

- [News #BO](#)
- [Food Station](#)
  - [Bistrot & Bakery](#)
  - [Trattorie](#)
  - [Ristoranti](#)
  - [Pizza](#)
  - [Aperitivi](#)
  - [Etnico](#)
  - [Romagna](#)
- [Il Progetto](#)

Sei qui: [Gourmettoria](#) ▶ I 10 panettoni da non perdere | a Bologna



un'idea di: **Marco Salicini**

Cerca un Articolo ..

## [I 10 panettoni da non perdere | a Bologna](#)

Pubblicato: 11 Dicembre 2017



### **GINO FABBRI PASTICCERE-LA CARAMELLA**

288 ml di acqua, 162 g di zucchero, 162 g di lievito naturale, farina forte, farina debole, 239 g di burro, 140 g di tuorli, zucchero, miele d'acacia, arancia candita a cubetti e uvetta saltanina passati nel burro fuso, sale e aromi naturali. Questa, a grandi linee, la ricetta del panettone classico pubblicata dal "maestro" **Gino Fabbri**. "Il miglior panettone a Bologna è il suo e non ci sono dubbi", questo il pensiero di molti esperti e gourmand del settore e d'altronde che aspettarsi dall'ex campione del mondo dei pasticceri nel 2015. La croccante glassa di zucchero e mandorle irrobustisce ed esalta il morbidissimo impasto ma non mancano le golosissime varianti: **morbide albicocche candite e pasta di mandorle**, "il divino" con **gocce di cioccolato fondente o al latte e pasta d'arancia** o "il nuvola" con **pasta di agrumi** per affinarne la sofficità.

[Via Cadriano 27/A, Bologna](#)



### REGINA DI QUADRI

Oltre i confini della bontà. Da un maestro all'altro, parliamo di **Francesco Elmi**, la sua Regina di Quadri è una meta imperdibile per i bolognesi e i turisti, per i veri amanti del gusto. La sua particolare predisposizione per i lievitati si manifesta nel suo panettone. La ricetta, da anni, impazza sul web ma è il grande estro e la formidabile creatività del maestro dell'Accademia Pasticceri Italiani a fare la differenza. **Uvetta bianca, lievitato classico o al cioccolato, amarena, albicocca o Nadalin a forma di stella**. 35 giorni di vita, lievitazione non forzata di 24 ore, una straordinaria fragranza unita alla delicata carezza degli aromi.

*Via di Castiglione 73/A*

*VIVO Taste Lab, Piazza di Porta Saragozza (acquistabili durante il periodo natalizio nel ristorante di Vincenzo Vottero e Licia Mazzoni)*



### DOLCE E SALATO

E' stato un anno ricco di attività e soddisfazioni per **Gabriele Spinelli**, punto di riferimento assoluto per la pasticceria bolognese. La sua offerta è incontenibile e varia in moltissime sfaccettature della dolcezza, mantenendo un livello di qualità straripante. La grande cura per le lievitazioni, emerge nel suo panettone : alta qualità nella scelta delle materie prime, preparazione accurata ed elaborata e la sua irrefrenabile attitudine nelle personalizzazioni, derivata da un background decoroso nelle esperienze maturate in Italia e all'Estero, inutile ricordarne i riconoscimenti e i premi conquistati nelle ultime annate. La sua versione **arancio e cioccolato** è diventata un must, la **lavanda** e l'**amarena** sono alternative di evidente squisitezza ma cito e ne elogio anche il **pandoro**. Fino all'Epifania inoltre è stato aperto il "temporary shop" in via D'Azeglio 34/A dedicato interamente alla produzione natalizia con champagne, liquori, dolci a tema, cioccolateria e ulteriori leccornie.

*Via Ottavio Garganelli 13, Pianoro*

*"Temporary Shop"- Via d'Azeglio, 34/A*

*Grado 61 - Via Stalingrado 61*



**FORNO CALZOLARI**

A Bologna il pane è Calzolari. Matteo Calzolari oramai si è ramificato in tutte le buone abitudini della città. **Panettone, pandoro, panone, certosino.** Sapori autentici e tradizionali, grande digeribilità e prodotti curati caratterizzano il mondo di un emblema solido e affermato nel panorama bolognese e non solo.

[Via del Mercato 2, Monghidoro](#)

[Via delle Fragole 1, Bologna](#)

[Mercato di Mezzo](#)

[FICO EATALY WORLD](#)

**IL FORNO DI PORTA LAME**

La lavorazione del lievito naturale - lievito madre garantisce un gusto intenso, saporito e una formosità attraente al panettone di **Francesco Mafaro** che dal 1980 ha portato a Bologna la sua ricchissima gustosità. Ora si diverte a riempire i tavoli dell'Adesso Pasta in via IV Novembre, dove lo spaghetti alla bolognese non è più un'eresia, facendo buona compagnia ai sostanziosi primi piatti dalle variabili dimensioni. Il figlio Samuel coadiuvato da Stefania e Marianna mantengono un entusiasmo contagioso, riportando al palato quelle sensazioni e reazioni appartenenti ai forni di una volta. A impreziosire il suo curriculum, il 1° posto al concorso "Panettone d'autore" Richemont Club Italia per due anni consecutivi, oltre alla doppia vittoria nel concorso del panettone artigianale organizzato dall'Associazione Panificatori di Bologna Ascom Concommercio e Il Resto del Carlino.

[Via delle Lame, 160](#)

**BEVERARA**

**Vincenzo Porretto** con oltre 40 anni di pasticceria sul groppone, dal 2003 ha portato a Castel Maggiore la sua "Beverara". Mago delle torte lo chiamano, le sue pirotecniche wedding cake sono fedelissime testimoni. Brioche calde con una golosissima crema pasticcera la grande specialità quotidiana. La certificazione "**Re Panettone**" è un'etichetta ambiziosa a far da garante a una linea che ogni anno fa impazzire gli squillii dei telefoni e le ordinazioni online nelle lunghe settimane che anticipano il Natale. Il panettone è morbidissimo e viene arricchito da colori vivaci e tentatori, da mandare in escandescenza le papille alla sola vista. Il "**Dono**", panettone di pere bianche lavorate a mano, cioccolato al latte e nocciole è un richiamo a una goduria interminabile e decisamente calorica, con un tocco speciale derivato dalla glassa morbida di crema alle nocciole. Il **Matrioska** amalgama il panettone nel panettone (interno con farcitura di albicocche candite e cioccolato fondente, esterno con arancia candita avvolta da una glassa di cremino pistacchio e zenzero). Immane la variante in cui il cioccolato fondente affoga l'impasto più tradizionale o "l'attesa" in cui a far da padrona è la classica glassa di mandorle di bari a proteggere l'impasto con uva sultanina australiana, vaniglia e marsala e le arance candite.

Via Matteotti 183, Castel Maggiore



#### LA DOLCE VITA

**Andrea Tedeschi** a Bazzano è sinonimo di dolce garanzia. Creazioni precise, sincere e affettuose come l'adorabile **panettone in vaso** : lavorazione pasta madre naturale a custodire un contenuto ghiotto e concreto, da apprezzare in modalità merenda. Secondo classificato nell'edizione attuale dedicata al miglior panettone bolognese, primo nella rivisitazione della torta di riso in "Sweets Bologna", queste sono solamente le ultime targhette che certificano l'autenticità sana e candida dei grandi artigiani del nostro appennino. Un panettone in cui emergono sapori antichi mai così piacevolmente attuali.

Via Matteotti 57, Bazzano Valsamoggia



#### FORNO BIAGINI RODOLFO

Per alcuni è stata una sorpresa per molti altri il meritato consecutivo di anni di intenso lavoro. **Claudio Biagini** (Forno Biagini Rodolfo) è stato premiato dall'Associazione Panificatori di Bologna come miglior panettone artigianale del Natale cittadino 2017. E' la conferma di una catena empatica che ho sempre avvertito, a Bologna ci sono forni incredibili, sani, veri : meritano i gloriosi riconoscimenti quelle 3/4 eccellenze cittadine oramai affermate a livello nazionale se non mondiale ma debbono essere presi in seria considerazione, da tutti gli amanti del buongusto, i numerosissimi forni dai quali ogni mattina escono meraviglie invitanti per gli occhi, per l'olfatto e per il palato. La sua **grande lievitazione** ha risucchiato feedback entusiasti da ogni dove; tocchi di carattere e personalità nell'impasto ad elaborare un panettone fedele, tradizionale dalla consistenza impeccabile e dalla masticazione eccitante.

Via Augusto Murri, 48



#### BAR PASTICCERIA FRATELLI ASTA

Basta seguire la pagina Facebook di **Federico e Giacomo Asta** (figli e discepoli del babbo **Francesco**, oramai volto storico del mondo pastry bolognese) per capire che tutti i grandi campioni sportivi, i cantanti, gli attori e i personaggi del mondo dello spettacolo scelgono le coloratissime torte personalizzate della pasticceria di Borgo Panigale per coronare in dolcezza la loro visita in città. Un preavviso allarmante è sufficiente ai giovani pasticceri più dinamici del momento per dare fantasia e una folgorante dolcezza alle loro preparazioni. La lavorazione del panettone è lunga e minuziosa, arricchita da una mano appassionata e comunicativa. La lievitazione naturale e la scelta delle materie prime fanno il resto. **Il panettone con glassa al cioccolato** spopola, la versione più classica con o senza canditi impressiona per la virtuosa bontà.

[Via Battindarno, 55](#)

[Via Pomponia 2](#)



#### PIRON EL FURNAR

Panone, certosino, torta di riso, pinza, raviola e ciambella. Dal 1965 "**Piron el Furnar**" è partito così, trasmettendo fedelmente i grandissimi classici della pasticceria bolognese. Il suo **panettone a lievitazione naturale** col tempo è diventato un vero fiore all'occhiello, non da meno un **pandoro irresistibile**. **Angela Bai** (figlia di Luciano, colui che ha l'ha reso Bottega Storica della Provincia di Bologna) nel suo forno si diverte, proponendo ghiottonerie dalle farciture dense ed elettrizzanti, in cui il cioccolato diventa spesso e volentieri, leader indiscusso. Prodotti genuini e ottime materie prime garantiscono una fragranza eccellente.

[Via Nosadella, 7](#)

[f Condividi](#)