.





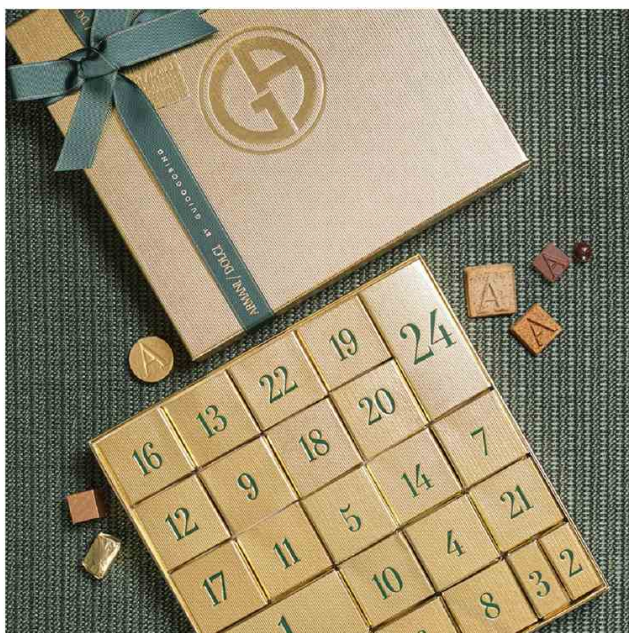
8

Nio Cocktails CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

[133 € su nio-cocktails.com](https://nio-cocktails.com)

Un avvento da bere: il calendario di Natale firmato **NIO Cocktails**. Dietro le 24 caselle che compongono il calendario dell'Avvento, è possibile trovare le miscele ready-to-drink: dai best seller come il Negroni, Cosmopolitan, il Daiquiri e il Margarita, ai grandi classici raffinati come il Dry Martini, Tea Sour e il Manhattan, fino a rivisitazioni del tutto nuove come il Cuban Negroni.





Armani Dolci Natale 2023

9

La scatola del Calendario dell'Avvento con ventiquattro scomparti di tre diverse dimensioni contenenti un assortimento completo di prodotti **Armani/Dolci**: dal cioccolato al tè, ai biscotti e allo zucchero. Nuovi anche il quadrotto di cioccolato e la gamma di tavolette e cialdine di cioccolato con granella o ripiene. A dare un tocco di particolare eleganza, il sofisticato packaging che riproduce sulle latte grandi e piccole un motivo canneté verticale color oro, ricorrente nel mondo Armani di Interior Design e interrotto dal grande logo 'GA' centrale in evidenza.

99 euro

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

10

Iginio Massari CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023





[Compra su iginiomassari.it](http://iginiomassari.it)

Credit: Iginio Massari

Con la nuova versione del Calendario dell'Avvento di Iginio Massari Alta Pasticceria, l'attesa del Natale è ancora più dolce. Gli iconici prodotti artigianali del Maestro Massari vi delizieranno ogni giorno e il 25 Dicembre scoprirete un'elegante sorpresa.

140 euro

11

Charlotte Dusart CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023



42 € su charlottedusart.com

Credit: Carlo Casella

Primo attesissimo pezzo della nuova Capsule Collection Noël 2023 il Calendario dell'Avvento, prodotto quest'anno in edizione super-limitata. Un box in cartoncino che si apre a libro come un trittico, decorato con pattern natalizi (renna e albero) in stile contemporaneo, dove ogni casella contiene un cioccolatino della linea artigianale diverso nella forma e nel gusto, incluse le edizioni speciali di Natale. Fra i gusti più golosi? *Quatre Épices* (il caratteristico mix natalizio con pepe bianco, chiodi di garofano, noce moscata, cannella oppure zenzero); *Franciacorta*, *tarte-tatin*, lampone & arachide, caramello & burro salato e rum & uvetta.

42 euro





12

Perugina CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

20 € su Amazon

Calendario dell'Avvento Baci: l'assortimento di 24 cioccolatini includerà il classico fondente Luisa, il delicato cioccolato al latte e l'intenso cioccolato fondentissimo 70%. Inoltre, grande novità di quest'anno che arricchisce il Calendario sono le Sfere Fondente Intenso: tondeggianti praline dal guscio fondente con cremoso ripieno, impreziosite da una croccante granella di nocciole.

Publicità - Continua a leggere di seguito





Nespresso x Fusalp

13

Per dare ufficialmente il via alla stagione, ritorna l'iconico Calendario dell'Avvento, quest'anno firmato **Nespresso x Fusalp** e disponibile sia per Original che Vertuo Line. P.S. Dietro alla 24esima casella, un prezioso regalo in più: la Festive Coffee Mug Nespresso x Fusalp in edizione limitata, tazza in porcellana bianca che unisce eleganza e design ispirandosi al caratteristico motivo a rombi Fusalp finemente inciso sulla sua superficie.

47 euro

14





99 € su mazzetti.it

Credit: Mazzetti

Un'imperdibile (e alcolico) calendario dell'avvento tutto italiano dove una selezione di 12 prodotti, ripetuta per due volte, verrà proposta in versione miniatura per farvi scoprire una parte dell'assortimento della "Casa della Grappa". Ad alternarsi saranno i 6 prodotti della linea Original (Amaro Gentile, Amaro Forte, Bitter, Gin, Limone e Liquirizia) con 6 delle grappe più rappresentative della nostra gamma: Riserva Segni, Grappa di Barolo Riserva, Grappa di Moscato Barricata, Grappa di Arneis, Intesa e l'imperdibile 7.0 Grappa di Ruché 100% Cru.





15

Cheerz CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

Ora in sconto del 26%

[17 € su cheerz.com](https://www.cheerz.com)

Conosci qualcuno che conta i giorni prima di Natale? Regalagli il calendario dell'Avvento Poster per rendere l'attesa più dolce. Sono 24 ricordi (foto o piccolo messaggio) da scoprire sotto forma di foto o di un piccolo messaggio. E per concludere in bellezza, il calendario si trasforma in un poster da appendere.

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

16





American Pistachio Growers

American Pistachio Growers – associazione no profit che raggruppa i coltivatori di pistacchi americani – che, insieme a Lidia Forlivesi – la food blogger di Nonsolofood – ha pensato ad un'originalissima idea *fai da te*! Il countdown infatti non sarà lo stesso quest'anno, grazie all'American Pistachio Advent Calendar: un delizioso Calendario dell'Avvento composto da 24 caselline al cui interno si trovano piccoli e dolci pensieri a base di pistacchi americani.





17

Hero CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

40 € su Amazon

Con il calendario dell'avvento 2023 di Hero vi aspettano 24 mini confetture da 28,3g, perfette per ogni occasione. All'interno troverete diversi gusti tra cui: fragole, lamponi, ciliegie nere, ciliegie rosse, albicocche, frutti di bosco, mirtilli, pesche e arance amare.





18

FONDAZIONE ANT 1978 ONLUS ASSISTENZA NAZIONALE TUMORI CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

[39 € su Amazon](#)

Golosi cremi e cioccolatini sono i protagonisti del Calendario dell'Avvento di Majani per Fondazione ANT, l'associazione che garantisce l'Assistenza Sanitaria a Casa dei malati di tumore.

Publicità - Continua a leggere di seguito





19

Pukka CALENDARI DELL'AVVENTO NATALE 2023

[24 € su Amazon](#)

Il meglio dei tè e delle tisane biologiche Pukka iper attendere il Natale sorso dopo sorso...

