

# Dolci di Natale: panettoni, torroni e fichi secchi per le feste

Consigli per la spesa golosa: panettoni, torroni e fichi secchi per festeggiare il Natale in dolcezza.



SHARE



14/12/2019 10:00

Del più amato dolce delle feste, quest'anno, vi abbiamo parlato a lungo, facendo ben due classifiche diverse che hanno decretato [i migliori panettoni del 2019, una per i quelli di pasticceria](#), e una per quelli prodotti da [forni, ristoranti e pizzerie](#). Li abbiamo provati in un blind test e poi raccontati uno per uno. Ma non ci siamo fermati qui, perché abbiamo continuato a fare assaggi anche fuori dalle degustazioni e abbiamo scoperto, con piacere, diversi lievitati che ci hanno convinto. Andranno a completare la lista dei desideri dei più golosi, insieme ad altre bontà da portare in tavola per concludere il cenone in dolcezza. Sono specialità che abbiamo provato in degustazioni alla cieca ([torroni](#) e [fichi secchi](#)) e che vogliamo riproporre in una ideale lista della spesa delle feste.



**PANETTONI****Pasticceria Manuele – Nuova Dolceria**

Una bella scelta di panettoni, compreso quello alla ricotta candita e mostarda di fichi d'India (il Ricò). Ma vuoi puntate al classico e non sbagliate. Il panettone artigianale tradizionale di Franco Manuele – un passato di studio, ricerca e sperimentazioni fin dagli anni Ottanta – è un signor lievitato: bello, invitante fuori e dentro, profumato di festa e di buoni dolci di forno, gusto piacevolmente poco dolce, struttura perfetta, soffice, umida il giusto, filante e fondente. Uvetta e canditi non sono male ma un panettone così meriterebbe qualcosa di più. In vendita in pasticceria e on line.

*Pasticceria Manuele Nuova Dolceria – Ferla (SR) – via delle Mimose, 34 – 0931879681 – 3336898569 – [nuovadolceria.com](http://nuovadolceria.com)*

**Grué**

Il panettone tradizionale di questa pasticceria romana nel quartiere Trieste è una certezza. La selezione delle materie prime e la lavorazione onesta e artigianale si percepiscono morso dopo morso di questo panettone alto tipo Milano, con la cupola brunita ricoperta da una bella glassa croccante punteggiata dai zuccherini. Il profumo fresco e soave, caratteristico di panettone, con frutta (arancia candita e uvetta australiana 6 corone, di buona qualità), agrumi, burro, vaniglia naturale, note tostate e di farine dolci cotte, incontra un gusto pulito e poco dolce ma ricco di sensazioni e un bel retrofatto fruttato e agrumato. In vendita solo in pasticceria.

*Pasticceria Grué – Roma – viale Regina Margherita, 95/99 – 068412220 – [www.gruepasticceria.it](http://www.gruepasticceria.it)*



È il nome giusto per chi vuole perdersi nella giungla delle varianti: del lievitato re delle feste Rigacci ne propone oltre 20 tra gusti storici (11), salati (3), ubriachi (5) e limited edition (3, disponibili dal 1° dicembre in 100 pezzi numerati). Ma quella che accontenta tutti e che ha soddisfatto il nostro panel di esperti è il panettone classico. A cominciare dall'aspetto, invitante nella forma composta, nella calda tonalità camosciata, nella mollica colorita e ben alveolata ricca di frutta. Odore di panettone opulento, che parla di burro, frutta, farine dolci cotte, forno, pasticceria. Gusto sorprendentemente poco dolce, con il limone candito che dà una scossetta aromatica verticale e una freschezza quasi bruciante.

*Rigacci '48 – Cerbaia Val di Pesa (FI) – via Pablo Picasso, 14 – 055 826126 – 3471147645 – 3396700390 – [panettonirigacci.it](http://panettonirigacci.it)*



### **Massimiliano Prete, Gusto Divino**

Il Panettone di Massimiliano Prete, pizzaiolo e pasticciere pugliese trapiantato in Piemonte, è uno dei tanti “gusti divini” di questo locale saluzzese dedicato alla pizza. Piccolo e glassato, il dolce lievitato mostra al taglio una faccia colorita e ben alveolata con frutta abbondante e ben distribuita, e la vaniglia (bourbon del Madagascar) polverizzata. L'odore è molto dolce, di zucchero e miele, con note fruttate, lattiche e tostate che richiamano i biscotti per l'infanzia. La bocca dolce conferma l'olfattiva. La struttura è molto buona, soffice e filante. Unico neo: le mandorle affettate della glassa, molto dolci e un po' “candy”.

*Massimiliano Prete Gusto Divino – Saluzzo (CN) – piazza Cavour, 21 – 017542444 – [gustodivinosaluzzo.it](http://gustodivinosaluzzo.it)*

### **Fallena**



Fallena è una pasticceria semplice ma che lavora in modo accurato e seleziona le materie prime. Come dimostra il suo panettone tradizionale. Tre lievitazioni progressive, farine italiane di frumento macinate a pietra, burro di latteria Corman, uova da allevamenti a terra, miele dell'azienda agricola di famiglia, vaniglia in bacche del Madagascar, uva sultanina australiana, scorza di arancia e di cedro, provenienti dalla Calabria e dalla Costiera, candite in proprio secondo il metodo Morandin. Bello dentro e fuori, emana il rassicurante profumo di panettone ricco di condimento (burro, frutta, agrumi, note tostate). Il gusto è armonico e rotondo, struttura soffice e solubile.

*Pasticceria Fallena – Atina (FR) – via Settignano, 918/920 – 0776690380*



### **Cascina Vittoria**

Un altro bel panettone tradizionale sdoganato dalla pasticceria è quello dello chef Giovanni Ricciardella, realizzato nella cucina del proprio ristorante nella pianura pavese. I plus del dolce del nostro chef: l'aspetto, la frutta, al primo posto, la dolcezza molto contenuta e la struttura dallo strappo godurioso, l'uso di vaniglia Bourbon del Madagascar, ben visibile nella mollica. Frutta eccellente, dicevamo: uvetta carnosa e al dente, canditi grandi e succosi, e un cedro con la scorza semplicemente spaziale.

*Cascina Vittoria – Rognano (PV) – via Roma, 26 – 0382185538 – [www.cascinavittoria.it](http://www.cascinavittoria.it)*





### **Pasticceria Beverara**

Porretto è il primo panettone sferico. Una trovata di marketing, non c'è dubbio. Ma la rivisitazione di Luca Porretto non offre solo la sorpresa della forma, che a onor del vero presenta qualche difficoltà nel taglio, ma anche di un'esperienza gustativa complessivamente piacevole, golosona quanto si vuole ma compiuta. Un lungo elenco di ingredienti (marmellata all'arancia, arancia candita, nocciola pralinata, cremino di nocciola, crema pasticciera, pasta di arancia, di nocciola e di pistacchio, cioccolato fondente, cioccolato bianco...), per un dolce dall'alto peso specifico, con un odore cupo tipico dei prodotti di torrefazione, però invitante e pulito, dal gusto molto dolce e ricco di tante sensazioni: panettone, biscotti al burro, farine dolci cotte, gianduja, nocciola e frutta secca in guscio tostata, cacao, crema, arancia candita...

*Pasticceria Beverara – Castel Maggiore (BO) – località Sabbiano, via Matteotti, 185 – 0516345354 – [www.magodelletorte.it](http://www.magodelletorte.it)*

### **Forno Del Mastro**



[cortometraggio](#)) abbiamo preferito quello al cioccolato, fatto con massa di cacao del compaesano Marco Colzani. Tra gli altri ingredienti: farina tipo 0, burro di Normandia, zucchero di canna, miele d'acacia, limone, arancia e cedro canditi. Il cioccolato è presente sia sulla cupola a fungo del lievitato sia nell'impasto, regalandogli un bel color caffè, con le golose pepitone intrappolate nella mollica. L'odore e gli aromi hanno le note tipicamente cupe e scure dei dolci al cacao, invitante per chi ama il cioccolato fondente e molto amaro. Gusto poco dolce, struttura un po' asciutta e panosa.

*Forno Del Mastro – Monza (MB) – via Cavour, 3 – 039 677 4724*

## Fichi secchi



### Santomiele

Nel settore dei fichi secchi non c'è partita: Santomiele è il numero uno. Da almeno 20 anni Antonio Longo, in collaborazione con Corrado Del Verme, produce dolcesse gourmet preziose partendo da un prodotto agroalimentare povero, riuscendo a trasformare la zucca in carrozza, Cinderella in principessa. Un mago delle favole che ha raggiunto il massimo dell'incanto nel fico sbucciato prima dell'essiccazione. C'è la materia prima, il dottato, la cultivar del fico bianco del Cilento Dop, di cui Antonio controlla l'intera filiera di produzione. C'è il "genius loci", il borgo di Prignano Cilento dove è tradizione, unica al mondo e nella stessa Italia, il fico pelato prima dell'essiccazione, grazie alle condizioni microclimatiche ideali per lo sviluppo e la maturazione del frutto. E c'è una scelta produttiva portata alla naturalità, senza uso di aromi, conservanti e anidride solforosa. Molte le varianti di fichi secchi Santomiele, tutte buonissime e bellissime, dalla classica cannetta fino a quel gioiello che è la "pigna", in vendita nel fascinoso showroom aziendale, in botteghe di cose buone e on line. In degustazione in ristoranti d'autore e pizzerie gourmet.

*Santomiele – Prignano Cilento (Sa) – via Salita San Giuseppe – 0974833275 –*



## Colavolpe

Sinonimo di fichi secchi. Nata nel 2010, l'azienda di Belmonte Calabro è specializzata nella lavorazione dei fichi. La materia prima è il fico di Cosenza Dop, varietà dottato, conferito da un centinaio di aziende agricole che ne coltivano le piante ed essiccano al sole il frutto. I prodotti seguono le tradizioni calabresi (trecce, crocette, coroncine, fioroni, palloni...) e i gusti attuali tendenti alle aromatizzazioni e alla diversificazione dei sapori.

Colavolpe – Belmonte Calabro (CS) – p.le Nicola Colavolpe – 098247017 – [www.torronificiodelcasale.com](http://www.torronificiodelcasale.com)



## Antonio Nuvoli

Antonio Nuvoli, dopo anni di lavoro in Trentino, è tornato nel suo Cilento e insieme alla moglie ha rilevato un terreno incolto nel Parco Nazionale del Cilento, ci ha impiantato un ficheto della cultivar dottato e nel 2013 ha creato un'azienda agricola biologica. Nei 4 ettari di terreno le piante di fico convivono con alberi di mandorlo, noce e agrumi, utilizzati nei prodotti aziendali. In tutte le specialità Nuvoli si legge una lavorazione onesta e artigianale, senza aromi di sintesi e conservanti. Golosi e muscolosi al morso gli steletti, le classiche cannette farcite con noci di Sorrento o con mandorle di Toritto. Piacevolissimo il capicollo, rollé di fichi in tre varianti: alle mandorle rum biologico della Martinica e cioccolato fondente, alle noci e rum, alle mandorle e pistacchi di Bronte.

Antonio Nuvoli – Felitto (SA) – via Roma – 3384890902 – [a.nuvoli80@gmail.com](mailto:a.nuvoli80@gmail.com)





### Scalenghe

Se non lo conoscete appuntatevi questo nome: Scalenghe. Pasticceria classe 1954, alla terza generazione, produce uno spaziale torrone morbido. Difficile assaggiare una stecca di tenero alle nocciole così aromatica e bilanciata, con la vellutata morbidezza del niveo impasto di zucchero e miele che abbraccia la croccantezza della frutta secca tostata. Il segreto è sempre lo stesso, quello di Pulcinella: buoni ingredienti, artigianalità, pazienza, lavorazione a regola d'arte. Giovanni Scalenghe lo propone in diverse varianti: alle nocciole, gentile tonda trilobata Piemonte Igp (anche ricoperto con cioccolato fondente o con gianduja), alle mandorle di Bari e al pistacchio Verde di Bronte. C'è anche il torrone biologico, Fior di Torrone, il nuovo progetto della pasticceria Scalenghe, fatto con materie prime bio e confezione ecologica.

Scalenghe – Trofarello (TO) – via Torino, 72 – 0116497511 – [torronescalenghe.it](http://torronescalenghe.it)





### Torronificio del Casale

È uno dei migliori torroni del sud Italia, forse il migliore. Provate il tradizionale friabile, il fiore all'occhiello della maison irpina, fette di torrone ancestrale color avorio frutto di sapienza antica e di segreti di famiglia che Carmelo Ambrosone ha trasmesso alla figlia Stella. Poi ci sono gli ingredienti, quelli essenziali: mandorle pugliesi selezionate e nocciole (avellane) del proprio nocciolo tostate in casa, un mix di mieli locali, tra i quali quello di agrumi e di sulla. Nell'assortimento anche il torrone tenero ricoperto di cioccolato, dolci tipici campani e "torronelli".

*Torronificio del Casale – Ospedaletto d'Alpinolo (AV) – via Casale, 7 – 08251883544 – [www.torronificiodelcasale.com](http://www.torronificiodelcasale.com)*

**a cura di Mara Nocilla**

PREVIOUS

« Libri. Il grande libro illustrato del vino italiano di Eleonora Guerini

NEXT

Vito con i suoi »

#### RELATED POST



**Un aiuto a ristoranti e bar della Capitale. Virginia Raggi propone di abolire la tassa sui tavolini**



**Generi di conforto. Idee per i vostri acquisti online**



**San Salvario a casa tua: la rete locali di Torino che offre esperienze gastronomiche a domicilio**

#### RECENT POSTS



Notizie

**San Salvario a casa tua: la rete di locali di Torino che**



Notizie

**Generi di conforto. Idee per i vostri acquisti online**



Notizie

**La mappa della Spesa a domicilio di Milano.**



31/3/2020

Parte dal quartiere di San Salvario il primo progetto torinese che porta a domicilio il meglio della movida notturna, fra...

29/03/2020



Classifiche

## I migliori panifici della Calabria: gli indirizzi da non perdere

Nessun un forno, in Calabria ha conquistato i Tre Pani, il massimo riconoscimento della nostra guida Pane & Panettieri d'Italia....

28/03/2020

Dolci di Natale: panettoni, torroni e fichi secchi per le feste – Gambero Rosso

per spezzare la monotonia e...

29/03/2020



Notizie

## Un aiuto a ristoranti e bar della Capitale. Virginia Raggi propone di abolire la tassa sui tavolini

L'idea del Campidoglio è quella di cancellare il pagamento della Cosap per il 2020, concedendo un po' di respiro alle...

28/03/2020

che forniscono servizio di consegna a domicilio, a partire da negozi di...

29/03/2020



Notizie

## #locucinoacasa. Il riso al forno di Roy Caceres

Si ispira alla paella spagnola, ma in realtà porta in Italia il ricordo della Colombia, dove Roy Caceres è nato...

28/03/2020

All Rights Reserved [View Non-AMP Version](#)

