Lievitati salati: da fenomeno di nicchia a protagonisti di aperitivi e della tavola delle feste

Arricchiti con tartufi o salumi pregiati, ma anche con formaggi, sottoli, spezie eleganti raccontano l'esuberante offerta (e biodiversità) del territorio italiano

Non chiamateli più solamente "figli di un dio minore", perché i **lievitati salati** delle feste stanno rubando sempre più spesso la scena ai ben più affermati fratelli dolci. Ciò grazie all'esuberante patrimonio d'ingredienti di qualità che, da tutto il territorio italiano, si offrono a una clientela curiosa dopo aver stuzzicato – in precedenza – l'ispirazione e la fantasia di cuochi, pizzaioli e di bravi pasticceri.

Lievitati salati Natale 2025

Sia che al centro della scena ci finiscano vere e proprie delizie come il pregiato **tartufo** o una raffinata spezia, qual è lo **zafferano**, o ancora le **alici di Cetara o quelle del Cantabrico**, il risultato sarà sempre e comunque una creazione soffice e inusuale, che porterà con sé moltissimi protagonisti e altrettanti comprimari: dai **salumi del territorio** ai saporiti **formaggi**, passando per gli innumerevoli **vegetali dell'orto**, molti dei quali **presidi Slow Food**.

E che dire poi del ruolo innovativo che i lievitati salati hanno saputo ritagliarsi, rompendo schemi e cioè anticipando, già al momento dell'aperitivo, quella **soffice fetta che profuma di festa** e che riesce così ad accompagnare, in maniera insolita ma convincente, anche altri ingredienti se non addirittura fantasiose ricette di cucina … Un viaggio, il nostro, ricco di sapori ma soprattutto di spunti, tutti da gustare.

Pasticceria Mazzali: Pepita del Po al tartufo

La Pepita del Po è l'omaggio affettuoso di **Grazia Mazzali** della **pasticceria Mazzali** di **Governolo** in provincia di **Mantova**, al proprio territorio così indissolubilmente legato al grande fiume. Il **tartufo bianchetto**, che cresce nella golena del Po, diventa qui il protagonista di un lievitato salato elegante e raffinato, privo tanto di retrogusto dolce che di ulteriori inserti aromatici. Perfetto

se, una volta tagliato a rondelle, verrà degustato **accompagnato all'uovo**, ma pure insieme a una **tartare di pesce**, come il salmone, o ancora a **formaggi** e **funghi porcini**. **Info**: www.pasticceriamazzali.it

Vino in abbinamento

Barolo Docg "Ludo" 2021, Poderi Einaudi. Vino iconico e protagonista da sempre delle tavole di un giorno di festa. Un nebbiolo potente ed elegante che trova nell'equilibrio la propria cifra distintiva.

L'Agrodolce di Pietro Macellaro

Innamorato fino al midollo del suo **Cilento**, Pietro Macellaro della **pasticceria Agricola Cilentana a Piaggine** (Salerno), non smette di parlare con voce ispirata della propria terra: «*Semplice e spoglia* – così la descrive – *e al tempo stesso anche ricca e variopinta. Un paradosso solo apparente*». E di apparenti contrasti vive pure il suo **Agrodolce** che è un lievitato salato di grande **sofficità**, arricchito da burro, tuorlo d'uovo e miele – e dunque a base dolce – che incontra però sapientemente ingredienti salati: molti dei quali **sottoli del territorio** come **carciofini**, **olive**, **peperoni grigliati**, ma anche **alici sotto sale di Marina di Camerota** e **caciocavallo**. Il contrasto che ne sortisce è appunto irresistibilmente **dolce** quanto **salato**. **Info**: www.pietromacellaro.it

Vino in abbinamento

Franciacorta Docg Non dosato millesimato "180", 2019, Clarabella. Un vino vibrante, di color oro intenso prodotto con le varietà chardonnay e pinot noir. Uno spumante di alta gamma frutto del lavoro di **Clarabella**, cooperativa sociale di riferimento in Franciacorta impegnata in importanti lavori di inclusione sociale. Il nome del vino "180" rimanda alla Legge 180 del 1978, la "Legge Basaglia", che ha rivoluzionato il modo di pensare e trattare la psichiatria.

La pizza lievitata di Anna Belmattino (Casa Marrazzo)

Secondo **Anna Belmattino** un grande lievitato è molto più di un prodotto: è un organismo e come tale – dichiara la pasticcera – «*deve raccontare una parte di me: la mia esperienza, la mia visione e il mio desiderio di offrire un prodotto sincero e autentico. Non voglio stupire con effetti speciali; desidero proporre un'esperienza che resti nella memoria per la sua naturale bontà*». Tra quelli salati presentati col suo marchio "**Anna Belmattino – lievitati d'autore**" assaggeremo la **pizza lievitata Casa Marrazzo**, in collaborazione con lo storico marchio campano. Gusteremo un **panettone rustico col pomodoro, il formaggio parmigiano reggiano e la mozzarella di latte di bufala**, il tutto accompagnato da un **barattolo di sugo Casa Marrazzo**. **Info**: annabelmattino.com

Vino in abbinamento

Spumante Metodo Classico Brut Rosé, Francesco Bellei. Ottenuto da un blend di uve a bacca bianca e nera vinificate in bianco, uno spumante di qualità che affina almeno 18 mesi sui lieviti. È fresco e cremoso e si presta assai bene ad accompagnare una cena romantica oppure un incontro tra amici.

La Pergola: il PanSalato con la finocchiona di TommasoVatti

Grande pizzaiolo e ispirato lievitista, **Tommaso Vatti** della pizzeria **La Pergola** a **Radicondoli**, nell'incanto della **campagna senese**, ha inteso rendere omaggio ai prodotti distintivi della propria terra creando il **PanSalato** con la golosa **Finocchiona Igp**, salume toscano che si distingue per l'aroma marcato dei semi e/o fiori di finocchio selvatico integrati nell'impasto insieme a carni suine selezionate. Un lievitato **soffice** e **profumato** al tempo stesso che diventa piacevole protagonista di un aperitivo, ma anche compagno di un antipasto **abbinato** magari **ai formaggi e alle verdure di stagione**. **Info**: www.lapergoladiradicondoli.it

Vino in abbinamento

Chianti Classico Gran Selezione Docg "Bruciagna" 2021, Castello La Leccia. Un vino pieno e strutturato che al naso regala aromi di frutti di bosco, funghi porcini, nonché di spezie orientali. Un vino da meditazione che esige gli si dedichi tempo prima di aprirsi ed è destinato a un lungo invecchiamento.

Il lievitato salato al peperone dolce di Altino di Angelo di Masso

Angelo Di Masso, della **pasticceria Di Masso a Scanno (AQ),** è un instancabile ambasciatore del proprio territorio, quell'**Abruzzo** assai ricco di tradizioni e prodotti tipici. Facile dunque che anche il suo lievitato salato si trasformi in un'ode alle eccellenze locali: come il **peperone dolce di Altino** che regala un'intensa aromaticità e insieme una piacevole nota cromatica all'impasto. E dove sarà ancora presente un salume tipico abruzzese dal nome popolare come il "**coglione di mulo**" insieme ad altre due glorie locali: i formaggi **caciocavallo** e il sapido **pecorino**. **Info**: dimassoscanno.it

Vino in abbinamento

Alta Langa Docg Pas Dosé, "Espressione Bianc" 2018, Giulio Cocchi. Un vino che nasce da un lungo affinamento e con zero dosaggio. Dai seducenti profumi iniziali, regala aromi di gelsomino, latte di mandorle, muschio bianco e foglia di nocciola. Una bollicina fine ed elegante.

L’omaggio alla Liguria di Mauro Morandin

Mauro Morandin, dell’omonima pasticceria a **Saint-Vincent in provincia di Aosta**, ricorda ancora con piacere quello scambio fecondo avvenuto con alcuni clienti giapponesi a partire dal quale cominciò ad abbinare i suoi panettoni ad alcuni ingredienti divertenti e decisamente golosi: «*Il nostro panettone salato per eccellenza* – racconta il maestro pasticcere valdostano – *nacque a tavola con la voglia di unire in un matrimonio di gusto i **prodotti liguri** di un carissimo amico, Marco Bonaldo di Galateo, e il lievito madre. Assaggiai le sue **olive** ed il suo **olio** e mi nacque l’idea di poter offrire un prodotto da aperitivo, quindi salato, sorseggiando un buon vinello*». Ne sortisce un **grande lievitato salato alle olive e ai capperi**, perfetto compagno di un pranzo natalizio, che funziona benissimo anche servito farcito con **una crema di merluzzo** o di **pomodorini secchi**, oppure abbinato, sotto forma di spiedino, con un’avvolgente **crema di formaggio**. **Info**: www.mauromorandin.it

Vino in abbinamento

Vallée D’Aoste Doc Chardonnay, 2024 Grosjean. Un vino morbido, dalla buona mineralità e di grande bevibilità. Un vino d’altri tempi che ben racconta il *terroir* valdostano.

Armatore: il Pan del Mar della Costiera Amalfitana

Mare profumo di mare. E non potrebbe essere diversamente assaggiando il **Pan del Mar – Panettone Salato** di **Armatore**, azienda specializzata che nasce a **Cetara (SA),** antico borgo di pescatori incastonato tra le onde e le rocce della Costiera Amalfitana, «*dove la pesca è più di un mestiere: è un'arte, una cultura, un'eredità che si tramanda di generazione in generazione*». Al centro troveremo quei **Filetti di Alici** con il loro intenso sapore che sono state lavorate esclusivamente a mano dalle donne del paese. Ad arricchirlo, il **caciocavallo di bufala** e i **limoni della Costa d'Amalfi**. **Info**: www.armatorecetara.it

Vino in abbinamento

Spumante Metodo Classico Grande Annata, 2019, Mattia Vezzola Costaripa. Blanc de blancs millesimato, prodotto solo nelle migliori annate con una selezione dello Chardonnay provenienti dalle vigne più vocate della tenuta di Costaripa. Un vino per un'importante occasione, fresco e sapido e dal lungo finale agrumato.

Provolone del Monaco, pecorino e salame toscano nel

lievitato salato di Gabriele Vannucci

Per il Natale di quest’anno il **pasticcere e gelatiere Gabriele Vannucci** di **Firenze** ha pensato a un aperitivo festoso rivisitando il suo panettone classico e creando un grande lievitato salato in cui l’impasto è stato arricchito con del pepe, così da esaltarne l’aromaticità e al cui interno – come sospensioni e al posto dei canditi – hanno trovato posto un formaggio come il **provolone del Monaco**, ma anche del **pecorino stagionato** insieme al goloso **salame toscano** del rinomato **salumificio Mannori** in provincia di Prato. **Info**: www.gabrielevannucci.it

Vino in abbinamento

Carmignano Docg “Villa di Capezzana” 2021, Capezzana. Un vino morbido e insieme fresco che vive del bell’equilibrio tra tannini e acidità. Ha un colore rosso rubino intenso e regala al profumo piacevoli sentori speziati e di cuoio.

Il Lucanus Green di Andrea Gnoni

Ha passo decisamente contemporaneo eppure gusti (nonché prodotti) che affondano le radici nel territorio, il **Lucanus Green** di **Andrea Gnoni**. Il lievitista lucano ha messo a punto nei suoi laboratori un lievitato salato dal gusto spiccatamente **mediterraneo**, pensato per parlare alle sensibilità e alle esigenze di tutti. Al suo interno troveremo i **capperi di Salina**, le **olive infornate di Ferrandina** – presidio Slow Food – e i **pomodori secchi**. E a renderlo ancora più intrigante è quella sua veste tanto **vegetariana** quanto **priva di lattosio**. **Info**: www.andreagnoni.it

Vino in abbinamento

Trentodoc Paradice 2018, Endrizzi. Un Trentodoc unico nato da uve selezionate di chardonnay e pinot nero, che viene affinato per oltre 70 mesi ai piedi del Ghiacciaio Presena, sopra i 2000 metri, vicino al Passo Paradiso, dove “il tempo scorre più lento”. È preciso e raffinato, ma non è solo un vino – spiegano i suoi creatori: «È il segreto custodito dal ghiaccio».

Pasticceria La Ruota: lievitato “Note Contadine” con cipolla di Vatolla

In una terra dal grandissimo fascino tanto naturalistico quanto storico come il **Cilento**, la **pasticceria La Ruota** di **Rosetta Lembo** a **Perdifumo (SA),** nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, si fa interprete appassionata delle numerose tradizioni e prodotti gastronomici. Ne è un esempio significativo la novità dell'anno, che si chiama **Note Contadine** e che è un lievitato salato che ha per protagonista la **pregiata cipolla di Vatolla**, presidio **Slow Food** nonché Marchio del Parco Nazionale del Cilento, degli Alburni e del Vallo di Diano. Un panettone salato festoso (arricchito anche con le **olive nere**) perfetto tanto per un aperitivo che in accompagnamento a dei piatti salati. **Info**: https://pasticcerialaruota.com/

Vino in abbinamento

Franciacorta Docg, Opposé Cuvée Millesimata 2016, I Barisei. Un vino importante, dalla struttura complessa e sapida che ben si presta ad accompagnare piatti di pesce, ma anche di verdure. Realizzato esclusivamente con uve pinot nero è un vino di grande finezza che ha ricevuto un affinamento sui lieviti di almeno 70 mesi.

Pistacchio, mortadella, provola piccante e fichi secchi secondo Stefano Bianco

È una ricerca continua quella che anima il giovane pasticcere pugliese **Stefano Bianco** e che si trasmette alla sua capacità di conferire **sofficità** ai panettoni e insieme è anche una sfida in fatto di gusto attraverso l'attento bilanciamento degli ingredienti prescelti. Ne è riprova il lievitato salato di quest'anno il cui impasto viene arricchito con del **pistacchio**, ma anche con l'aggiunta di **mortadella**, **provolone piccante** e **fichi semi-secchi**. Il connubio è intrigante perché riunisce note dolci, sapide e piccanti in un equilibrio armonioso. **Info**: www.facebook.com/pasticceriastefanobiancolecce/

Vino in abbinamento

Franciacorta Rosé Docg Monogram 2018, Castel Faglia. Rosato, con riflessi aranciati, un vino dal perlage fine e persistente. È un vino festoso ed equilibrato, fresco e sapido al tempo stesso.

Il Profumo di Marinara secondo Guido Sparaco

Forte del primo premio alla manifestazione Re Panettone di quest'anno, **Guido Sparaco** della **pasticceria Sparaco** di **Castel Morrone** in provincia di **Caserta**, ha voluto riprodurre la **pizza marinara in un panettone**

. Ne è nato un lievitato salato delicato il cui impasto profuma tanto di **origano** di **montagna**, ma anche di **basilico**. Il tutto viene arricchito con **acciughe del Cantabrico**, **pomodori secchi** locali e, ancora, dai **capperi**: un tributo alla gloriosa regione patria indiscutibile della pizza. **Info**: www.guidosparaco.it

Vino in abbinamento

Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg, Riva Rinetti Pas Dosé 2020, Calatroni. Uno spumante gastronomico che incanta già dai profumi con note di fiori bianchi e piccoli frutti rossi. In bocca è fresco, sapido e persistente.

La Pansella di Luca Antonucci

Vero e proprio maestro dell'arte bianca, **Luca Antonucci** ha creato per questo Natale un lievitato salato molto ricco e profumato grazie all'aggiunta di un salume pregiato tipico della sua terra, l' **Umbria**, come la **Sella di San Venanzo** prodotto nel laboratorio **David i Salumi** di San Venanzo (TR). Nel vesti di comprimario troveremo un intenso **pecorino grattugiato**. La morbidezza e la sofficità di ogni suo morso lo rendono compagno ideale e intrigante di un aperitivo tra amici e persone care. **Info**: www.lucaantonucci.it

Vino in abbinamento

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2019, Altesino. Aristocratico ed elegante, un vino prodotto solo nelle annate migliori. Di grande struttura e notevole ampiezza accompagna egregiamente un pranzo festoso e fastoso.

Pasticceria Crem: panettone alternativo con zafferano, cacio e pere semicandite

Ha le idee ben chiare il **pasticcere Antonio Pianese**, della **pasticceria Crem di Grosseto**, su come debba essere inteso (e goduto) un buon panettone: non solo come fine pasto, ma anche come protagonista della tavola. Il suo **Panettone Alternativo** riunisce la spezia per antonomasia, che è l'elegante **zafferano**, coltivato dall'azienda Maccari in Val d'Orcia, cui ha accostato un formaggio dalla personalità decisa e spiccata come il **cacio**, ben contrastato però dalla freschezza delle **pere semicandite**, e dove l'insieme è reso equilibrato da un tocco sapiente di **pepe nero**. Un'autentica esperienza gourmet. **Info**: www.pasticceriacrem.it

Vino in abbinamento

Umbria dolce bianco Igt, Muffato dele Streghe, 2022, Pomario. Un vino assai evocativo, dal nome singolare, che ben cattura lo spirito di questo vero e proprio nettare: armonico e ben strutturato con i suoi aromi di miele, spezie, frutti canditi e caramello, dovuti alla presenza della muffa nobile, *Botrytis cinerea*.

Il Pancapocollo del Salumificio Santoro

È un’indiscutibile eccellenza italiana, oltre che un esempio di arte norcina, il **Capocollo di Martina Franca** preparato dal rinomato **Salumificio Santoro** che ha sede a **Cisternino,** in provincia di **Brindisi** nel cuore della **Valle d’Itria**. Facile dunque immaginare la tentazione e insieme la sfida d’inserire questo pregiato salume pugliese in un lievitato salato per vedere poi l’effetto che fa: l’operazione è ben riuscita assicurata com’è dalla collaborazione con un professionista come **Emanuele Lenti**, della **Pregiata Forneria Lenti** di Grottaglie (BR). Ne è nato un soffice lievitato chiamato **Pancapocollo** ideale servito come aperitivo, ma anche come protagonista di un ricco antipasto. **Info**: shop.salumificiosantoro.com

Vino in abbinamento

Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva Bosan 2016, Cesari. Un grande vino, premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, che avvolge il palato con una morbidezza che ben bilancia il tenore alcolico. Il finale è di straordinaria lunghezza e complessità.

Marino by Walter Balzarotti, il lievitato al gusto del mare

Walter Balzarotti è una figura interessante di ex bartender (ma anche bagnino) divenuto cuoco autodidatta grazie alla grande passione che lo anima. I suoi lievitati nascono – come ama dire – « ***al Bagno Conchiglia 186 di Cervia****, tra sabbia e salsedine*», con l'idea di creare panettoni in riva al mare nel laboratorio accanto allo stabilimento balneare di famiglia. Il lievitato salato **Burro e Alici** rende al meglio quel marchio **Marino by Walter Balzarotti** con cui il giovane cuoco (classe 1994) ha voluto presentare la sua linea di prodotti. Dolce e sapido al tempo stesso, un lievitato che restituisce il gusto unico del mare. **Info**: marinolab.com

Vino in abbinamento

Colli Tortonesi Timorasso Derthona Doc 2023, Borgogno. Un timorasso figlio di una delle cantine leggendarie che hanno fatto la storia dei vini di Langa e del Piemonte. Un vino ampio e morbido che ben si presta ad accompagnare piatti di pesce a base di alici.

Manuel Maiorano: pancetta di cinta senese, marroni del Mugello e un pecorino stagionato a 1000 metri

Manuel Maiorano, della **Fenice – Pizzeria Contemporanea** di **Pistoia**, è un vero e proprio mago degli impasti. Da attento sperimentatore qual è ha pensato per questo Natale a un grande lievitato salato arricchito dai sapori (e ingredienti) rustici toscani: lo ha così impreziosito con la **pancetta di cinta senese**, i **marroni del Mugello Igp**, ma anche con quel **pecorino Metello** dell'azienda Busti la cui stagionatura viene ultimata in un piccolo borgo di montagna a 1.000 metri di altitudine in Garfagnana. Un lievitato aromatizzato dal **rosmarino** e dal **pepe** il cui concerto di spezie e profumi avvolge il fortunato avventore. **Info**: www.lafenicepizzeria.it

Vino in abbinamento

Bolgheri Superiore Doc "Le Gonnare", 2022, Fabio Motta. Su note balsamiche e frutti di bosco un vino che ben rappresenta l'eccellenza del *terroir* di Bolgheri. Elegante, dai tannini setosi ha carattere equilibrato e spirito mediterraneo.

Antonio Daloiso: il profumo della terra di Puglia

Antonio Daloiso è l'orgoglioso e appassionato erede di una dinastia pugliese impegnata da tre

generazioni nell’arte dolciaria. Nei laboratori della pasticceria che porta il suo nome, a **Barletta (BT**), questo giovane artigiano, già **Campione Mondiale Juniores di Pasticceria nel 2011** ha creato un lievitato salato in omaggio alla terra di Puglia. Al suo interno troveremo i **pomodori secchi di Lecce**, il **caciocavallo podolico**, il **capocollo di Martina Franca**, il tutto avvolto da una delicata glassa al **basilico. Info**: https://www.daloiso.it

Vino in abbinamento

Alta Langa Docg Brut 2020, Bera. Un metodo classico elegante, compagno ideale di aperitivi e di cene in compagnia. Una bollicina assai fine che celebra l’incontro, al palato, tra corposità del pinot nero e la delicata acidità dello chardonnay.

Data di creazione
14/12/2025
Autore
giovanni-caldara