



I 10 regali gastronomici più sorprendenti per il Natale 2025

L'arrivo delle feste porta con sé l'atmosfera luminosa delle città e il profumo dei dolci tradizionali. E come sempre, si avvicina il momento in cui dobbiamo scegliere cosa regalare. Il cibo è sempre una buona soluzione, è un dono che racconta storie, tradizioni e affetti. Ecco 10 proposte da prendere in considerazione

In queste settimane che precedono il Natale, tra decorazioni e preparativi, scegliere un regalo gastronomico consente di accontentare tutti. Dalle eleganti confezioni gourmet ai sapori regionali più autentici, dai dolci artigianali ai prodotti tipici che profumano di casa, ogni specialità diventa un viaggio tra le eccellenze italiane.

Dai classici panettoni ad un riso di qualità, dalla pasta alla focaccia, per il **Natale 2025** abbiamo selezionato **10 proposte gastronomiche particolari**, perfette per celebrare le feste con gusto e qualità.

Panettone Gargano: il lievito siciliano che conquista



Da **Saccharum**, ad Altavilla Milicia (vicino Palermo), la cura per gli impasti non si ferma alla pizza. **Gioacchino Gargano**, maestro della lievitazione, porta il suo studio sul fermento anche nel mondo dei grandi lievitati con **panettoni prodotti in quantità limitate**. Lo chef pizzaiolo firma il suo panettone partendo da una selezione scrupolosa di ingredienti: lievito madre vivo curato quotidianamente, farina di qualità, burro francese, tuorli freschi e mandorle siciliane. Qui vi consigliamo la versione ai *Tre Cioccolati Domori*. Si può acquistare in pizzeria a €38.

[INFO](#)

Il riso di Giovanni Testa: il regalo gastronomico per chi ama cucinare

Giovanni Testa di Cascina Grampa (Novara) continua il progetto di famiglia intrapreso dal padre nel 1997, decidendo di coltivare in proprio i terreni e dar vita al riso con diverse varietà (Apollo, Baldo e Carnaroli). Grazie all'omogeneità del suolo, dell'acqua e del microclima ogni varietà presenta una speciale uniformità di colore, forma, calibro e consistenza dei chicchi. Noto il **Baldo**, frutto dell'incrocio tra le varietà Arborio ma anche *Stirpe 136*

è una chicca! Costo €7,50/kg.

[INFO](#)



Nadalin Lorenzetti: il dolce veronese che precede il pandoro



La **Pasticceria Lorenzetti**, a San Giovanni Lupatolo (VR), è stata fondata da **Renzo Lorenzetti** nel 1970 dopo anni di esperienza nelle più storiche pasticcerie del Veronese. Oggi è guidata da **Daniele Lorenzetti** che si è concentrato sulla ricerca di beni di primissima qualità da affiancare al loro lievito madre (dal 1960) senza scendere a compromessi. Qui vi raccontiamo del loro *Nadalin*, una sorta di pandoro tipico della zona di Verona che, un tempo, veniva regalato ai bambini che allietavano le strade e le piazze della città durante le feste con i loro canti. Costo: €38 per 1 kg.

[INFO](#)

Pasta del Mulino Angelica: grani antichi siciliani per un regalo goloso

Grani antichi, macine a pietra, filiera biologica controllata dall'inizio alla fine: **Mulino Angelica**, a Modica (Ragusa) è una realtà emergente tra i fornitori d'eccellenza nel mondo della ristorazione e dei maestri dell'arte bianca, con uno shop di farine e pasta disponibili anche per l'uso domestico. L'esperienza di tre generazioni di maestri mugnai e una molitura maniacalmente controllata fase per fase rendono possibile un risultato di qualità nella valorizzazione delle specifiche

caratteristiche di grani come Russello, Timilia, Perciasacchi, Maiorca, Senatore Cappelli. Un progetto che unisce artigianalità, innovazione e tutela della biodiversità dell'isola. Costo: € 3,80 per 500g.

[INFO](#)



La focaccia di Tabiano, il lievitato artigianale della tradizione



La **Pasticceria Tabiano** di Tabiano Terme (PR), guidata dal Maestro lievitaista **Davide Ferri**, a Natale 2025 celebrare le festività con la sua celebre focaccia artigianale. Un prodotto ormai iconico che si rinnova con interpretazioni capaci di unire tradizione e ricerca. A completare la linea dei suoi lievitati arrivano due nuove creazioni, profumate e genuine, espressione di un'arte dolciaria radicata nel territorio e nella passione per la qualità. La prima è la *Focaccia all'olio d'oliva e limone*, priva di lattosio, preparata con olio extravergine d'oliva, olive e scorze di limone candite. Accanto, l'immane *Focaccia Classica di Tabiano*, realizzata con arancia candita e un impasto soffice a lunga lievitazione.

[INFO](#)

Il panettone al Carrubo di Di Stefano

Un panettone dal gusto sofisticato e autenticamente siciliano. Un morbido impasto, senza burro, con **farina di carrube e olio extravergine d'oliva**, amalgamato con cubetti d'arancia di Sicilia. Prodotto anche in versione magnum con la *limited edition*, racconta il patrimonio archeologico di Agrigento e in particolare della valle dei templi e del giardino della Kolymbethra. L'azienda che lo produce è **Di Stefano**

, a Raffadali (AG). Costo: €30.

[INFO](#)



Upstream, salmone affumicato di altissima qualità



Questo salmone, proveniente dalle Isole Faroe, viene lavorato a mano dal fresco a Parma e affumicato utilizzando esclusivamente legni raccolti sull'Appennino parmense. Il **filetto Gold Edition** si caratterizza per il gusto dolce e raffinato e per la consistenza morbida e burrosa, ideale da assaporare al naturale. Racchiuso in un'elegante confezione dorata, è il dono perfetto per aggiungere un tocco prezioso alle tavole di Natale. Costo: € 168 per 500g.

[INFO](#)

Il PanMango siciliano e la salsa al mango

Un panettone esotico che parla siciliano. Il lievitato, infatti, viene declinato con il mango raccolto alle pendici dell'Etna. Il frutto in questione è uno dei più pregiati al mondo, ricco di vitamine A, C, E, sali minerali e antiossidanti e **Andrea Passanisi**, fondatore dei brand **Sicilia Avocado**, **Etna Mango** e **Dal Tropic**, continua a far ricerca e a proporre prodotti nuovi e originali come anche la salsa al mango, un condimento rivoluzionario che trasforma il mango siciliano in una materia prima per la cucina italiana contemporanea. Perfetta per spaghetti, pizze gourmet, gazpachi e pesce crudo. Panettone € 35, salsa al mango € 3,80.

[INFO](#)

Il panettone stellato di Ada Gourmet: un omaggio alla Ciaramicola umbra

È il panettone che racconta l'Umbria più tradizionale, dedicato alla **Ciaramicola**, il dolce perugino simbolo di festa e rinascita. La **chef Ada Stifani** del ristorante stellato Ada Gourmet ha realizzato il "*Pan de Ada*", un panettone d'autore che unisce la grande tradizione natalizia italiana all'anima umbra. La morbida pasta del panettone è profumata all'Alchermes, con l'aggiunta della meringa all'italiana e di trucioli di cioccolato colorato. Realizzato in un numero limitato di pezzi, costa 50€ al kg (+10 € di spedizione).

[INFO](#)



I panettoni di Relais & Châteaux: 6 interpretazioni d'autore



Relais & Châteaux festeggia il momento più “Buono” dell’anno svelando i **Panettoni d’autore** realizzati dagli Chef e Pastry Chef degli Associati più iconici in Italia. Sei grandi interpreti della cucina italiana firmano il proprio Panettone artigianale, dalla famiglia **Cerea** (Da Vittorio a Brusaporto, Bergamo) con il *Panettone Albicocca e Collio Picolit DOC* fino a **Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi a Orta San Giulio, Lago d’Orta) con il *Panettone integrale cioccolato e frutti rossi*, la famiglia **Alajimo** (Le Calandre a Rubano, Padova) con il *Lievitato Ducale* racchiuso in una preziosa latta da collezione disegnata da Philippe Starck, **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** (Il Luogo Aimo e Nadia a Milano) con il panettone tradizionale, **Gian Piero Vivalda** (Antica Corona Reale di Cervere, Cuneo) con Il panettone che unisce la tradizione piemontese all’eleganza del Moscato fino a **Francesco Sposito** (Taverna Estia a Brusciano, Napoli) con il panettone *Vesuviano con albicocche pelliccielle*.

Come scegliere un regalo gastronomico di qualità

Per orientarsi tra le numerose proposte, ecco alcuni criteri utili:

- **Scegliere prodotti legati al territorio**, più identitari e spesso più curati.

- **Verificare la lista ingredienti:** serve a individuarne la qualità e la provenienza.
- **Preferire produzioni artigianali** con lievito madre o processi lenti.
- **Conoscere gusti e abitudini di chi riceve il regalo**, specie in caso di intolleranze.

Data di creazione

02/12/2025

Autore

salvatore-ognibene