

25 panettoni per festeggiare il Natale da Nord a Sud dell'Italia

Di Emanuele Bonati - 15 Dicembre 2018



Tempo di feste, Natale è già qui, Capodanno dietro l'angolo – e se il **panettone** si mangia tutto l'anno, è adesso che se ne consuma di più, come è ovvio.

Ecco i nostri consigli per portare in tavola i panettoni che vi faranno ricordare queste feste.

*[I menu di Natale dei ristoranti]
[I menu di Capodanno dei ristoranti]*

1. Il Panettone delle Langhe di Gian Piero Vivalda



Il Panettone delle Langhe creato da Gian Piero Vivalda è un panettone a lunga lievitazione naturale, impastato con farine macinate a pietra, con il succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia, le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea e il burro Inalpi di filiera piemontese certificata. Quest'anno vengono presentate quattro versioni.

- **Panettone Milano** classico con Uvetta e Canditi
- **Panettone Torino** con glassa
- **Panettone con Albicocche e Cioccolato**
- **Panettone con Zibibo e Uva passita** di Donna Fugata (un'edizione limitata di soli 2000 panettoni)

750 grammi a partire da 30 € – Per info [qui](#).

2. Il panettone cioccolato e grappa di Berta



Il **Panettone al Cioccolato con Gelatina alla Grappa Berta Bric del Gaian** è una produzione della Distilleria Berta e della Pasticceria Moriondo a Mombaruzzo.

Gocce di cioccolato fondente e gelatina di Bric del Gaian 2008, una grappa invecchiata prodotta da vinacce di uve Moscato, arricchiscono il dolce tipico del Natale, eseguito secondo la ricetta di Francesco Moriondo, fondatore della pasticceria con la giovane moglie siciliana ai tempi dei Savoia, e inventore degli Amaretti di Mombaruzzo. L'azienda Berta produce anche una versione classica del Panettone Glassato Piemonte, arricchito di uvette e canditi, ricoperti di croccante glassa con nocciole Piemonte IGP e cosparsi di mandorle e zucchero.

Per info: [qui](#).

3. I panettoni chic di Ivan e Masa



Il classico dolce del Natale viene proposto da Ivan e Masa, celebre coppia del catering milanese, pionieri della cucina fusion in Italia, in tre varianti: classico, con cioccolato, Colompane.

- **Panettone Classico**, con lievito madre e senza coloranti e conservanti, con la presenza di Castagne e scorze di Arancia candite al naturale e i profumi del Natale: Cannella, Noce Moscata, Zenzero e la Vaniglia del Madagascar. **40 €/kg**
- **Panettone Classico con Cioccolato**, con l'aggiunta di scaglie di Cioccolato Belga "Callebaut" al 70%. **42 €/kg**
- **Colompane**, polvere di Mandorle tostate nell'impasto, Pistacchi freschi del Mediterraneo, estratto naturale biologico di Fior d'Arancio, Albicocche confites e Zenzero. **42 €/kg**.

[Prenotazione online](#).

4. I panettoni della Pasticceria Martesana



Come ogni anno, Vincenzo Santoro propone i suoi panettoni classici (come il Panetùn de l'Enzo) e delle novità, che per il 2018 sono il Panettone Rustico e il Gianduia e Mandarino.



- **Panettone Rustico:** lievitato con farina integrale, che gli conferisce un caratteristico colore più intenso, cristalli di zucchero sulla superficie, confettura di lamponi e frutti di bosco semicanditi all'interno
 - **Panettone Gianduia e Mandarino:** unisce la fragranza del panettone di Martesana a sapori apparentemente in contrasto, ma che ricordano Natale in diverse regioni d'Italia: il Gianduia, in piccoli pezzi, e il Mandarino, in confettura e in quadratini semicanditi.
- Tutti i panettoni di Santoro si possono acquistare nei [negozi Martesana](#) e [online](#). Prezzi, **dai 34 ai 38 €** (Rustico); Gianduia e Mandarino, **40 €**.

5. Il panettone ai pistacchi della Pasticceria Gelsomina



Un'apertura recentissima non poteva non cimentarsi subito con il panettone. E visto che l'ispirazione di Gelsomina è il Sud, non poteva che essere un panettone al pistacchio, ovviamente artigianale, con crema di pistacchio e pistacchi dentro e fuori. Si trova appunto da [Gelsomina](#).

6. Il panettone e il pandoro di Giacomo Milano



Il **Panettone Classico** di Giacomo Milano segue la ricetta tradizionale, e utilizza materie prime selezionate: canditi di soli agrumi di Sicilia, arance e cedri estremamente morbidi per l'alta quantità di polpa presente in ciascun candito, uvetta della varietà Australia dal chicco grosso. Oltre 20 ore di lievitazione e un contenuto utilizzo del lievito conferiscono morbidezza e sofficità a questo panettone alto, dall'alveolatura uniforme.



Ma la novità di quest'anno è il **Pandoro**, anch'esso prodotto seguendo la ricetta classica, in pezzature da 1 kg. Sono anche disponibili veneziane, panettoni al gianduja e panettoni decorati. Il panettone e gli altri lievitati di Giacomo Bulleri sono già disponibili in tutti i locali di Giacomo Milano, compresa naturalmente la Pasticceria. I prezzi: **39 €/kg** (da 59 €/kg per i decorati). *Pasticceria Giacomo. Via Sottocorno, 5. Milano. Tel. +39 0276319147.*

7. I panettoni griffati Armani



Il panettone griffato Armani Dolci è disponibile nella versione classica e in quella pere e cioccolato, sia nel classico formato da 1 kg sia in quello da 100 grammi, proposto in una scatola di latta. Si può acquistare nei negozi Armani/Dolci di Milano, New York, Tokyo, Dubai, Taiwan e Kuala Lumpur, e su [online](#). Il prezzo è **37 €/kg** per entrambi (e anche per il pandoro).

8. Il panettone ai pistacchi di Ammu



Ammu propone un **Panettone al pistacchio**, novità del Natale 2018, che ha ottenuto il riconoscimento Bronte DOP, preparato in una pasticceria di Bronte. Glassato al pistacchio e guarnito con pistacchi interi, è accompagnato da una crema spalmabile al pistacchio. Prezzo: **39 €/kg** – In vendita nei **negozi** di Milano e Roma oppure **online**.

9. I panettoni classici di Aimò e Nadia



I panettoni di Alessandro Negrini e Fabio Pisani si trovano al Luogo di Aimò e Nadia, al nuovo bistRo Aimò e Nadia e al nuovissimo Voce Aimò e Nadia in piazza della Scala.



Il Panettone Classico è una combinazione di gusto e creatività. Uova, burro, uvetta e canditi, selezionati insieme ai fornitori di fiducia de Il Luogo, arricchiscono l'impasto, a lunga

lievitazione. La proposta rivisitata del Classico è anch'essa un classico: Pere e Cioccolato. Entrambi disponibili nel formato 750 g, al prezzo di 35 €, nei locali Aimo e Nadia e [online](#).

10. Il panettone Emporio Borsari di Ruggiero Carli



Il **Panettone Artigianale di Pasticceria** Emporio Borsari, creato dal Pastry Chef Ruggiero Carli, è arrivato sesto tra i finalisti di Tenzione del Panettone a Parma, ottenendo la massima valutazione per la categoria "presentazione e packaging". Interessante la loro linea "I con e i senza", che abbondano o scarseggiano di determinati ingredienti: prodotti CON farine integrali e altri SENZA zuccheri raffinati o ancora con ingredienti rigorosamente BIO: dal Pandoro con farina integrale e mirtili semi canditi da fresco, al Panettone con sciroppo d'acero naturale con zucchero grezzo di barbabietola italiano e senza zuccheri raffinati. Per info [qui](#).

11. Il Panettone In Ve(t)ro di Denis Dianin



In Vero, in verità, ma anche, alla veneta, in vetro: è la nuova linea di panettoni in vasocottura di Denis Dianin (sua la D&G Pâtisserie a Selvazzano Dentro, PD). La vasocottura, fra l'altro, permette di allungare (fino a 3 anni) la scadenza del prodotto.

"invero" parte con i panettoni ai gusti amarene, pistacchio e limone; cioccolato e arancio; cioccolato bianco, fava di Tonka, albicocca e arancio e il classico "Tipo Milano" a **19 €** per 250 g di prodotto. I panettoni sono reperibili in diversi punti vendita e sull'e-commerce [dedicato](#).

12. Il Panettone al Torcolato Maculan di Filippi



Il **Panettone al Torcolato** della cantina Maculan quest'anno è stato realizzato dalla Pasticceria Filippi di Zané, a pochi passi da Breganze (Vicenza), sede dell'azienda. 35 ore di lievitazione (naturale, la pasta madre è della famiglia Filippi da 40 anni), un'ora di cottura in forno, 10 ore di raffreddamento non condizionato. Uvetta sultanina australiana 6 corone, latte di montagna consegnato in giornata, uova di galline allevate a terra, miele biologico dei Colli Euganei, Vaniglia del Madagascar. E il Torcolato, annata 2013 quest'anno, vino passito prodotto con uva autoctona di varietà Vespaiola unicamente sulle colline di Breganze, usato per la bagna di 4 giorni dell'uvetta (per ogni chilo di panettone, 50 ml di vino).

Si trova nei formati da 1 o 3 kg nelle migliori enoteche e gastronomie d'Italia o **direttamente in Cantina**. Prezzo del panettone **28 € / kg** per il panettone nel formato più piccolo, o 60 euro comprensivi di bottiglia di Torcolato da 375 ml e cassetina in legno.

13. Il panettone al grano arso di Giuliano Baldessari



Il nuovo panettone per il Natale 2018 di Giuliano Baldessari, chef del ristorante Aqua Crua a Barbarano Vicentino, presenta un impasto al grano arso aromatizzato con panace, una pianta antica che lo chef raccoglie nei boschi del suo Trentino, e uvetta di zibibbo. La panace viene utilizzata in erboristeria e in cucina, ma anche per preparare liquori; qui sono stati usati i semi, seccati, frullati e aggiunti all'impasto del panettone.



“Quest’anno volevo proporre qualcosa di diverso per Natale. Ho voluto fare un panettone senza canditi – afferma Baldessari – per ridurre la quantità di zucchero utilizzata. È una scelta in linea con la mia visione di cucina dove tutti gli zuccheri raffinati e non necessari non trovano più posto. Quello che emerge è un gusto diverso rispetto alla tradizione, dove spicca un profumo leggermente affumicato dato dall’uso del grano arso che ben si combina con il profumo aromatico della panace.” Nell’impasto vengono utilizzate le uova delle galline di Aqua Crua, e il lievito madre rinfrescato con la rugiada raccolta da Baldessari sulle montagne trentine la notte di San Giovanni.

Il costo è disponibile nel formato da 500 g (22 €) e da 750 g in latta (37 €, edizione limitata, necessaria la prenotazione) in ristorante e sullo [shop on line](#) (spese di spedizione 7 €, gratuite per acquisti superiori a 82 €).

14. Il panettone di Andrea Tortora



Burro di latteria, vaniglia Bourbon del Madagascar, agrumi del Sud, granella e mandorle croccanti. Il tutto in una scatola di latta metallica nero opaco (il grigio è per il pandoro), con un’illustrazione di Gio Pastori. È il panettone di Andrea Tortora, ovvero il pasticcere del St. Hubertus di Norbert Niederkofler, ristorante trisstellato Michelin, e del suo laboratorio AT Pâtisseries. Costa 40 €/kg, e si può acquistare [online](#) (i Pandoro sono già esauriti), e a Milano da [Enrico Rizzi](#),

15. La focaccia alla canapa di Claudio Gatti



La **focaccia alla canapa** realizzata da Claudio Gatti è fatta con 10 zuccheri naturali e biologici: è un dolce a pasta lievitata con 36 ore di lievitazione, povero di grassi (solo l'11,3% contro il disciplinare del 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine Panettone), e viene preparato con zucchero di canna biologico, zucchero moscovado, sciroppo di agave, miele, sciroppo di acero, melassa, zucchero di cocco, malto di riso, zucchero cristallino di uva e malto d'orzo.

"Il consumatore cerca un prodotto buono, ma allo stesso tempo che abbia qualcosa in più rispetto al classico, che possa assolvere in un certo senso a una versione curativa, combinando il piacere del corpo con quello del fisico. Ecco perché a *light*, leggero, si è aggiunto l'aggettivo *bright*, chiaro, naturale, biologico" spiega Claudio Gatti. "È fondamentale la ricerca dell'artigianalità del prodotto, ma le discriminanti nella scelta devono essere la tracciabilità e la qualità degli ingredienti che lo compongono, per questo ho scelto la canapa, un superfood già molto usato all'estero, insieme a un blend di zuccheri non raffinati, grezzi, che sviluppano un picco glicemico inferiore rispetto al consumo di dolci con saccarosio commerciale, mantenendo quindi anche un senso di sazietà più duraturo".

Il costo è di 35 € [tramite il sito](#) .

16. Il panettone rotondo di Luca Porretto



La pasticceria bolognese Beverara con il suo giovane capo pasticcere Luca Porretto (e suo padre Vincenzo) produce il primo panettone sferico, il **Porretto**. Per produrlo è stato progettato e realizzato appositamente uno stampo in acciaio, frutto di una lunga ricerca. Con cacao al 99%, arancio candito, pepite di cioccolato fondente e gocce di marmellata all'arancia, glassato con un cremino di nocciola al cioccolato bianco e nocciole pralinate, adagiato su un cremino al pistacchio. Per info: [Pasticceria Beverara](#).

17. Il Pankettone del Forno Brisa a Bologna



Il panettone non convenzionale realizzato dai "breaders" del Forno Brisa di Bologna si chiama **Pankettone**: è un panettone punk, nasce da un lievito madre arricchito dalla contaminazione con la pasta madre donata da una serie di colleghi e amici come Renato Bosco, Francesco Elmi, Gabriele Bonci, Adriano del Mastro e i fratelli Piffer e Aloe.



Gli ingredienti: farina, zucchero di canna, uova biologiche, burro di centrifuga ottenuto da panna fresca, miele d'arancio di Thun, aromatizzato con composta di mandarino tardivo di Ciaculli e bacche di vaniglia; dentro, i canditi artigianali di Pariani, il cioccolato di Marco Colzani, gli specialty coffee di Bugan Coffee Lab.

- **panettone classico**; Pere e cioccolato; Caffè e cioccolato bianco
- **Sacher** (impasto al cioccolato e albicocca semicandita)
- **zenzero**, limone e fragoline di bosco
- **fichi** e cannella
- **panettone freestyle**: ogni giorno, gusti one shot.

Forno Brisa. Via Galliera, 34D. Bologna. Tel. +39 051248556.

18. Il panettone alla canapa di Roberto Rinaldini



Il Panettone alla Canapa è l'ultima creazione di Roberto Rinaldini, pasticciere estroso. La ricetta prevede l'utilizzo di farina di Canapa sativa mescolata a vaniglia e fava di Tonka. La farina è ricca di nutrienti benefici per il corpo, che rinforzano la risposta del sistema immunitario e di quello nervoso, ed è ricca di fibre, sali minerali, omega 3 e omega 6 dall'alto potere antiossidante. Nota importante: è completamente assente il glutine e quindi alimento perfetto per coloro che soffrono di intolleranze a questo allergene.

19. I panettoni di Pane e Tempesta a Roma



Pane e Tempesta, ovvero la bottega artigianale di Fabrizio Franco e Omar Abdel Fattahnel, ha preparato oltre a quello classico milanese una serie di panettoni per festeggiare il Natale: arancia e cioccolato, amarena e pasta di mandorle, caffè e marroni, e il panettone Orso con frutti di bosco, mele, farina integrale e granelle di nocciola. "Usiamo farina 0 da agricoltura biologica, burro francese, canditi Agrimontana, uova di galline bio allevate a terra. Per sfornare un panettone impieghiamo 2 giorni di lavoro e lavoriamo 12 ore al giorno" aggiunge Fabrizio.

20. Il panettone Gianduioso di Grué



Il **Gianduioso** di Marta Boccanera e Felice Venanzidella pasticceria Grué di Roma ha vinto il titolo di "Miglior Panettone al cioccolato d'Italia" al concorso Il Panettone secondo Caracciolo a Brescia. Nel Gianduioso ci sono tre tipologie di cioccolato, oltre alla pasta nocciola (chiara, non troppo tostata, meno amara): un Fondente 62% dell'Equador, dalle note aromatiche di agrumi e nocciola; un cioccolato al Latte 38% per accentuare la dolcezza e bilanciare l'acidità del terzo cioccolato, un Fondente 66% Monorigine dei Caraibi. Sarà venduto (in edizione limitata) a **40 € /kg** presso la pasticceria.

21. Il Panettone Niko Romito



Frutto di una lavorazione giornaliera lunga e minuziosa, la produzione del **Panettone Niko Romito** dura tre giorni con tre lievitazioni progressive. Il processo di lavorazione garantisce un panettone dalla pasta piacevolmente alveolata e soffice, particolarmente ricca di aromi naturali. Gli ingredienti: farina, lievito madre di mosto, uova, bacche di vaniglia, burro, miele di sulla, zest di arancia candite di produzione propria e perle di cioccolato o uvetta sultanina.

Il Panettone Niko Romito è realizzato dal laboratorio PANE a Castel di Sangro in due versioni: Classico e Con cioccolato. Prezzo: **55 € /kg** – ordinabile [qui](#).

[La ricetta del panettone artigianale da fare a casa]

22. Il panettone al basilico di Raffaele Vignola



Raffaele Vignola da Solofra ha immaginato un panettone Omaggio a Genova (32 €) con un impasto al basilico genovese Dop profumato e convincente. Inizialmente il pasticcere irpino aveva ammantato la cupola con una glassa picchiettata da limone candito. Ma poi per tranquillità di conservazione nelle spedizioni ha preferito lasciarlo al naturale.



Proprio come il panettone classico (28 €) con 40 ore di lievitazione che si fregia dell'utilizzo del miele d'acacia dei colli irpini a sottolineare il legame con il territorio.

23. Il panettone alle pesche di Gianluca Ranieri



Le novità in casa **Ranieri Pasticcerie** a Napoli, che aveva già ottenuto una buona performance nella nostra classifica natalizia degli struffoli, riguardano soprattutto l'accordo che porta a Spaccanapoli, nei locali del nome storico Moccia al Centro Antico (sull'asse che vede la nuova apertura del Puok Burger Store e a breve la nuova Esterina Sorbillo), il **panettone classico mandorlato con canditi e uvetta** (32 €) e gli altri più creativi come il **cioccolato e pistacchio** (35 €).



E poi c'è il **panettone vaniglia, pesca e albicocca** (35 €) pensato per chi ha voglia di sapori delicati. Una linea che segue l'impronta di alcune delle torte quadrate per cui va famosa la pasticceria che ha anche lanciato un'antica cassata al forno con frutti di bosco ribattezzata Cassata Pink.

[La classifica dei migliori struffoli]

24. I sei panettoni della Pasticceria Mennella



Per il Natale 2018 i fratelli Roberto e Vincenzo Mennella presentano sei nuove varianti del tradizionale lievito milanese "contaminato" dai sapori del Sud:



- **Panettone Crema e Amarena:** crema pasticcera e amarene semicandite ricoperto di una glassa al cioccolato bianco e amarene semicandite
 - **Panettone Cubano:** impasto profumato al Rhum, farcito con puro cioccolato fondente
 - **Panettone Melannurca:** profumato di cannella e farcito con filetti di melannurca del Vesuvio semi canditi
 - **Panettone Pistacchio:** ganache al pistacchio, ricoperto di una glassa di crema pistacchio
 - **Panettone al Cioccolato Bianco:** ricoperto e farcito di cioccolato bianco
 - **Nocciolato:** farcito con crema di gianduia e ricoperto di crema di nocciole di Giffoni
- Informazioni [qui](#).

25. I tre panettoni di Ciccio Sultano



Tre panettoni bassi, creati da **Ciccio Sultano** con **Beppe Cannistrà** per I Banchi, lavorati a mano con farina di grano tenero, lievito madre e uova provenienti dall'Aia Gaia; senza coloranti, additivi e conservanti. Il primo impasto lievita 24 ore e il secondo altre 12.



- **Il Tradizionale**, con arancia bio di Morandin e cedro canditi, uva passolina, mandorla pizzuta d'Avola: **1 kg, € 26,00**
 - **Basileus Hyblon**, con cioccolato venezuelano Forastero 72%, pera Spinella dell'Etna candita, cardamomo e caffè monocultivar biologico Moak: **1 kg, € 27,00**
 - **Siquilia**, con mela cola dell'Etna candita, limone candito, menta disidratata e crema di pistacchio Raffadali: **1 kg, € 29,00**
- Disponibili presso I Banchi, a Ragusa Ibla, e [sul sito di Ciccio Sultano](#).

[La ricetta del panettone artigianale di Mauro Morandin]

[Immagini: siti delle pasticcerie; Andrea Tortora: iPhone Emanuele Bonati]

Emanuele Bonati

"Esco, vedo gente, mangio cose" Lavora nell'editoria da oltre 40 anni. Legge compulsivamente da oltre 50 anni. Mangia da oltre 60 anni. Racconta quello che mangia, e il perché e il percome, online e non, da una decina d'anni. Verrà ricordato per aver fatto la foto della pizza di Cracco.

f

SEGUICI SU INSTAGRAM @SCATTIDIGUSTO/

