

Giro d'Italia tra i migliori panettoni innovativi

scritto da Giovanni Caldara | 14/12/2023



Nel segno della creatività, l'incontro ispirato avviene con gli spiriti alcolici, ma anche con le creme, la frutta, i trionfi di cioccolato e le suggestioni provenienti da mondi (e cucine) lontani

Dopo la nostra guida su **33 panettoni ispirati dalla creatività di pasticceri e lieviti** ([da consultare qui](#)), ecco un'altra imponente rassegna che ha come **filo conduttore l'innovazione**. Si tratta di panettoni con ingredienti inconsueti e particolarissimi o con procedimenti nuovi ma tutti capaci di soddisfare gli appassionati del dolce natalizio per eccellenza. Siete pronti a scoprire i **panettoni innovativi 2023**?

Gli Spiritosi ... i panettoni che giocano con l'alcol

Panettone al Passito di Pantelleria

Si chiama **Pantesco** ed è un progetto di valorizzazione e tutela nei confronti di un territorio fragile e

bellissimo, quale indubbiamente è quello dell'**Isola di Pantelleria (TP)**. Coinvolge direttamente le **Cantine Pellegrino**, brand storico del **Marsala**, impegnate da oltre 30 anni nella produzione di vino ma non solo: si pensi al sostegno concreto alle filiere locali con quei viticoltori isolani da cui Pellegrino acquista le uve zibibbo, ma anche con la realizzazione del più vasto impianto fotovoltaico privato dell'isola. Ed è un panettone - questo chiamato **Dammuso** - che viene realizzato dai maestri pasticceri **Giuseppe e Mauro Lo Faso della Pasticceria Delizia di Bolognetta (PA)** che è impreziosito dall'**uva passa zibibbo**, simbolo dell'isola, e insieme anche da quel **Giardino Pantesco**, che è il passito della casa che viene inserito direttamente nell'impasto. Info: www.carlopedellegrino.it



In abbinamento: **Passito di Pantelleria Doc "Il Giardino Pantesco" 2022, Cantine Pellegrino 1880**. Frutta secca e candita insieme a note di albicocca e fico secco per questo vino dolce, intenso ma mai stucchevole.



Panettone Pantesco, abbinato al Passito di Pantelleria Doc "Il Giardino Pantesco".

Panettone al Torcolato

Un tempo attorcigliati o meglio "intorcolati" (e da qui il nome del vino dolce Torcolato) con degli spaghi, i grappoli di uva **Vespaiola**, varietà autoctona di **Breganze (VI)**, venivano appesi per quattro mesi alle travi delle soffitte. Una volta appassite, ieri come oggi, le uve vengono pressate con un torchio da cui viene ricavato un mosto a resa bassissima, densa e dolce e che, dopo un anno di

affinamento in piccole botti di legno di rovere e una sosta in bottiglia, darà vita al famoso **Torcolato**. Il panettone dedicatogli dalla famiglia **Maculan**, produttrice storica di questo vino dolce veneto, è realizzato in collaborazione con la pasticceria Filippi di Zanè (VI) e impiega l'annata 2021: l'**uvetta** viene reidratata in una **bagna speciale a base di Torcolato** (50ml per ogni chilogrammo di panettone) dove sosta per almeno quattro giorni e che personalizza assai piacevolmente questo lievitato. Info: www.maculan.net



In abbinamento: **Torcolato di Breganze 2021, Maculan**. Miele, fiori, vaniglia e legni nobili nel bouquet di questo nettare dal colore giallo brillante, che vive dell'equilibrio tra dolcezza e acidità.



Panettone al Torcolato, abbinato al Torcolato di Breganze (Maculan 2021).

Panettone & Grappa

Un panettone dichiaratamente dedicato alla stagione più fredda dell'anno, quella che s'annuncia col Natale e che porta con sé i ricordi indelebili dell'infanzia ma insieme anche le suggestioni di antichissime tradizioni. "**Delizia d'inverno**" l'ha appunto voluto chiamare il maestro dell'arte bianca **Pasquale La Rossa del Forno Moderno di Certaldo (FI)**. Un panettone invernale a partire dagli ingredienti selezionati: con quell'**uvetta** che viene fatta macerare nella **grappa barricata** per otto-dieci ore. Quindi con una dolce **confettura ai fichi** che ospita una glassatura al **cioccolato fondente** e che, per finire, sosterrà i **gherigli di noce**. Un inverno che sprigiona calore da ogni morso. Info: www.facebook.com



In abbinamento: **Malvasia delle Lipari Doc Passito 2021, Hauner**. Dall'arcipelago delle Eolie, in Sicilia, un passito dolce e morbido dalle note di miele e di albicocche stramature e sostenuto insieme da una grande freschezza.



Panettone "Delizia d'Inverno" abbinato Malvasia delle Lipari Doc Passito.

Panettone al Gin

È un **panettone al gin** quello preparato per quest'anno da **Matteo Cunsolo** de **La Panetteria di Parabiago (MI)** e che ha voluto chiamare **Natura Gin** (in omaggio all'omonima distilleria di Parabiago): un panettone al **cioccolato fondente** cui al suo interno è stato siringato, dopo la cottura, uno sciroppo a base appunto del nostro **gin**. Il distillato viene prodotto a partire dall'infusione di nove botaniche tra cui **ginepro, fiori di robinia e iperico** raccolte nel Parco del Roccolo di Parabiago. Ne sortisce un panettone morbido, di piacevole masticazione e insieme dall'elegante intensità aromatica. Info: www.la-panetteria.it



In abbinamento: **Recioto della Valpolicella Docg classico "Anfora" 2020, Pietro Zardini**. Quinta generazione di vignaioli in Valpolicella, Pietro Zardini affina per 18 mesi in anfore di

terracotta il suo vino: un recioto morbido e vellutato, questo suo, dal caratteristico color rosso rubino e dagli ammalianti profumi di sottobosco.



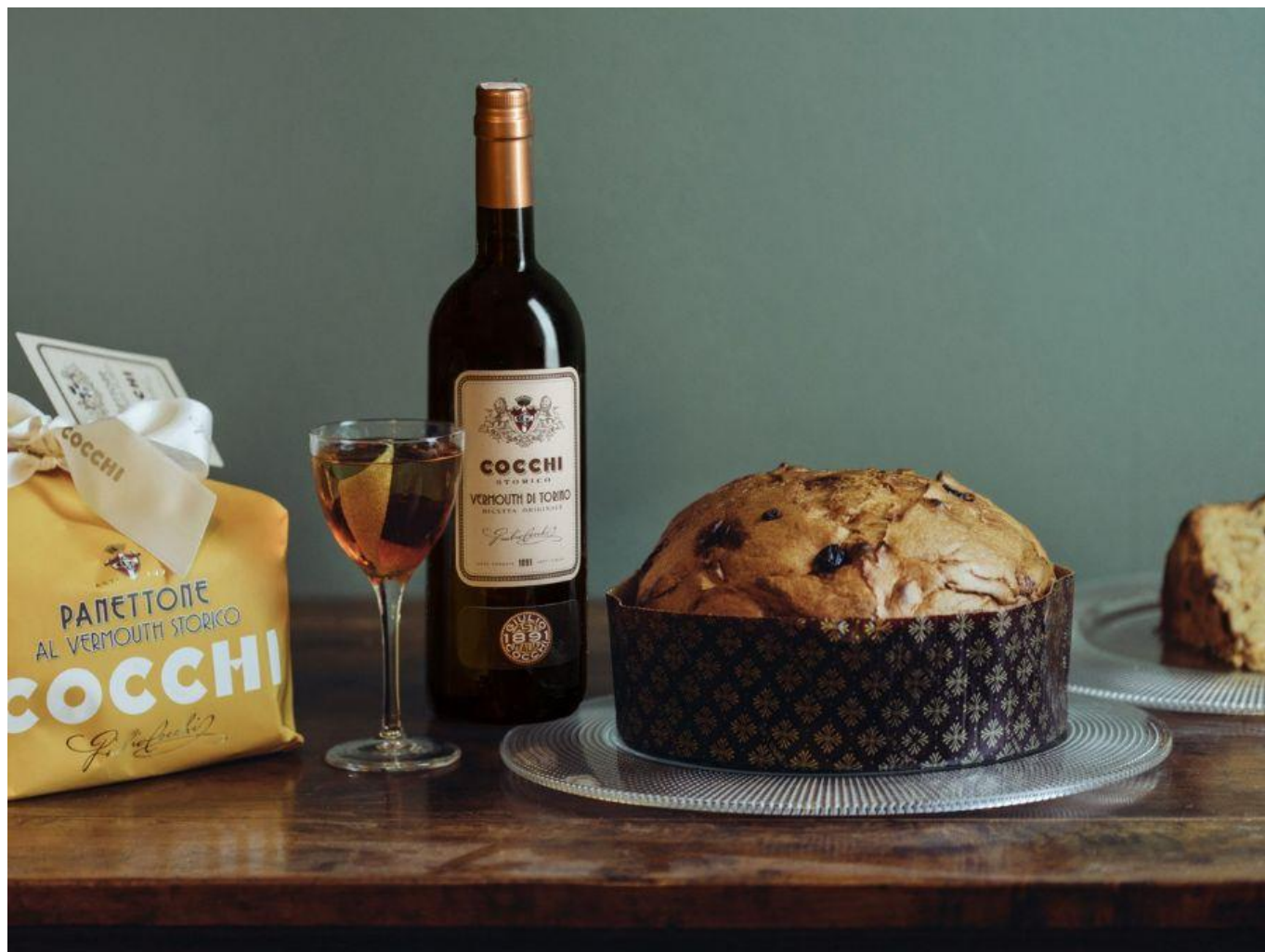
Panettone al Gin, abbinato al Recioto della Valpolicella Docg classico "Anfora".

Panettone al Vermouth

Autentico patrimonio di saperi e sapori, la **Giulio Cocchi** ha già festeggiato gli oltre 130 anni di attività producendo sin dal 1891 vermouth e spumanti dell'astigiano. E il **panettone al Vermouth storico Cocchi**, lanciato dall'azienda di Coconato già nel 2012, e preparato in collaborazione con l'azienda cuneese Albertengo, prevede l'inserimento del vino aromatizzato direttamente nell'impasto, ma anche il suo impiego nella **canditura delle scorze di limone e arancia**. A completare il bouquet aromatico di spezie, il tocco rinfrescante dello zenzero, insieme a delle golose (e dolci) **gocce di cioccolato**. Info: www.cocchi.it



In abbinamento: **Vermouth di Torino "Storico", Cocchi**. Da gustare ghiacciato e con una scorzetta di limone, questo [vermouth](#) dal gusto ricco segue la ricetta originale di Giulio Cocchi che vive del sapiente equilibrio dato dai toni amaricati e agrumati delle erbe e delle spezie presenti.



Panettone al Vermouth "Storico" Cocchi di Torino.

Panettone e birra

The Original HΨ

Nasce nel 1995 **The Original HΨ**, la prima birra preparata con metodologia Champenoise, vale a dire con quella tecnica alla base della produzione di spumanti di qualità come lo Champagne o il nostro Franciacorta, e messa a punto dal fondatore del **Birrificio Zago di Chions** in provincia di **Pordenone, Mario Chiaradia**, che già dal 1978 collaborava con i frati belgi, produttori di birre di abbazia. Divenuto nel tempo birrificio specializzato nella produzione di birre a rifermentazione naturale in bottiglia, anche con lunghi affinamenti, Zago ha deciso di creare un panettone in omaggio alla popolare bevanda: «il primo **panettone alla birra**» come affermano con orgoglio dal birrificio. E dove la rossa **HΨ Cuvée** viene inserita direttamente **nell'impasto** (ricco di **uvette** ma senza canditi) creando un panettone assai morbido dai profumi e sentori piacevolmente maltati. Da sbocconcellare al centro di un'allegria tavola. Info: www.zago.it



In abbinamento: **HΨ Cuvée Rossa, Zago**. L'elegante marchio dorato posto sulla bottiglia rappresenta le divinità egizie Iside e Osiride (cui veniva attribuita l'invenzione della birra, civiltà - questa dell'antico Egitto - dove la birra era assai diffusa) intente in un brindisi benaugurante. Dal colore ramato dovuto all'uso del malto tostato, ha gusto deciso ma ben equilibrato.



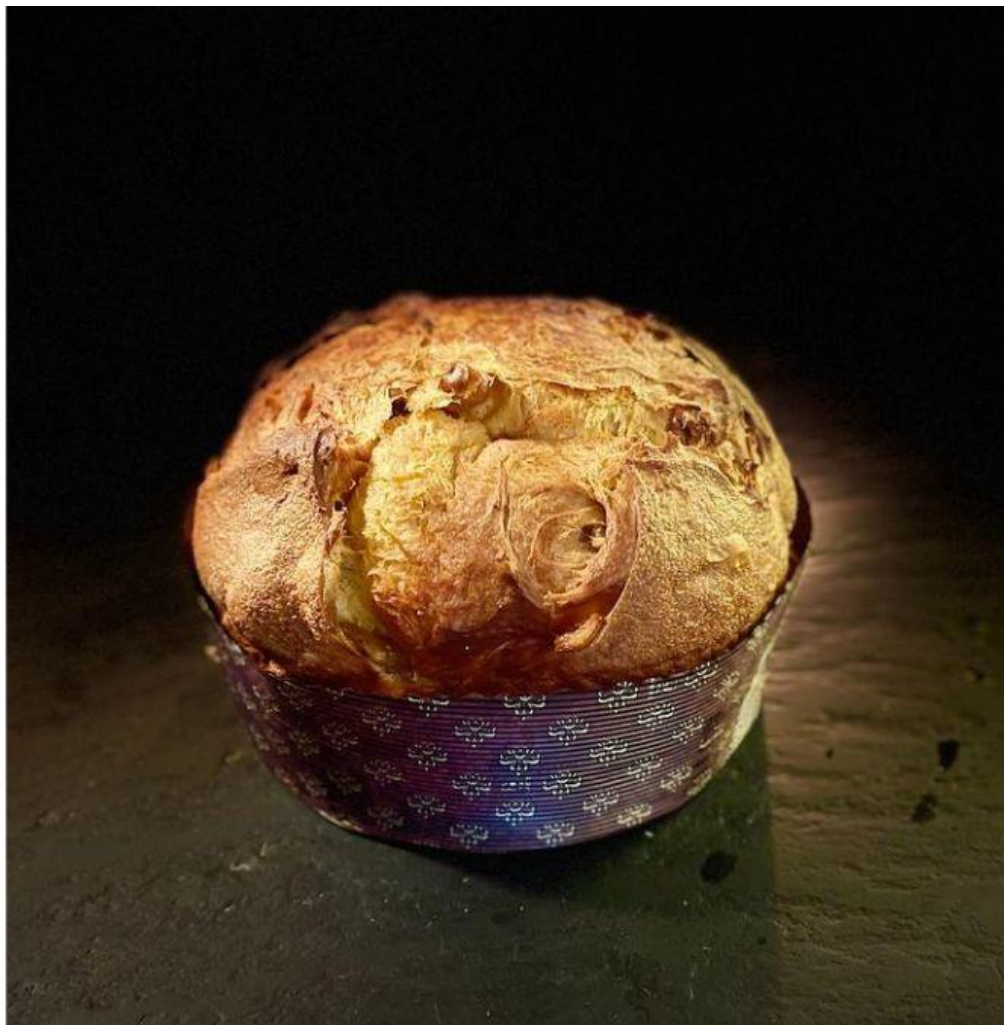
Panetto alla Birra Zago "HΨ Cuvée Rossa".

Birrasanta

Massimo Giovannini, insieme alla moglie Barbara, guida in **Versilia**, a **Pietrasanta (LU)**, un indirizzo divenuto punto di riferimento gourmet per gli **amanti della pizza**. Nel laboratorio della sua **Apogeo**, Massimo sperimenta giorno dopo giorno nuovi impasti, dedicando un bilanciamento sapiente alle farciture che li accompagnano. E così non sorprende - o meglio: sorprende eccome - che il suo **panettone con i fichi** s'esprima in un equilibrio, altrettanto ben riuscito, con un'eccellenza del territorio come la **Birrasanta** del birrifico **Del Forte**, la cui maturazione avviene in botti utilizzate già diverse volte per la produzione di **vinsanto**. Questa birra pregiata verrà inserita proprio all'interno dell'impasto. Info: www.pizzeriaapogeo.it



In abbinamento: **Birrasanta, Birrifico del Forte**. Una birra che ricalca le orme del più blasonato dei vini da dessert toscani, il vinsanto. Di colore bruno bronzeo, una birra morbida e vellutata, priva di schiuma, che ha note di fichi disidratati, dolci da forno e tabacco. Ideale per un momento di festa o per una pausa contemplativa.



Panettone ai fichi in abbinamento alla Birrasanta.

Première di Chimay

Insieme al famosissimo **birrificio belga Chimay**, di cui **Corrado Scaglione** dell'**Enosteria Lipen** di **Triuggio (MB)** è da anni fiero ambasciatore, il maestro pizzaiolo ha intrapreso un progetto, ricco anche dal punto di vista umano, in collaborazione con la fondazione Albatros-Poteaupré, sostenuta dai monaci trappisti dell'Abbazia, per promuovere (e insegnare) il **panettone** in terra belga (disponibile però per l'acquisto anche in Italia). Questo, con la **birra Première di Chimay** inserita nell'impasto, dà vita a un lievitato dai toni amari, che richiamano note luppolate e di malto, addolcito però dall'**uvetta** e da un goloso **cioccolato bianco**.



In abbinamento: **Chimay Tappo Rosso Première, Chimay**. Prima birra prodotta nel monastero di Notre-Dame de Scourmont, una birra setosa che vive dell'equilibrio tra la dolcezza del malto e del caramello e le note amaricate conferite dal luppolo.



Panettone alla birra Chimay, abbinato alla Chimay Tappo Rosso Première.

Memorie di un mondo che non c'è più

Il panettone e l'antica Pompei

Alle delizie dell'antica Pompei - dove poco prima della catastrofica eruzione del 79 d. C. gli storici ricordano l'importazione di alberi di ciliegio, albicocco e pesco - s'ispira un sontuoso lievitato, il **Panettone Pompeiano** affettuosamente dedicato dalla pasticceria **De Vivo** della Pompei odierna alle vestigia della città fu: in un amalgama - sapiente - di sapori (che ritroviamo rappresentati anche negli affreschi visibili tra gli Scavi), il tripudio di **datteri, fichi, noci, albicocche del Vesuvio, mandorle, nocciole, frutti di bosco e spezie** rimanda ai sapori e alle usanze di una civiltà sofisticata, che viene ricordata altresì dall'elegante design (con dettagli in color oro) della scatola che lo contiene. Info: www.pasticceriadevivoshop.it



In abbinamento: **Colli Piacentini Doc Vin Santo Le Solane 2008, Mossi 1558**. Intenso e raffinato e dalla piacevole acidità è un elisir che ha note di mandorla, scorza d'arancio e fico. Ideale a suggello di un pranzo raffinato.



Panettone Pompeiano di pasticceria De Vivo.

La Roma imperiale e il panettone di Nerone

Con **Attilio Servi** l'omaggio alle antiche vestigia romane avviene attraverso la figura di uno dei suoi più controversi protagonisti, l'**imperatore Nerone**. «Un pazzo - ci dice sorridendo il maestro pasticcere dal suo laboratorio di **Pomezia (RM)** -: *ma di una follia, del resto, di cui hanno accusato anche me quando in giro si è saputo che per questo panettone avrei utilizzato una ganache di cioccolato fondente. Molti tra i panettoni tradizionali sono degli ottimi prodotti. Pochi però, anzi pochissimi, sono buoni tra quelli al cioccolato e questo perché il cioccolato è un ingrediente che assorbe molta acqua e rischia di rendere asciutto l'impasto*». Il grande lievitato che Attilio dedica a Nerone (il terzo di una trilogia che annovera l'"Imperiale" ma anche un altro dedicato all'imperatore Traiano) è un **panettone morbido e opulento**, degno degli eccessi dell'istrionico principe, e che celebra il cioccolato in ogni sua sfumatura (a partire dalla quantità impiegata): in collaborazione con l'**azienda toscana Amadei** utilizza la **massa di cacao Madagascar**, il **cioccolato fondente al 70%** e **appunto un impasto al fondente**. Info: www.attilioservipasticceria.com



In abbinamento: **Vinsanto del Chianti classico 2018, Castello di Volpaia**. Dai migliori grappoli di Trebbiano e Malvasia trasportati in vinsantaia, un vino che nasce dalla pigiatura delle uve appassite e da un lungo affinamento - che può durare 5 anni - nei tradizionali caratelli di rovere. Un grande vino, fresco e sapido, dai profumi intensi e speziati.



Panettone Nerone di Attilio Servi.

Un panettone dedicato al Tiepolo e quello alla città di Stradivari e Monteverdi

Gabriele Pe' dal laboratorio della sua premiata **Gelateria Mille** (due cono per il Gambero Rosso) di **Verolanuova** in provincia di **Brescia** ha sfornato due panettoni che intendono rendere omaggio al *genius loci* del territorio in cui opera, luogo d'incontro e di scambio di sapori e di racconti.

Panettone dedicato al Tiepolo

Gabriele ha dedicato un **panettone** niente meno che al genio di **Giambattista Tiepolo** e a quel colore distintivo - conosciuto come il *rosa tiepolo* appunto - con cui il maestro veneziano è conosciuto in tutto il mondo. La basilica di Verolanuova, che sorge accanto alla sua gelateria (con significativa selezione di dolci di pasticceria), custodisce difatti due capolavori del maestro: due gigantesche tele, recentemente restaurate. In una di esse, l'episodio biblico de "La raccolta della manna" trova un'eco in questo panettone, che viene ricoperto da un tiepolesco **cioccolato rosa**, insieme poi alle **amarene candite** al suo interno ma anche a un **infuso della biblica manna** (che è una linfa vegetale che si estrae dalla corteccia di alcune piante). Info: gelateriamille.it



In abbinamento: **Franciacorta Docg Rosé Demisec Briquette, Villa**. Di colore delicato e dagli eleganti profumi di ciliegia, lampone ed agrumi, un vino di piacevole dolcezza e morbidezza di gusto. Una bollicina raffinata da abbinare al dessert in un giorno gioioso.



Panettone Tiepolo, abbinato al Franciacorta Docg Rosé Demisec Briolette.

Panettone dedicato alla Cremona musicale

Al celeberrimo **Torrone** della vicina Cremona, Gabriele ha poi dedicato il **Panettone al Torrone** in collaborazione con l'Enoteca Cremona di Patrizia Signorini, che nelle sue pazienti ricerche ha recuperato un'antica ricetta con cui il famoso dolce veniva preparato: impiegando una lunga e lenta cottura dell'**albume dell'uovo**, con **pochissimo zucchero** e materie prime di eccellenza, quali **mandorle italiane** non pelate e insieme al **miele**, qui del pluripremiato apicoltore Sergio Zipoli di Romanengo (CR), ma coinvolgendo anche l'arte preziosa dei fratelli Rivoltini della Dolciaria di Vescovato (CR). **Il torrone Ad Libitum**, omaggio già dal nome alla tradizione musicale della città che fu di Stradivari e Monteverdi, diviene un **cremino** che accompagna il **Panettone** dall'impasto puro, senza canditi, aromatizzato con un **olio essenziale alla mandorla**. Info: gelateriamille.it



In abbinamento: **Ratafià di Nonna Erminia, Di Meo**. Da un'antica ricetta di famiglia gelosamente custodita, un accattivante liquore da meditazione composto da vino Taurasi affinato in barrique per 6 anni, e dove ritroviamo anche una dozzina di erbe in infusione insieme alle foglie di ciliegio e di amarena. Perfetto proprio in abbinamento al torrone alle mandorle.



Panettone al torrone, abbinato al Ratafià di Nonna Erminia (Di Meo).

Racconti di terre lontane

Il panettone italo - giapponese

Il Panettone Accogliente è il nome di un panettone che unisce **Giappone** e Italia nel segno della solidarietà e dell'incontro tra culture diverse. In collaborazione con **Gastronomia Yamamoto di Milano**, **Corrado Scaglione dell'Enosteria Lipen di Triuggio (MB)** ha ideato un panettone al **cioccolato bianco** e **Yuzu** con i **limoni canditi di Corrado Assenza**. Ciascun panettone viene avvolto nel caratteristico *furoshiki*, che rimanda all'arte giapponese di impacchettare i regali con i tessuti. Il disegno è stato creato dal fumettista **Zerocalcare** e confezionato da Cooperativa Alice, realtà che supporta donne in diverse carceri di Milano con percorsi di reinserimento sociale (cui andrà devoluto il ricavato dei *furoshiki*). Una parte invece del denaro raccolto dalla vendita dei panettoni sosterrà poi la UIKI Onlus per il progetto di ricostruzione del Nuovo Cinema Amudé, l'unico cinema della Siria del Nord che venne distrutto in un rogo negli anni sessanta e in cui persero la vita 282 bambini. Info: www.gastronomiyamamoto.it



In abbinamento: **Fior d'Arancio Spumante "Fior d'ape", Colli Euganei Docg, Le Volpi**. Note floreali e fruttate caratterizzano questo spumante dolce di piacevolissima beva e dal bel colore giallo paglierino.



Panettone Accogliente abbinato con Fior d'Arancio Spumante "Fior d'ape", Colli Euganei Docg, (Le Volpi).

Il panettone marino di Aria

È ai profumi e alle spume inconfondibili del mare che **Roberto Speranza** dalla sua gelateria di **Torino, Aria**, ha reso omaggio dedicando, dapprima, un fortunato gusto di gelato, un sorbetto al pistacchio e mandarino realizzato con **acqua di mare della Sardegna** e che poi ha voluto ricreare - grazie alla collaborazione con il forno Grano di Torino - nel suo **Panettone Marino**, limited edition di quest'anno. L'acqua marina dona una piacevole nota iodata all'insieme. Un panettone impreziosito dal **pistacchio** e dal **mandarino candito**.



In abbinamento: **Franciacorta Riserva Rosé, Docg Girolamo Bosio 2015, Bosio**. Frutti di bosco nel bouquet di questo elegante e "salato" Franciacorta dal fine perlage e dal sorso di grande freschezza.



Panettone Marino, abbinato Franciacorta Riserva Rosé, Docg Girolamo Bosio (Bosio).

Gong Oriental

Autentico tempio milanese della cucina orientale, il meraviglioso ristorante **Gong** non ha resistito nemmeno con il più tradizionale dolce meneghino al suo inconfondibile e sapiente tocco *fusion*. E così la *patronne* **Giulia Liu** ha pensato di arricchire l'impasto classico del panettone con l'aggiunta di **zenzero candito**, la cui dolce nota aromatica e pungente vale come promessa di un viaggio esotico in Estremo Oriente. Info: www.gongoriental.com



In abbinamento: **Tè biologico Lung Ching**. «Se in Italia, in compagnia, si brinda con le bollicine - spiega Giulia Liu - in Asia il “momento di condivisione” è dettato dalla ritualità del tè caldo. Ecco perché, in abbinamento al nostro panettone Gong Oriental abbiamo scelto il tè biologico Lung Ching che ricorda nel gusto l'intensità della frutta secca. Il suo nome significa “Pozzo del drago” in omaggio all'anno 2024 che, per il Calendario cinese, sarà proprio l'anno del Drago. Bevendolo, si assorbono le qualità di questo gigante positivo, forte e possente, capace di affrontare ogni difficoltà con coraggio».



Panettone Gong, abbinato al tè biologico Lung Ching.

Panettoni che dialogano con altri dolci

Panettone & Babà

Ideato dal pasticciere **Salvatore Capparelli**, dell'omonima pasticceria nella centralissima via dei Tribunali a **Napoli**, il **Babbattone** è omaggio affettuoso al dolce simbolo della sua città - di cui Salvatore è maestro riconosciuto; un babà riletto però attraverso il prisma del milanesissimo panettone natalizio. Ne sortisce un lievitato dalla soffice morbidezza e inconfondibile umidità. Il **rum**, in una bagna a 14 gradi, viene dapprima infiltrato nell'impasto per poi irrorare la testa del panettone, che una volta asciutta verrà ricoperta da una voluttuosa spirale di **cioccolato fondente**. E per i più gaudenti, una boccetta di bagna al rum in accompagnamento. Info: www.facebook.com



In abbinamento: **Primitivo di Manduria Dolce Naturale 11 Filari 2020, San Marzano**. Ha sensazioni piacevolmente mielate questo vino dal color rosso rubino profondo che ha sostato per 12 mesi in barrique. Al naso sentori di frutta stramatura e di spezie. Il nome rimanda agli undici filari selezionati originariamente per quest'intrigante vino da meditazione.



Il Babbattone, con il Primitivo di Manduria Dolce Naturale 11 Filari 2022.

Panettone & Tarte Tatin

La sfida che ha solleticato un giorno l'immaginifico pasticciere di **Raro Cremeria Artigianale a Soncino (CR)**, **Ivan Gorlani** è stata quella di fare dialogare un dolce simbolo della tradizione francese come la **Tarte Tatin** con uno italiano, appunto il panettone, altrettanto simbolo delle nostre tradizioni gastronomiche. E dopo aver realizzato la dolcissima torta francese, Ivan l'ha dapprima pressata, quindi abbattuta scongiurando però il pericolo che costei ghiacciasse grazie alla notevole quantità di zuccheri di cui è composta. Quando poi l'ha trattata come fosse un candito (un candito, beninteso, che in miniatura contiene tutte le parti della torta, pasta compresa), l'ha tagliata e inserita nell'impasto del panettone: a 27 gradi il nostro candito "tarte tatin" ha preso a decongelarsi e a rilasciare la parte caramellizzata proprio al suo interno. Il **panettone Tarte tatin** di Ivan sprigiona così un delizioso profumo di mela e vince la sfida, che ha richiesto un intero anno di prove, nell'unire la nota dolce e caramellosa tipica della torta francese con quella punta di acidità che pur sempre un buon panettone deve saper restituire. Info: www.facebook.com/Raro.Cremeria



In abbinamento: **Vermouth Bianco, CasalFarneto**. Note di artemisia, sambuco e di timo per questo piacevole vermouth della cantina marchigiana da anni interprete sapiente e appassionata del vitigno principe a bacca bianca della sua regione, il Verdicchio.



Il panettone Tarte tatin di di Raro Cremeria Artigianale.

Panettone & Sacher

Conviene proprio recarsi al **Gustificio di Andrea Poli a Carmignano di Brenta (PD)**, vero e proprio opificio di cose buone (con annessa locanda). Dalla mattina alla sera, l'offerta sfornata e pensata da questo talentuoso e giovane imprenditore della ristorazione sa come prendere per la gola i suoi sempre più numerosi clienti. E così ad eccellere è anche la proposta dei grandi lievitati che si caratterizza per un dialogo intrigante e intelligente con alcuni classici della pasticceria. Come nel **panettone Sacher** che riunisce le **albicocche candite** del maestro valdostano Morandin, insieme alla **nocciola IGP del Piemonte**, oltre al **cioccolato fondente** naturalmente, e che si caratterizza poi per l'**olio Evo dei Colli Berici** aggiunto nella glassa (e non all'impasto) così da ottenere un **cremino al gianduia** che ricoprirà golosamente il lievitato. Info: gustificio.com



In abbinamento: **Salento Primitivo Dolce Igt "Es più sole" 2018, Gianfranco Fino**. Un vino unico che nasce dall'istinto e dalla passione sfrenata del suo creatore e che sublima quel principio del piacere, cui solamente sottostà, per il tramite di un sorso vellutato e di un'esplosione in bocca di frutta rossa stramatura.



Il panettone Sacher di Andrea Poli.

Panettone & Cookies

Ai tipici dolcetti statunitensi, adottati ormai dai golosi di tutto il mondo - i **cookies**, i biscotti tondi insaporiti da gocce di cioccolato - Andrea Poli ha poi voluto dedicare un apposito panettone. E sarà proprio la **granella**, dalla consistenza **biscottata** che lo ricopre, a regalare il morso croccante a questo Panettone Cookies che viene arricchito da **tre cioccolati** (e addolcito grazie anche al **miele del Brenta**). Info: gustificio.com



In abbinamento: **Moscato Passito Piemonte Doc "Oro" 2015, La Spinetta**. Morbido e rotondo, dai sentori di scorza d'arancia candita e di erbe, un nettare che nasce da una vendemmia tardiva e che viene affinato in barrique francese per otto lunghi anni.



Panettone Cookies di Andrea Poli.

Il metodo Feis in pasticceria

È un'ode alla vita quella celebrata da Anna Sartori in una ricerca senza fine (quest'anno la chef della **Pasticceria Sartori di Erba**, in provincia di **Como**, propone la bellezza di 18 diversi tipi di lievitati) e che intende coniugare gioia e benessere. Nel segno di quel metodo FEIS (acronimo di Fisicità, Emotività, Intellettualità e Spiritualità) da lei ideato e che rappresenta la stella cometa tanto nel lavoro che nella vita. Ben tre le categorie con cui Anna suddivide i propri - soavi - lievitati: tradizionali, emozionali e d'avanguardia.

Il Dolce di Natale

Inventato negli anni '70 dal fondatore della pasticceria Sartori, Francesco, il papà di Anna che è stato uno dei primi e grandi artigiani del gelato - è una **veneziana classica ripiena con un semifreddo alla panna e un cuore di cioccolato**. Viene mantenuto nel freezer di casa e poi, prima di venire consumato, viene posto in forno per 10 minuti a 200 gradi: il gioco di consistenze, differenti e opposte, calde e fredde, dà vita a un morso paradisiaco. Info: www.pasticceriasartori.it



In abbinamento: **Moscato d'Asti Docg "Nivole" 2023, Michele Chiarlo**. Brioso vino da dessert ha un sorso gradevolissimo che al naso richiama note di pesca e di albicocca. Un classico per le feste di Natale.



Il Dolce di Natale della Pasticceria Sartori.

Il Castagnetta

È un omaggio alla **tradizione contadina valtellinese**, il **Castagnetta**, golosissimo (e morbidissimo) lievitato che unisce marroni canditi a una **crema al latte e caramello**. Un dolce che fa parte - di diritto - dei lievitati emozionali (come del resto il successivo da noi descritto) perché intende risvegliare i sensi in quel loro significato che è il più autentico e profondo: mettendoci cioè in connessione (gioiosa) con il mondo.



In abbinamento: **Alpi Retiche Igt Passito "Anomalia Singolare" 2013, Pietro Nera**. Vino passito dolce dalla bella personalità che nasce da una scommessa di Stefano Nera che un giorno decise di prolungare l'appassimento di una piccola quantità di uve destinate al celebre Sforzato. Una chicca per un giorno da ricordare.



Il Castagnetta, dolce della tradizione contadina valtellinese.

Amar-one

Dalle zone di origine da cui proviene la famiglia Sartori, ecco giungere un'ultima creazione di chef Anna: **Amar-one** un lievitato che rimanda al **celeberrimo vino** rosso e a quelle **amarene** che lo accompagnano in un impasto intenso, dove sono presenti anche dei **pezzetti di cioccolato bianco** che conferiscono dolcezza e croccantezza all'insieme. Info: www.pasticceriasartori.it.



In abbinamento: **Amarone della Valpolicella Classico Docg 2012, Terre di Leone**. Tannini morbidi e setosi per questo vino di colore rubino dalle note speziate e dai profumi di ciliegia e di prugna. Un vino potente ma fresco, che viene affinato per 80 mesi in botti di rovere.



L'Amar-one, sempre della pasticceria Sartori.

Ode alla crema

Pistacchio

I lievitati di **Antonio Pianese**, titolare con il fratello **Biagio** della pasticceria **Crem di Grosseto** vivono del dialogo continuo e stimolante con le torte prodotte nel loro laboratorio. Avviene con una di quelle iconiche, la torta Tris ai tre cioccolati che si riverbera nell'omonimo panettone, ma anche con la **Dolcezza al Pistacchio** che si trasforma in uno dei panettoni più golosi presenti sul mercato (nonché presentato al Panettone World Championship 2021). Sua maestà il pistacchio è ovunque: nella dolce glassa al cioccolato bianco, nell'impasto insieme alle albicocche candite e soprattutto in una densa crema che spingerà il lievitato verso picchi di dolcezza mai comunque stucchevoli. Info: www.pasticceriacrem.it



In abbinamento: **Passito di Pantelleria Doc, Ben Ryé 2021, Donnafugata**. Un passito leggendario chiamato ad accompagnare un panettone dai sapori mediterranei. Note fruttate di albicocca e arancia candita per un vino che vive dell'equilibrio magico tra dolcezza e freschezza.



Dolcezza al Pistacchio, di Antonio e Biagio Pianese.

Rocher

Di pari sapiente bilanciamento tra ingredienti accuratamente selezionati è un altro goloso panettone realizzato dai fratelli **Pianese**, la cui arte non a caso è riconosciuta da alcune delle più blasonate tavole toscane servite proprio da loro, come l'hotel Lungarno di Ferragamo a Firenze o lo splendido Pellicano a Porto Ercole (GR): questo **Gianduioso** ha una **glassatura Rocher** capace di conferire un accattivante morso croccante a una fetta che si scioglierà però dolcemente in bocca (grazie anche al **cioccolato al latte** aggiunto nell'impasto). E insieme anche al tocco fruttato donato dalle **pere candite**. Info: www.pasticceriacrem.it



In abbinamento: **Orvieto Classico Superiore Muffa Nobile Doc "Calcaia" 2020, Barberani**. Di colore giallo ambrato, questo vino luminoso ha note di camomilla, miele e zafferano. È un vino armonioso, dolce e persistente.



Gianduioso con glassatura Rocher, dei fratelli Pianese.

Zabaione

Farcitura irresistibile anche questa preparata da un protagonista assoluto della scena dolce italiana (ma non solo) qual è indubbiamente Gianluca Fusto che dal suo laboratorio **Fusto Milano - Cioccolateria e Pasticceria Contemporanea** punta all'eccellenza (raggiungendola) senza compromessi, a partire dalle materie prime selezionate. Per il suo **Panettone Milanese 2023** ha impiegato il **burro di Normandia**, ha poi scelto tre diverse tipologie di vaniglia provenienti da **Madagascar e Tahiti** e lo ha abbinato a una **crema allo Zabaione con Marsala Intorcias Riserva 2022**. Info: gianlucafusto.com



In abbinamento: **Marsala Superiore Riserva Doc "Donna Franca", Florio**. Grande vino da meditazione ottenuto da blend di diversi Marsala invecchiati dai 15 ai 30 anni, ha note di pesca sciropata e datteri e sensazioni che rimandano al caramello.



Panettone Milanese 2023 di Fusco.



Gianduia

Un giorno lontano venne soprannominato “il cioccolatino della crisi” perché nasceva dall’impiego di nocciole il cui prezzo ai tempi - ironia della sorte ora che la situazione s’è capovolta - era ben inferiore di quello del cacao. La pasticceria **Filippi** di Zané (VI) ha abbinato al suo **panettone con arance candite** una golosissima e divertente “sac à poche” ripiena di **crema di gianduia** capace di trasformare il lievitato natalizio in un’irresistibile (e dolcissima) occasione di festa. Info: pasticceriafilippi.it



In abbinamento: **Provincia di Pavia Bianco Passito Doc “Noblerot” 2019, Montelio**. Vive di un magico equilibrio questo passito ottenuto da uve Moscato Fior d’Arancio e Malvasia di Candia Aromatica. Esuberanti note di fiori, frutta, miele e agrumi disidratati convivono in armonia con un sorso dolce e mai stucchevole.



Il panettone Gianduia della pasticceria Filippi di Zané.

Caramello Salato

È al **caramello salato** che i maestri pasticceri della premiata **Casa Tiri** hanno dedicato il loro panettone più goloso. La storica casa di **Acerenza** in provincia di **Potenza** e con oltre 60 anni di gloriosa attività, ha messo a punto una golosa glassa al caramello salato, impreziosita dal **sale di Cervia**, con cui è stato avvolto l'irresistibile panettone. La sua grande digeribilità è data dalla ricetta originale elaborata, che prevede ben 3 impasti (in luogo dei soliti due) per 72 ore di lavorazione. Info: www.tiri1957.it



In abbinamento: **Alta Langa Docg Brut Oudeis 2019, Enrico Serafino**. Un abbinamento audace realizzato con uno spumante che racconta il territorio delle Langhe. Agrumi, frutta fresca estiva e note di crosta di pane per questo vino elegante che ha riposato 36 mesi sui lieviti.



Il panettone al caramello salato di Casa Tiri.

Chocolate Obsession

Nero sublime

Dal cuore del parco delle **Madonie**, a **Castelbuono** in provincia di **Palermo**, un grande lievitato, che è un'ode alla gioia e alla gola, realizzato dalla terza generazione dei pasticciieri di **Fiasconaro**. Un **Panettone Nero Sublime**, *made in Sicily* che esalta la territorialità che è realizzato con gocce di cioccolato (siciliano), ricoperto da una confettura di fragoline di bosco (di Sicilia) e di cioccolato fondente e con crema al cioccolato fondente (altrettanto siciliana) tutta da spalmare. Info:

www.fiasconaro.com



In abbinamento: **Cocktail "Gin and It"**. Versione italiana (sottolineata dal termine *It*) del cocktail francese "Gin and French" che annovera due parti di Gin (qui proponiamo il **Rivo Gin** distillato utilizzando 12 botaniche raccolte nei prati attorno al lago di Como) e una parte di Sweet Vermouth (qui il **Vermouth Pio Cesare** che nasce dall'infusione di 26 piante aromatiche tra cui l'assenzio in infusione per 40 giorni). Un cocktail capace di sostenere il palato nei trionfi di un panettone farcito.



Panettone Nero Sublime (Fiasconaro).

Quattro cioccolati

È all'impegno in ambito sociale che **Matteo Cunsolo** de **La Panetteria di Parabiago (MI)** ha pensato quando ha realizzato il suo golosissimo **panettone ai 4 cioccolati**, nato non solo per aiutare la cooperativa sociale della sua città La Ruota (metà del ricavato della vendita di questo panettone viene destinato a tale associazione) ma insieme per rendere omaggio alle persone che vi lavorano e la vivono. I **quattro cioccolati** presenti intendono rimandare alle caratteristiche delle persone impegnate a prestare soccorso e a quelle che usufruiscono dei servizi della cooperativa: il **cioccolato al latte** simboleggia per Matteo Cunsolo la purezza dell'infanzia, quello **rosa** la dolcezza di chi vi opera, il **cioccolato fondente** la determinazione dei volontari e quello **bianco** la purezza delle persone con fragilità. Info: www.la-panetteria.it



In abbinamento: **Montefalco Sagrantino Docg Passito 2018, Lungarotti**. Straordinario vino da meditazione con sentori di mora, cassis e mirtillo, ben si accompagna con la sua morbida dolcezza al cioccolato, anzitutto a quello fondente.



Panettone ai 4 cioccolati, di Matteo Cunsolo de La Panetteria di Parabiago.

Visciole di Cantiano e Cioccolato fondente

La Pasticceria Pinel ha una storia notturna e golosa, fatta di impasti pazienti e le cui radici affondano nel lontano 1894 quando nacque a **Jesolo (VE)** e dove tuttora si trova. I numerosi premi conseguiti da **Mauro Pinel** - che nel 2011 si aggiudicò il campionato mondiale di panificazione e pasticceria "Mondial du Pain" - vanno di pari passo con il desiderio di affinare sempre di più la propria arte. Nel **panettone al cioccolato con visciole di Cantiano** - realizzato con la pasta madre in purezza creata da Mauro, farina prodotta in Italia da agricoltura biologica e macinata a pietra e insieme al burro di Normandia - la **caratteristica ciliegia selvatica** marchigiana dal sapore intenso viene esaltata da un goloso ma raffinato impasto al cioccolato fondente. Info: pasticceriapinel.it



In abbinamento: **Alghero Rosso Liquoroso Riserva Doc, Anghelo Ruju 2007, Sella&Mosca.** Vino da meditazione di grande morbidezza e spessore deve il proprio nome a un sito archeologico scoperto agli inizi del Novecento all'interno delle tenute. Un vino dalle note speziate e dal fascino ancestrale.



Panettone al cioccolato con visciole di Cantiano.

Cioccolato di Modica

Parlano di **Sicilia**, con quella vera e propria cornucopia di prodotti irresistibili, i lievitati di **Pistì - Antichi sapori dell'Etna**, l'azienda di **Bronte** in provincia di **Catania**, che tra le sue creazioni annovera il **Panettone Modicano**, sorta di **panettone pandorato**, dalla buona sofficità, che viene ricoperto dal caratteristico **cioccolato di Modica IGP**, la cui consistenza granulosa è dovuta all'aggiunta dei cristalli di zucchero durante il processo di lavorazione. Il tutto enfatizzato da una **crema spalmabile** sempre al cioccolato di Modica IGP. Info: www.pisti.it



In abbinamento: **Sicilia Nero d'Avola Doc "Deliella" 2016, Principi di Butera**. Elegante e affascinante, questo vino sontuoso dal color rosso rubino intenso ha sentori di marasca che non lasciano indifferenti. Il suo sorso è potente e insieme avvolgente.



Panettone Modicano, Pistì - Antichi sapori dell'Etna.

I panettoni che celebrano i frutti della terra

Leone e la polpa di frutta

È già da quella data esibita accanto al nome, **Leone 1857**, che l'azienda dolciaria piemontese si presenta con comprensibile orgoglio sottolineando le origini lontane di un'avventura dolcissima e lunga- iniziata ad **Alba (CN)** durante il Regno di Sardegna oltre 165 anni fa - e legando, allora come oggi, il proprio nome alle iconiche pastiglie di zucchero per cui è conosciuta. Anche il suo **panettone** del resto è altrettanto evocativo: della magia dell'infanzia, anzitutto, legata a filo doppio con il giorno Natale e che qui nasce sostituendo, al posto dei canditi, le **gelatine Leone**, e dunque la **polpa di frutta**. La confezione in latta, illustrata dall'artista Eleonora Casetta, sottolineerà, attraverso il tema di un viaggio in mongolfiera, quella veste sofisticata che tanto bene identifica questa gloriosa casa. Info: pastiglieleone.com



In abbinamento: **Moscato d'Asti Docg 2023, Gianni Doglia**. Intenso e inebriante accompagna con le sue note fruttate e il suo dolce e aromatico sapore ogni momento di gioia e di festa.



Panettone con gelatine Leone 1857, con Moscato d'Asti.

Omaggio all'uva fragola

Quella rivolta da **Corrado Scaglione, di Lipen a Triuggio (MB)**, al laboratorio di Marco Colzani della vicina Carate Brianza (MB), è stata una richiesta precisa e particolare: di realizzargli cioè un **succo d'uva americana concentrato** che avrebbe poi inserito direttamente nell'impasto del panettone. Il caratteristico colore violaceo dell'uva si perderà, almeno parzialmente, durante la cottura, ma questo **Panettone all'Uva Fragola**, cui Corrado ha aggiunto del **cioccolato bianco**, si presenta come un lievitato leggerissimo, ben alveolato, capace di spiccare il volo proprio grazie alla frutta così inserita direttamente nella maglia glutinica. Info: www.lipen.it



In abbinamento: **Brachetto d'Acqui Docg 2022, Braida di Giacomo Bologna**. Dolce, morbido e delicato è un vino per eccellenza da dessert. Ha profumi di frutta rossa matura e di rosa appassita.



Panettone all'Uva Fragola, di Corrado Scaglione, abbinato a Brachetto d'Acqui.

Battito, il lievitato delle città capitali della cultura italiana 2023

Dulcis in fundo di questa lunghissima e appassionata carrellata tra le dolcezze del Belpaese, un dessert nato per celebrare le **città di Bergamo e di Brescia**, quest'anno riunite insieme come **Capitali Italiane della Cultura**. Il **Battito** - questo il nome dato al lievitato - è un dolce simile al **pandoro**, preparato cioè con tre impasti, e che unisce il dolce tipico di Brescia, il Bossolà, con la Donizetti che è la torta tipica di Bergamo. Se la forma resta quella tipica della ciambella bresciana, al suo interno troviamo **l'ananas** e **l'albicocca** insieme al tocco profumato dato dal **maraschino** che rimandano alla Donizetti. Eccellente interprete di questo fortunato lievitato è il pluripremiato pasticcere bergamasco **Adriano Anastasio** della **Pasticceria Adriano di Seriate (BG)**. Info: www.pasticceriaadriano.it



In abbinamento: **Moscato Spumante Dolce "Akoya", Le Corne**. Bollicina aromatica, dolce e raffinata e dal color giallo paglierino ben si presta a un brindisi festoso in piacevole compagnia.



Battito, il dessert nato per celebrare le città di Bergamo e di Brescia.