



Provocatori e stravaganti: a Natale 2024 i panettoni sono più creativi che mai

C'è quello con i grilli caramellati o quello dedicato ad un Papa del Rinascimento, quello ispirato al Decameron di Boccaccio ai vari panettoni che richiamano i classici della pasticceria. Per Natale 2024 i Maestri pasticceri hanno scatenato la loro creatività arrivando al limite della provocazione

Si presta eccome il panettone natalizio alle mille suggestioni (o ai veri e propri strattoni) cui viene di anno in anno sottoposto. E certo ben oltre le **variazioni tradizionali a base di cioccolato** o con i diversi, per quanto insoliti, frutti canditi. Per questo Natale poi non mancano le **provocazioni**, basti pensare a quel **Pan CriCri** che già dal nome rimanda ai **grilli caramellati** (e alla farina di grillo) contenuti al suo interno.

Panettoni creativi artigianali per Natale 2024

A incuriosire è soprattutto una **creatività scatenata** frutto di una curiosità spesso inesauribile da parte dei maestri pasticceri: racconteremo un lievitato dedicato a un grande **Papa rinascimentale** ma anche quello che si richiama a una **novella del Decameron** a 650 anni dalla morte del suo autore, **Giovanni Boccaccio**. E che dire delle pirotecniche variazioni (sempre però assai golose)

che richiamano esplicitamente dolci immortali come la **torta Sacher** e la **tarte Tatin**, il **Tiramisù** fino ai **Mostaccioli** e la **Cassata Siciliana**, tutti immancabilmente rilette attraverso il soffice prisma di un milanesissimo panettone.

Il panettone dedicato a un Papa del 500 cultore di erbe

Un panettone dedicato a un grande Papa: del Cinquecento. Lo ha preparato un pasticcere geniale, **Ivan Gorlani** di **Raro Cremeria** a **Soncino**. Perché fu proprio nella graziosa cittadina in provincia di Cremona che operò Antonio Ghislieri, salito poi al soglio pontificio con il nome di **Pio V** e venerato dalla Chiesa addirittura come santo. Un Papa esperto di erbe nonché un selezionatore di varietà antiche del territorio: un mondo affascinante, questo, che rivive oggi in un insolito panettone. Vi troveremo una varietà antica e pressoché sconosciuta di **mela rouge** selezionata personalmente dall'**affinatore di succhi di mela Thomas Kohl** (e candita poi dal pasticcere) ma anche una varietà di **cannella** (la *cannella regina*) dal sapore intenso e insieme retrò, che vuole rimandare a quelle sensazioni sprigionate dalle credenze di una volta e che è in grado di donare al lievitato – realizzato nell'insolita forma di una corona – un tocco che ci riporta a un mondo che non c'è più. Info: [Instagram.com/raro.cremeria](https://www.instagram.com/raro.cremeria)

In abbinamento: **Trento Doc Brut Riserva Aquila Reale 2013, Cesarini Sforza**. Punta di diamante della casa vinicola trentina, uno **chardonnay in purezza** nato da uve coltivate sin dal 1734 nel Maso Sette Fontane e affinato per oltre 100 mesi dal tiraggio. Finezza ed eleganza per un connubio – panettone & vino – senza dubbio regale.



Il panettone di Ivan Grolani di Raro Cremeria a Soncino, dedicato a Pio V.

Il Panettone di Bengodi dedicato al Boccaccio

A 650 anni dalla morte del grande scrittore **Giovanni Boccaccio** un panettone ne celebra il grande genio. Lo ha realizzato un maestro panificatore sensibile (anche nel diffondere e promuovere la cultura del pane nelle scuole) come **Pasquale La Rossa** del **Forno Moderno di Certaldo**, in provincia di **Firenze**. E che ha voluto intitolare con il nome suggestivo di **“Panettone di Bengodi”**. Un grande lievitato identitario e dagli echi letterari che trae spunto da una novella del Decameron in cui si fa esplicito riferimento a quel *«fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve»*: il soffice panettone, senza canditi, è arricchito da una copertura di mandorle, con l’uvetta che viene fatta macerare appunto nella **Vernaccia di San Gimignano Dcog** ed è accompagnato da una delicata (e irresistibile) crema spalmabile. Info: www.fornomoderno.it

In abbinamento: **Fior d’Arancio Passito Dcog Colli Euganei, Caferro**. Fiori d’arancio, miele e glicine tra le note aromatiche di questo vino dolce, ideale compagno di un giorno di festa.



Panettone Bengodi dedicato al Boccaccio.



Il PanPop il panettone scoppiettante al pop corn caramellato

Tradizione e modernità nel segno di una fantasia scatenata: il **PanPop** di **Aria Gelateria** di **Torino** è tutto questo, a partire dall'idea di trasporre in chiave lievitata uno dei gusti di gelato, certo tra quelli più irresistibili, che mai però assoceremmo a un panettone natalizio. Dalla collaborazione tra **Davide Ferrero** e **Roberto Speranza**, titolari di **Aria**, con **Sergio Scovazzo** e **Grano – Fornai in Fermento** è nato un lievito soffice e fragrante con **cioccolato bianco aromatizzato con caramello e pasta di caramello**. Accompagnato da due vasetti altrettanto particolari (e racchiuso in una confezione che richiama il *popcorn bucket*, lo scatolone dal sapore retrò): una salsa al caramello mou e un topping di pop corn caramellati, da aggiungere al panettone (o gustare singolarmente) per donare un'ulteriore spinta al palato: quella di un bel crunch croccante. Info: ariagelateria.it

In abbinamento: **UI Belgùn, Birrificio Menaresta**. Una birra "pericolosissima", giurano dal birrificio brianzolo: perché reinterpreta le amate birre trappiste senza per questo rinunciare alla sua bevibilità. Vi troveremo uva passa, canditi, datteri e spezie.



PanPop, il panettone al pop corn caramellato.



Tisti, il panettone con glassa di farina di polenta e polvere di funghi porcini

La grande creatività espressa da **Fabio Tisti** della pasticceria **Tisti di Domodossola (VB)** è testimoniata dal percorso prestigioso di questo giovane ma già affermato pastry chef già a capo della pasticceria di un ristorante bistellato del grande chef francese Alain Ducasse. Il panettone innovativo di Fabio Tisti per il Natale di quest'anno è un dolce che ha ricevuto ben 72 ore di lievitazione. E che al suo interno contiene gocce di cioccolato monorigine e marron glacé. Viene preparato solo con prodotti di eccellenza del territorio: dal burro della latteria di Crodo al miele di Masera. La chicca però sta nella sua glassa: preparata com'è con farina di polenta di Beura e una polvere di funghi porcini. Info: tistipasticceria.it

In abbinamento: **Brachetto Passito Doc "Pian dei Sogni" 2022, Forteto della Luja**. Vino dolce dal color rosso cerasuolo e con riflessi granati ha un bouquet delicatamente aromatico con sentori di rosa appassita, confettura di fragole e ciliegie scioppate.



Panettone Tisti con glassa di farina di polenta e polvere di funghi porcini.

Il PanCriCrì, il panettone con la farina di grillo (e i grilli caramellati)

Nasce dall'audacia creativa di **Davide Muro**, premiato pasticcere dell'**Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO)** l'idea di dedicare il lievitato creativo di quest'anno a quello che è considerato a tutti gli effetti un *superfood* spiazzante e divisivo: la **farina di grillo** (considerato, quest'ultimo, un alimento proteico e ricco di amminoacidi essenziali e vitamine). Una provocazione, certo, presente del resto solo in parte nell'impasto, che vuole però sensibilizzare sulle grandi sfide in tema di alimentazione che attendono l'umanità di domani. Un panettone dolce, questo, al sapore di **albicocche e cioccolato**, senza burro, senza lattosio e con olio extravergine d'olive. E con una sorpresa finale: il cioccolato ha all'interno dei **grilli caramellati**. Info: anticapasticceriacastino.it

In abbinamento: **Moscato Chinato "Lulì", Chinati Vergano**. Un vino chinato a base Moscato d'Asti. E impreziosito (nonché rinfrescato) da scorze di agrumi, ma anche con la cannella, il coriandolo e la vaniglia. E a bilanciare il gusto, la nota amara della china.



PanCriCri, il panettone con la farina di grillo e grilli caramellati.

Il Pangiallo che celebra il Solstizio d'Inverno

Un dolce di buon auspicio, il **Pangiallo**, tipico della tradizione laziale le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Si preparava anticamente in occasione del solstizio d'inverno per auspicare il ritorno del sole e della bella stagione, ma anche per augurare prosperità e ricchezza. Il giallo, non a caso, simboleggia il sole e l'oro. Da un'antica ricetta di famiglia **Marta Boccanera** insieme al marito **Felice Venanzi**, titolari della **pasticceria Grué di Roma**, ne offrono una versione festosa arricchita con miele, caffè, nocciole, noci, cedro e arancia candita, cannella, cacao. E con un tripudio di cioccolato fondente. Info: www.gruepasticceria.it

In abbinamento: **Ratafià di Ribolla Gialla, Collavini**. Dolce e suadente, un compagno ideale di un fine pasto: dalla lunga persistenza aromatica, ricorda i fichi secchi e i datteri. Un liquore dal passo moderno che s'ispira a una tradizione antica.



Pangiallo della pasticceria Grué di Roma.



L'antico pandolce genovese in versione lievitata

Dolce per eccellenza della tradizione genovese, il **Pandolce** – riconducibile ai panpepati (come il panforte senese) della storia gastronomica italiana – viene realizzato nella sua antica forma lievitata (alta e non bassa come quella conosciuta oggi dai più) da **Giacomo Tagliafico** della **pasticceria Tagliafico di Genova**. Al suo interno troveremo i canditi, i pinoli e l'uvetta. Il dolce si accompagna a un'**interessante ritualità**: perché tradizionalmente la persona più anziana del desco lo tagliava e quella più giovane lo serviva ai commensali. Prima del rito, sul pandolce alto veniva conficcato un ramo di alloro benaugurante. Mentre una fetta andava conservata per il povero di passaggio e consumata il giorno di Santa Lucia. Info: www.pasticceriatagliafico.it

In abbinamento: **Vermouth Rosso "U Bagascio"**, **Andrea Bruzzone**. Un vermut a base di vino bianco ligure dell'azienda che viene aromatizzato con gli infusi dell'Opificio Clandestino, i quali, a loro volta, impiegano le erbe aromatiche, i frutti locali e le eccellenze del territorio.



Pandolce della pasticceria Tagliafico di Genova.

Il Panettone Tarte Tatin

Non ammette tentennamenti la linea rigorosa impressa da un grande pasticcere come **Giovanni Cavalleri** della **pasticceria Roberto di Erbusco (BS)** in **Franciacorta** quando sostiene: « *Il panettone per noi è uno solo: quello classico con uvetta, canditi e vaniglia, che dal 1981 produciamo con la stessa cura e passione. Tutto il resto, lo chiamiamo lievitato* ». Una di queste sperimentazioni, assai riuscita, rimanda con maestria al gusto di un dolce amatissimo da grandi e piccini qual è senza dubbio la **Tarte Tatin**. All'impasto base vengono aggiunte **mele candite**, lavorate nel laboratorio di pasticceria, e del **cioccolato al caramello**, il cui connubio riporta alla memoria gustativa il sapore dell'iconica torta dalle mele rovesciate. **Info:** www.pasticceriaroberto.com

In abbinamento: **Vermouth Bianco di Prato, Opificio Nunquam**. Di colore giallo leggermente ambrato, un vermouth realizzato secondo un'antica ricetta del 1750. Tra le spezie e le erbe officinali messe a macerare nel vino toscano troveremo enula campana, genziana, galanga, cannella, calamo aromatico, chiodi di garofano, centaurea, assenzio pontico e romano, coriandolo, noce moscata, bucce di cedro e di arancia dolce e amara.



Panettone Tarte Tatin della pasticceria Roberto di Erbusco.

Il panettone che celebra la Cassata siciliana

È a Modica (RG) nel laboratorio **Marzapani by Don Peppinu** che si realizzano dolci che orgogliosamente si richiamano a quel "*Manzapanettum*", un pane dolce con all'interno frutta appassita e secca, un vero e proprio antenato del grande lievitato meneghino e di cui in Sicilia si ha notizia della sua preparazione già nel lontano 1300. Tutte le suggestive rivisitazioni di **Peppe Flamingo**, maestro gelatiere e pasticcere, impiegano farine di grani antichi siciliani e tra di esse troveremo la celebrazione di un grande classico della pasticceria siciliana delle feste: la **cassata**. Nel lievitato a lei dedicato, chiamato appunto **Cassata Barocca** incontreremo arance candite e perline di cioccolato di Modica, quindi una copertura con glassa al cioccolato bianco e frutta candita e il tutto abbinato da una golosa crema spalmabile al pistacchio. Info: donpeppinu.it

In abbinamento: **Terre Siciliane Passito Igt 2016, Feudi del Pisciotto**. Due vitigni stranieri, *semillon* e *gewurztraminer*, per un vino squisitamente siciliano, il passito. Un vero e proprio nettare, dai sentori di frutta secca, miele e rosa, dedicato al grande enologo Giacomo Tachis, l'ispiratore di quest'intrigante e riuscita sperimentazione.



Il panettone “Cassata Barocca”, del laboratorio Marzapani by Don Peppinu.

Il lievitato che celebra la Torta Duchessa di Parma

È un dolce davvero regale la **Torta Duchessa di Parma**, dedicata alla mai dimenticata Maria Luigia che nell'Ottocento regnò per oltre trent'anni. I tre ingredienti presenti in questo celebre dolce che si dice fosse molto amato dalla nobildonna li troveremo anche qui, richiamati nella golosissima **Focaccia della Duchessa** e preparata dalla **Pasticceria Tabiano di Tabiano (PR)**: ecco dunque le gocce di cioccolato, la golosa farcitura di crema allo zabaione nonché la dolce nocciola, tutti insieme riuniti in un abbraccio elegante e goloso. Info: www.pasticceriatabiano.it

In abbinamento: **Albana di Romagna Docg Passito D'Or Luce 2016, Branchini 1858**. Dorato e con riflessi oro antico, un passito morbido e avvolgente, ma non stucchevole, dai sentori di confettura di albicocca, camomilla e un finale di spezie dolci e fiori secchi.



La Focaccia della Duchessa, della Pasticceria Tabiano di Tabiano (PR).

La Torta Tonka in versione panettone

La torta Tonka della pasticceria **Pavé** di **Milano** si è imposta nel tempo come un classico presso una platea sempre più nutrita di estimatori. E oggi questa creazione elegante e profumata, preparata com'è con un frangipane al **pistacchio**, la confettura di **lamponi** e una mousse al cioccolato bianco aromatizzata alle **fave di tonka** viene evocata dai pasticceri milanesi in un panettone che accosta sapientemente i raffinati ingredienti di base che la compongono. Info: www.pavemilano.com

In abbinamento: **Alto Adige Doc Moscato Rosa 2023 Franz Haas**. Di color rosso rubino lucente, un vino intenso e concentrato al naso, con note di rosa, chiodi di garofano e cannella. Stupisce in bocca per la sua complessità e il buon tannino che non lo rende mai stucchevole.



Il panettone che richiama la Torta Tonka, della pasticceria Pavé di Milano.

Il Pandoro al tiramisù

In onore di uno dei dolci italiani più conosciuti e amati nel mondo, il trevigiano **tiramisù**, nasce un'insolita versione lievitata ad opera di uno chef stellato, trevigiano pure lui: **Alessandro Breda** del **ristorante Gellius di Oderzo (TV)**. In collaborazione con il panettiere pordenonese Antonio Follador, i due hanno dato vita a *L'altro pandoro: il tiramisù*. Un pandoro classico che **all'assaggio rimanda al famoso dolce da fine pasto**. Grazie a una leggera nota di caffè, ma senza la presenza di creme, questo lievitato, servito tiepido e con una spolverata di cacao e zucchero a velo, ricrea in bocca il gusto del fortunatissimo tiramisù. Info: www.gellivs.it

In abbinamento: **Raboso Piave Passito Igt Veneto, Cecchetto**. Un assemblaggio di quattro grandi annate per questo vino sapido e sontuoso dal retrogusto lungo e piacevole. Un vitigno che esprime al meglio la Marca Trevigiana grazie a un'azienda che lo interpreta da sempre con ammirevole convinzione e dedizione.



L'altro pandoro: il tiramisù, di Alessandro Breda del ristorante Gellius di Oderzo (TV).

Il panettone che ricorda la Torta Sacher

L'arte della lievitazione è la specialità di **Casa Tiri** da oltre 60 anni per merito del lavoro straordinario compiuto nei laboratori di **Acerenza in provincia di Potenza**. I panettoni di **Vincenzo Tiri**, ovunque premiati, hanno conquistato nel tempo schiere di sempre nuovi appassionati. Il golosissimo **Panettone Cioccolato e Albicocca** celebra l'irresistibile **Torta Sacher** in un incontro ad alto tasso di dipendenza in cui il grande lievitato delle feste (preparato con il metodo qui elaborato delle tre fasi d'impasto e le 72 ore di lievitazione): sotto una deliziosa copertura di cioccolato fondente, troveremo le albicocche semi-candite intrecciate a inserti, ancora una volta, di cacao. Info: www.tiri1957.it

In abbinamento: **Umura, Liquore Albicocca, Mura Mura**. Quando il Piemonte incontra il Giappone. Ispirato al mitico liquore di prugne "Umeshu" e utilizzando la più aromatica tra le varietà di albicocche, la Tonda di Costigliole, uno spirito dal sorso dolce ma mai stucchevole.



Il Panettone cioccolato e abicocca di Casa Tiri, che ricorda la Sacher.

Il Panstacciolo, il panettone al sapore di mostacciolo

Non si contano premi e riconoscimenti attribuiti al talentuoso pastry chef campano **Vincenzo Donnarumma**. Il pasticciere originario di **Vico Equense (NA)** per il Natale di quest'anno ha preparato un **innovativo panettone** che ha chiamato **Panstacciolo** che fonde in un sol boccone il tradizionale lievitato milanese con i profumi e i sapori tipici del dolce della tradizione campana. E sarà proprio il **mix aromatico di spezie** contenente la noce moscata, i chiodi di garofano, la cannella, l'anice stellato, il coriandolo e un pizzico anche di pepe a caratterizzare questo elegante quanto goloso panettone. Non mancano infatti inserti di fichi bianchi del Cilento, noci di Sorrento e una copertura di cioccolato fondente. Info: vincenzodonnarumma.it

In abbinamento: **Costa d'Amalfi Doc, Furore Bianco "Fiorduva" 2022, Marisa Cuomo**. Albicocca e fiori di ginestra, con richiami di note di frutta esotica per questo vino considerato da tutti un capolavoro dell'enologia italiana. Un tripudio di profumi e sapori. Una sublimazione, nel calice, del paesaggio della Costa d'Amalfi.



Il Panstacciolo del pasticcere Vincenzo Donnarumma.

Il Panettone ai profumi d'autunno

È un panettone di grande morbidezza e scioglievolezza quella preparato dal pasticcere **Federico Prodon** della **Federico Prodon Patisserie di Roma**. Un panettone che omaggia l'autunno che volge ormai al termine e che viene celebrato con inserti di marron glacé ma anche con il mirtillo semi-candito che stempera la dolcezza della castagna con la sua nota piacevolmente acidula. Grande l'attenzione riservata alle materie prime impiegate: dal burro di Normandia alle farine e gli zuccheri provenienti da una filiera 100% italiana. Info: federicoprodon.it

In abbinamento: **Rum "1888" Brugal**. Un'avvolgente esplosione di sapori e un aroma delicato per un rum morbido e speziato, maturato per 8 anni in barili ex-Bourbon e per altri 6 anni in botti ex-Sherry: vale come promessa di un viaggio nel paradiso dei Caraibi.



Il Panettone ai profumi d'autunno di Federico Prodon.



Il panettone orientale al profumo di Yuzu candito

Un panettone dagli echi orientali. E come potrebbe essere diversamente con una creazione uscita dai laboratori di **Iyo Group**, il progetto – straordinario per qualità – declinato in più ristoranti e firmato dal patron **Claudio Liu a Milano**. Il **pastry chef Luca De Santi** ha pensato per Natale di richiamare quel connubio Oriente-Milano con un **Panettone al profumo di yuzu candito**, il piccolo agrume giapponese dal sapore acidulo e fresco, che si ritrova in numerosi piatti e dessert dei ristoranti della maison. La nota agrumata viene poi ammorbidita dalla presenza del cioccolato bianco “Inspiration Yuzu di Valhrona” ma anche dalle scaglie di gianduia fondevole. Info: www.iyo.it

In abbinamento: **Marsala Superiore Oro Semisecco Riserva Doc “Vigna La Miccia”, De Bartoli**. Sentori di frutta secca, mandorle e nocciole tostate per un sorso avvolgente, ma insieme fresco e sapido. E con un finale piacevolmente amarognolo.



Panettone al profumo di yuzu candito, del pastry chef Luca De Santi.

Il panettone al Cioccolato 18 carati

Un panettone festoso già a partire dal nome – il **Panettone al Cioccolato 18 carati** – che intende celebrare il Natale attraverso i fasti della tradizione barocca siciliana: lo hanno preparato i maestri pasticceri di **Bonfissuto** a **Canicattì** in provincia di **Agrigento**. Un'esperienza immersiva che ha per centro il cioccolato declinato in differenti interpretazioni: il grande lievitato viene realizzato con una copertura di cioccolato fondente, con all'interno dei pezzi di Cioccolato di Modica, vi troveremo una preziosa **foglia d'oro alimentare 18 carati** e ad accompagnarlo un vasetto di crema di **Cioccolato di Modica**. Info: www.bonfissuto.com

In abbinamento: **Nero d'Avola Doc Tané 2017, Valle dell'Acate**. Ampio e complesso, dai sentori di vaniglia, cioccolato e spezie, un vino dal corpo pieno, con tannini ben presenti ma eleganti che si chiude in un equilibrato e lungo finale.



Panettone al Cioccolato 18 carati di Bonfissuto a Canicattì (AG).

Il Panettone Giandujotto e Zabaione

Esponente di spicco della grande tradizione pasticceria torinese, **Stratta 1836** ha alle spalle una storia gloriosa che in passato gli ha permesso di fregiarsi del titolo più ambito e prestigioso del tempo: quello di “Fornitore della Real Casa”. I suoi gianduiotti sono di riferimento e ieri come oggi ornano le vetrine dello storico locale sotto i portici che affacciano sulla centralissima e bellissima piazza San Carlo. Facile dunque immaginare come il **Panettone Giandujotto e Zabaione** riesca a celebrare tanto la grande tradizione del Piemonte e insieme a diventare il protagonista di un giorno di festa. Info: stratta1836.it

In abbinamento: **Moscato d’Asti Docg, L’Astralis 2018, Mongioia**. “C’era una volta il Moscato”: un vino cremoso, vellutato e ricco che entra nel mercato solo dopo un anno dalla vendemmia. Nasce dal recupero in chiave moderna del metodo antico con cui veniva prodotto il Moscato. Un vino per un giorno di festa.



Panettone Giandujotto e Zabaione della pasticceria torinese Stratta 1836.

Il panettone Don Ernesto con impasto alla nocciola

Pasquale Pesce incarna la quarta generazione di famiglia alla testa della **pasticceria Pesce** nata ad **Avella** in provincia di Avellino nel lontano 1896. Una lunga storia di bontà e dolcezza all'insegna della tradizione e insieme modernità ben rappresentata da questo panettone innovativo, il **Don Ernesto**, che valorizza una varietà tipica campana: la **nocciola mortarella**. Ne è nato un lievitato goloso il cui impasto è realizzato con una percentuale di pasta di nocciole ed è arricchito da gocce di gianduia. E a enfatizzare ancora più il gusto, un'ulteriore spinta offerta da una copertura sempre al gianduia. Info: pasticceriapesce.it

In abbinamento: **Venezia Giulia Igt "Aurum" 2020, Belluzzo**. Un vino ammaliante, dalla grande persistenza, ma mai stucchevole giacché sostenuto da una bella vena acida. Note di fico secco e di dattero s'intrecciano a quelle di agrumi e macchia mediterranea in questo vino dolce passito ottenuto da uve 100% verduzzo friulano bottrizzate.



Il panettone Don Ernesto della Pasticceria Pesce di Avella (AV).

Il panettone dei record... con farina integrale (ma anche con cioccolato e frutti di bosco)

Sono passati 9 anni da quando tre amici veronesi – **Francesco Borioli, Luca Dal Corso, Elisa Dalle Pezze** – hanno trasformato la loro passione nello sfornare panettoni per amici e parenti in un marchio importante, **Infermentum** (quest'anno solo a Natale usciranno dal loro forno ben 90 mila panettoni!) che oggi è un brand riconoscibile grazie all'intrigante packaging (oltre che, anzitutto, dalla bontà del prodotto) ed è diffuso in 12 paesi del mondo. La novità del Natale 2024 è un panettone preparato utilizzando (anche) **farina integrale**, capace di donare una nota rustica all'impasto. E riunendo i **frutti di bosco** (ribes nero, ribes rosso, fragole, more e mirtillo nero semi-canditi) in un dolce ma mai stucchevole abbraccio con il **cioccolato bianco**. Info:

www.infermentum.it

In abbinamento: **Recioto della Valpolicella Docg Classico 2019, Terre di Leone**. Un classico delle feste, un nettare dolce per un convivio in famiglia e tra amici. Gli acini delle uve hanno subito una lenta disidratazione in fruttaiolo: lunga oltre 120 giorni.



Panettone Infermentum, con farina integrale.

Il panettone del benessere

Natural Sweets è il nome scelto da un maestro pasticcere del calibro di **Claudio Gatti** tanto per la nuova pasticceria aperta di recente a **Parma** che per la linea dedicata a questo Natale. E che pone al centro un'attenzione particolare rivolta al benessere e alla qualità degli ingredienti selezionati. Tra le novità spicca un lievitato senza glutine preparato ovviamente con lievito madre e arricchito con una golosa quanto elegante **crema chantilly**. Un dolce in grado di mettere tutti d'accordo, intolleranti o meno, nel segno di una benefica dolcezza. Info: naturalsweets.it

In abbinamento: **Franciacorta Rosé Demi Sec, Montina Franciacorta**. Un vino brioso e persistente dai profumi avvolgenti di frutti di bosco. Il caratteristico color rosato nasce dalla breve macerazione sulle bucce del Pinot nero.



Natural Sweets, il panettone di Claudio Gatti.

Il panettone con il mango e il cioccolato di Modica

Non ha certo paura di sperimentare **Francesco Arena**, mastro fornaio proprietario del premiato **Forno Arena di Messina**. Giunto alla terza generazione di una famiglia di panificatori attiva dal 1939 e oggi membro dell'associazione **Ambassadeur du Pain**, Francesco ha preparato per il Natale di quest'anno un panettone con un'eccellenza isolana, il **cioccolato di Modica**, accostandolo alle sfumature tropicali aggiunte dal **mango**. Ne è nato un panettone con una glassa al cioccolato al latte, decorata con gelatine di mango e gruè di cacao. Info: francescoarena.me

In abbinamento: **Syrah vendemmia tardiva Doc "Kaid" 2023, Alessandro di Camporeale**. Un vino vellutato, ma caratterizzato da una vena fresca che colpisce già dal caleidoscopico e intrigante bouquet: vi troveremo il ribes nero, l'amarena sotto spirito, il cioccolato fondente, i chiodi di garofano, il pepe nero e i profumi della macchia mediterranea.



Panettone con mango e cioccolato di Modica del Forno Arena, di Messina.

Tutta la carica e l'energia dei panettoni al Caffè

Il panettone siciliano al caffè

Ha festeggiato quest'anno i suoi primi sessant'anni di attività la **pasticceria Angelo Inglima** di **Canicattì** in provincia di **Agrigento**. Un traguardo importante per la famiglia ma insieme anche per l'intera comunità. Tra le scelte creative del Natale segnaliamo un intrigante **Panettone al Caffè** in cui al classico **impasto a lievitazione naturale** è stato aggiunto del **caffè espresso** con **caramello e una voluttuosa crema al whisky**. E per rendere il lievitato ancora più irresistibile, una copertura con della glassa al cioccolato. Info: pasticceriainglimaangelo.it



Panettone al caffè della pasticceria Angelo Inghima di Canicattì.

In abbinamento: **Liquore di Caffè, Opificio Nunquam**. Un liquore al caffè ottenuto dal cru di caffè di Arabica Huehuetenango del Guatemala (Presidio Slow Food) macinato e poi messo insieme in infusione in alcool. Tonic e digestivo regala al palato piacevoli sentori tostati e caramellati.



Liquore di Caffè di Opificio Nunquam.

La dolcezza al caffè

Quale ulteriore e irresistibile variazione attorno al tema del caffè – anticamente conosciuto come “vino d’Arabia” – giunge la creazione della pasticceria **Crem di Grosseto**. I due fratelli **Pianese** hanno realizzato per questo Natale il **Panettone Dolcezza al Caffè**. L’impasto al caffè aggiunge un sapore ricco e robusto al lievitato. Il cioccolato fondente gli dona una nota insieme di rotondità e amarezza che ben contrasta la dolcezza della crema al caramello. E a rendere ancor più ricco il dolce, una golosa glassa al cioccolato bianco e al caffè. Info: www.pasticceriacrem.it

In abbinamento: **Rosso Veronese Igt Rhagós Ammandorlato, Le Ragose**. Vino passito che nella tradizione locale è conosciuto col nome di “Recioto scapà”, è un Recioto che prosegue la fermentazione degli zuccheri fino a 20-30 g/l: non è quindi più un Recioto, ma non è neppure sufficientemente secco per fregiarsi della denominazione di Amarone. È in ogni caso un compagno ideale da gustare come un buon Porto a fine pasto.



Panettone Dolcezza al Caffè, della Pasticceria Crem (Grosseto)

Il Panettone Cioccolato di Spoto Bakery

Alessandro Spoto, maestro panificatore alla guida della **Spoto Bakery** – premiata con i Tre Pani dalla Guida dei Pani del Gambero Rosso – realizza i suoi (eccellenti) panettoni in un laboratorio di pasticceria tutto al femminile alle porte di **Torino**. Due le suggestioni da segnalare per questo Natale, accomunate entrambe da un'accurata selezione delle materie prime e da una rigorosa preparazione: a partire dalle uova fresche di galline allevate a terra al burro francese, passando per la vaniglia del Madagascar al miele dell'azienda apistica Mario Bianco. Altrettanto rigorosa la preparazione, che impiega una lievitazione di almeno 40 ore per lievitato. Info: alessandrospoto.it

Quello al **Cioccolato e caffè** è un panettone che riunisce i due ingredienti, che in queste pagine abbiamo già imparato a conoscere, protagonisti una volta in più di un connubio dolce ma mai stucchevole grazie alle note amare impresse dal caffè.

In abbinamento: **Liquore Caffè, Essentiae Lunae**. Un liquore avvolgente e armonico i cui profumi risalgono al XVI secolo, quando il caffè arrivava sulle coste liguri grazie ai viaggi dei naviganti genovesi. Viene realizzato con le caffettiere moka, rispettando un'antica ricetta ligure e utilizzando particolari miscele di caffè selezionate.



Panettone al cioccolato e caffè di Spoto Bakery.

Fiocco di Neve di Spoto Bakery

Il **Fiocco di neve** è un candido lievitato che rimanda al pandoro ed è ricoperto da un'irresistibile crema al burro francese.

In abbinamento: **Franciacorta Docg Demi Sec, Ricci Curbastro**. Dal gusto morbido e abboccato uno spumante dalla spuma ricca e dal fine perlage che corona degnamente il pranzo di un giorno di festa.



Fiocco di Neve di Spoto Bakery.



>> [Scopri anche i Panettoni salati per Natale 2024](#)

>> [Scopri anche i Panettoni alcolici per Natale 2024](#)

>> [Scopri anche i Panettoni regionali per Natale 2024](#)

Data di creazione

10/12/2024

Autore

giovanni-caldara