Panettone-mania: giro d’Italia alla scoperta dei più innovativi lievitati del Belpaese

Da quelli salati ai trionfi di cioccolato, senza dimenticare i curiosi omaggi ai grandi pittori (Tiepolo) e agli imperatori romani (Nerone) o alle rivisitazioni, in chiave lievitata, di grandi dessert (dalla Sacher alla Tarte Tatin). Un viaggio intrigante dove il dolce simbolo del Natale si accompagna a bottiglie appositamente abbinate

Dolce simbolo del Natale e delle sue feste, il **Panettone** sente strette, oggi come non mai, quelle vesti che lo vorrebbero imbrigliare, costringendolo, in forme classiche o tradizionali. Giacché il dolce meneghino per eccellenza è divenuto ormai patrimonio italiano (contagiando però dolcemente anche altri Paesi) e si è trasformato così in un terreno fertile per sperimentazioni sempre più ardite da parte dei migliori pasticcieri d’Italia.

Panettoni creativi del 2023: le novità da scoprire

Il nostro viaggio, in più tappe, andrà alla scoperta dei **panettoni creativi meglio rappresentativi del Belpaese**, a partire da quell'incredibile ventaglio di prodotti d'eccellenza che lo caratterizzano e con cui verranno farciti.

Partiremo dallo spunto offerto da **ingredienti che mai avremmo accostato a un panettone dolce**, ma che grazie al tocco sapiente di autentici maestri daranno vita a lievitati puntellati da note inedite, da scoprire e valorizzare grazie anche all'accompagnamento di vini (e non solo). Ma grazie anche al contributo di esperti sommelier che ci hanno accompagnato in questo goloso e lungo viaggio.

Il sommelier Cesario Delle Donne, che ci ha aiutato con gli abbinamenti.

Vincenzo Martella e il panettone stellato (ai fegatini toscani) – Toscana

Lo **chef stellato Vincenzo Martella** del **ristorante Linfa di San Gimignano (SI)** sperimenta panettoni salati dal 2019. Dapprima col culatello di Spigaroli, più di recente traendo ispirazione dal circostante e ricchissimo territorio toscano. Ed è proprio un panettone stellato quello sfornato quest'anno dallo chef di origini pugliesi e che vede riuniti **i fegatini alla toscana** con l'aggiunta dei **pezzetti di nocciola IGP del Piemonte** (che ne assicurano il morso croccante) e insieme anche alla **mela Golden Delicious**. Quest'ultima, però, non viene candita (evitando così che il panettone

viri verso una nota dolce), ma piuttosto disidratata sì da accentuarne la naturale acidità. Quest'ultima verrà poi reidratata grazie al succo estratto in precedenza da altre mele.

Gli stessi fegatini ricevono un trattamento sapiente dalle mani dello chef: grazie all'amido di mais verrà liberata l'acqua in eccesso così da garantirne una migliore conservazione (che avrà comunque una durata breve di 15 giorni). A completare l'impresa, un superbo **burro di Normandia**. Info: www.mktn.it

In abbinamento: **For England Blanc de Noirs Alta Langa Docg Pas Dosé 2019, Contratto**: al naso profumo di mandorla e frutta candita, uno spumante di grande complessità con una nota sapida derivata dalla mineralità del territorio.

Il Panettone ai fegatini toscani dello chef Vincenzo Martella, abbinato allo Spumante Contratto.

Il panettone con la Cinta Senese – Toscana

Un’eccellenza toscana riconosciuta nel mondo, la **Cinta Senese DOP,** ricavata dalla carne di un’antichissima razza suina diviene protagonista di un panettone salato a lei appositamente dedicato. A realizzarlo, il pizzaiolo pistoiese, ma milanese di nascita, **Manuel Maiorano** maestro dell’arte bianca che dalla sua premiata **La Fenice Pizzeria Contemporanea** di **Pistoia** ha sfornato un grande lievitato dalla consistenza del panettone e che ha preparato a partire da una biga con aggiunta di latte (e poi certo con uova e burro) e in cui la quantità di zucchero presente nell’impasto (50 grammi per 5 chili) è davvero irrisoria.

Niente uvetta e canditi naturalmente, ma **salame di cinta senese** – realizzato in collaborazione con la **macelleria Savigni di Pavana** (PT) – e insieme anche ai **ciccioli** che sciogliendosi conferiscono umidità all’impasto, e a del **pecorino di grotta**. Non manca un crumble di **olive taggiasche**, **pepe del Sichuan e olio Evo** biologico, di cultivar **Moraiolo**. Info: www.lafenicepizzeria.it

In abbinamento: **Carapace Lunga Attesa, Montefalco Sagrantino Docg, 2015, Tenuta Castelbuono**: vino fragrante, vivace e vibrante con note speziate, dal frutto deciso ma non ingombrante. Il suo nome deriva dal carapace, la cantina-scultura in terra umbra di proprietà della famiglia Lunelli.

Panettone alla Cinta Senese del pizzaiolo Manuel Maiorano.

Il Sibarese – il panettone della Piana di Sibari – Calabria

Da quell'autentico giardino dell'Eden che è la **Piana di Sibari** calabrese, dove l'esuberanza dei prodotti coltivati (celeberrime le clementine, ma non solo) si unisce a un'autentica eccellenza qualitativa, il maestro pizzaiolo **Daniele Campana**, Tre rotelle per il Gambero Rosso con la sua **Campana Pizza in Teglia di Corigliano Scalo** in provincia di **Cosenza**, ha dedicato al mondo dei grandi lievitati delle feste una linea di panettoni innovativa che ha chiamato **"U' Sibbaresi"**, I Sibaresi, autentica dichiarazione d'amore per un territorio bellissimo quanto, spesso, difficile. Info: www.facebook.com/PizzeriaCampana

Panettone U' Sibbaresi Classico

La versione classica del Panettone U' Sibbaresi riunisce in un equilibrio sapiente (il lievito madre utilizzato è quello tramandato di generazione in generazione dalla nonna a Daniele) tra la pasta di **clementine della piana di Sibari**, **l'arancia candita** e **l'origano della Sila greca**. Un panettone che può essere servito tanto come aperitivo che come antipasto (e perché no? anche dolce) e che viene affiancato da una boccetta di **olio Evo calabrese di varietà Grossa di Cassano** da aggiungere, dopo averla tostata, sopra un'invitante fetta.

In abbinamento: **Franciacorta Docg Gianlorenzo 35/94 Extra Brut 2020, Ugo Vezzoli**: elegante vino dai profumi agrumati ottenuto da uve 100% chardonnay. Le note fruttate che si rivelano all'assaggio e si fondono armoniosamente con quelle tipiche di pasticceria; ma anche di miele.

Panettone 'U Sibbaresi Classico (Foto © Antonio Donadio).

U' Sibbaresi Goloso

U' Sibbaresi Goloso vede la comparsa di un ingrediente assai ricercato e dal bouquet aromatico unico: l'**anice nero della Sila**. Dal tocco intenso e molto persistente, che impreziosisce con note di vaniglia il panettone ai **tre cioccolati**: Vietnam 73, dal carattere amaro, quindi un amabile Caramello Salato e infine le gocce di cioccolato così da restituire la croccantezza al palato**.**

In abbinamento: **Barolo Chinato, G. D. Vajra**. Antico digestivo piemontese che impiega come base il Barolo Albe DOCG dell'azienda cui si aggiungono gli infusi di una trentina di erbe, scorze e radici di piante, tra cui la China, da cui il nome, secondo una ricetta rimasta segreta.

Daniele Campana con il panettone 'U Sibbaresi (Foto © Antonio Donadio).

La Puglia nel cuore: il panettone dedicato alla focaccia barese – Emilia Romagna

Spesso è affidato proprio al senso del gusto quel potere magico di sprigionare ed evocare ricordi che vengono dal passato. **Cristiano Pirani**, della pasticceria **Chocolat** nel centro di **Ferrara**, ha ideato un panettone salato in omaggio alla **focaccia barese** e alla memoria di un viaggio in Puglia ricco di emozioni e sapori.

Allorquando nel secondo impasto la parte aromatica, solitamente dolce, viene sostituita da quella salata, il premiato pasticciere emiliano (due i suoi primi premi nazionali vinti nella categoria miglior dolce alla nocciola e migliore torta moderna) ha aggiunto dei **pomodorini San Marzano essiccati**

accanto a quelli **ciliegino** e **datterino** invece **canditi**. A completare il tutto, le **olive taggiasche**. E a bilanciare l'impasto a base burro anche dell'olio extravergine d'oliva. La versione in vaso cottura – quella tradizionale è da 750 grammi – permette una durata e una concentrazione del gusto di non poco superiori. Info: chocolat-ferrara.it

In abbinamento: **Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC Vermiglio 2022, Orlandi Contucci Ponno**. Fresco e giovane e dal colore vermiglio corallo è un vino piacevolmente fruttato e dalle note leggermente floreali che bene si accompagna ai lievitati.

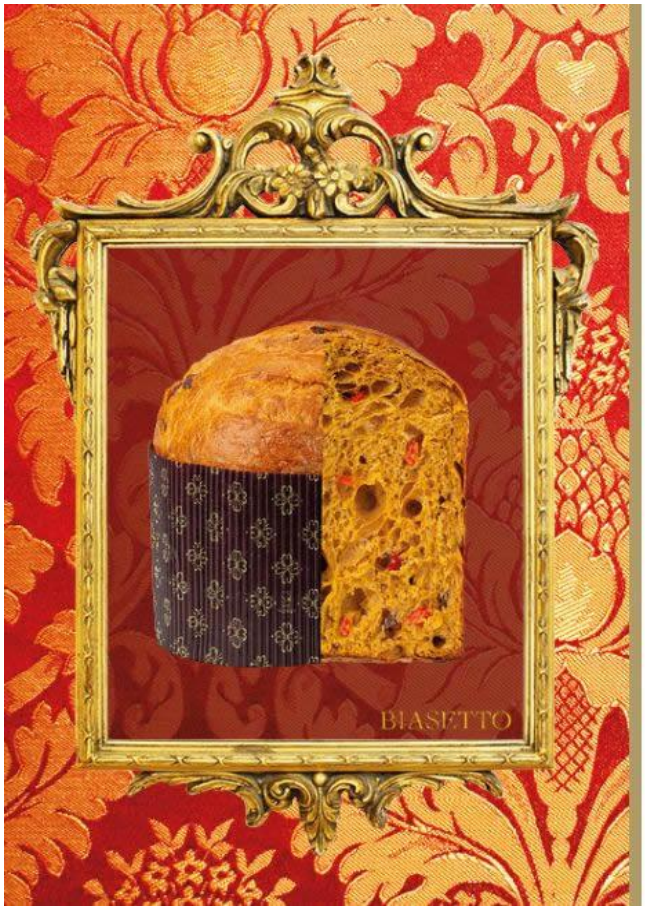
Chocolat Ferrara – Panettone alla focaccia barese, abbinato al Cerasuolo d'Abruzzo.

Il panettone ai peperoni e alla cipolla di Tropea candita del miglior pasticciere al mondo – Veneto

Il maestro pasticciere **Luigi Biasetto**, che nel 1997 si è aggiudicato la **Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione**, ha lanciato tre anni fa la sua **linea di panettoni salati**. L'ultimo nato nell'omonima pasticceria di **Padova** è un panettone che prevede nell'impasto l'aggiunta di

pochissimo zucchero, sostituito per lo più col miele e a del Parmigiano Reggiano quindi con il **Peperone** (che gli donerà il caratteristico colore rosso) e la **cipolla di Tropea caramellata** e che rimanderà, quanto a gusto nell'insieme, ai sapori tipici di una peperonata. Il suo, è **un panettone raffinato** che si presta tanto a inaugurare, a mo' di aperitivo, un pasto d'eccezione che a rubare la scena a una vera e propria portata: passato sulla piastra antiaderente per qualche secondo, così da tostarlo ma senza perderne in morbidezza, è perfetto in accompagnamento a delle chips di verdure e insieme, magari, a una maionese tagliata con una bisque di crostacei. Info: pasticceriabiasetto.it

In abbinamento: **Trentodoc "Riserva Lunelli" 2015, Ferrari**. Una riserva ottenuta da sole uve chardonnay che trascorre almeno 7 anni di affinamento in bottiglia. Vino di grande complessità e insieme eleganza ed equilibrio. Una bottiglia per un giorno di festa.



Il Panettone ai peperoni di Luigi Biasetto con il Trentodoc "Riserva Lunelli" 2015, Ferrari.

I profumi del pesto ligure in uno dei panettoni salati più premiati – Piemonte

A un condimento simbolo del made in Italy e anzitutto della vicina Liguria è dedicato il panettone salato, assai premiato, dell'**Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (TO)** che riunisce il **pesto** con le **olive taggiasche**, il **pomodoro ciliegino** e il **parmigiano reggiano**. La ricetta ha richiesto 6 mesi di messa a punto al capo pasticciere **Davide Muro** – con il bilanciamento sapiente dei sali e la gestione non facile degli oli presenti – per dare vita a un lievitato in tutto e per tutto simile a un panettone (e non piuttosto, come spesso capita, a un pane arricchito), a cominciare dalla sua morbida consistenza. Panettone dall'alta versatilità, questo al pesto ligure può essere gustato tanto tostato che come tramezzino, ma anche in accompagnamento a zuppe e vellutate. Info: anticapasticceriacastino.it

In abbinamento: **Vermentino Toscana IGT 2022, Monteverro**. Un vino fresco e delicato, dalla caratteristica mineralità e sapidità, che profuma di Mediterraneo.

Il Panettone con pesto, pomodorini, olive taggiasche del pasticcere Davide Muro.

I panettoni che celebrano la Sardegna e le sue antiche tradizioni

È con la Sardegna nel cuore, ma anche come stella cometa vale a dire preziosa fonte d'ispirazione, che **Michele Porcedda**, insieme alle sorelle **Sara, Silvia e Virna**, realizza i suoi panettoni innovativi e assai premiati nel suo **Fromentu** di **Terralba** in provincia di **Oristano.** Info: www.facebook.com/Fromentu

Il Pardulettone di Michele Porcedda

Nel **Pardulettone**, il giovane maestro dell'arte bianca (con una laurea in economia) ha voluto rendere omaggio alle *pàrdulas,* i dolci pasquali ripieni di ricotta e zafferano. La tradizionale formaggella (come viene anche chiamata) viene trasformata in lievitato con prodotti che raccontano il territorio: la **ricotta ovina** è prodotta tra San Nicolò d'Arcidano e Marrubiu, le **scorze d'arancio e limone** sono di Terralba, lo **zafferano** di è di San Gavino e ancora: **miele** sardo, uova locali e burro italiano senza lattosio. La copertura è realizzata con **cioccolato bianco** , miele e zafferano. Un panettone innovativo che nel 2021 ha vinto la medaglia d'oro al Mondiale dei panettoni.

In abbinamento: **Vendemmia Tardiva "Latinia" 2019, Santadi**. Dai vigneti allevati ad alberello del basso Sulcis un vino da uve stramature, dal colore giallo ambrato. Il bouquet olfattivo è di miele e caramello. In bocca poi un piacevole finale di fiori d'arancio.

Il Pardulettone di Michele Porcedda con Vendemmia Tardiva “Latinia” 2019, Santadi.

Pancasu, panettone salato con l’anima sarda

Il **Pancasu** (nel dialetto sardo *casu* significa formaggio) è ispirato alla torta di Pasqua al formaggio della tradizione umbra. Un **panettone salato** che riunisce in un impasto soffice il **pecorino sardo**, il **parmigiano reggiano**, il **provolone dolce** – tutti **formaggi senza lattosio** che si fondono in un impasto creato con un burro altrettanto senza lattosio, ma insieme anche allo **zafferano**, al **miele sardo** e all’**olio Evo**.

In abbinamento: **Franciacorta Docg Satèn 2018, Ferghettina.** 100% Chardonnay per questo spumante morbido e intrigante dai profumi di fiori bianchi. Ha un perlage molto fine e in bocca è delicato e insieme elegante.

Il Pancasu, abbinato al Franciacorta Docg Satèn 2018, Ferghettina.

Il panettone alla caponata napoletana – Campania

Il **Pancaponata**, lievitato salato della pasticceria **De Vivo di Pompei (NA)** si ispira alla caponata napoletana, ricetta povera della tradizione che a differenza di quella siciliana ha per protagonista il caratteristico pane biscottato a forma di ciambella, la **fresella** e che una volta inzuppato viene accompagnato dai prodotti tipici del territorio campano. Qui, in questa versione soffice e festosa, vede riuniti pezzi di **pomodoro** e **melanzane "cima di viola"**, tipiche del territorio napoletano "Agro Nocerino Sarnese" che sono di solito utilizzate per essere conservate sott'olio. Info: www.lapasticceriadevivo.it

In abbinamento: **Spumante Metodo Classico Rosé "Edition II", Dubl**. Quello che è stato definito "lo Champagne campano" è un vino vivace ed equilibrato, dal caratteristico color corallo, che si è affinato per ben 67 mesi sui lieviti dopo la macerazione sulle bucce. Una grande espressione dell'aglianico. La bella bottiglia è ideata dal designer Massimo Vignelli.

Il Panettone alla Caponata con lo Spumante Metodo Classico Rosé “Edition II”, Dubl.

Il Veganone, il panettone inclusivo – Emilia Romagna

Con l’obiettivo di proporre una linea di pasticceria da gustare ogni giorno e non solo in occasioni di feste o di “strappi alla regola”, **Forno Brisa** di **Bologna** ha lanciato quest’anno il **Veganone** con **albicocche di filiera** e **cioccolato autoprodotto**. Un panettone più leggero e nelle intenzioni dichiaratamente inclusivo che va incontro alla spiccata sensibilità odierna di chi ricerca ingredienti che non siano di origine animale e che contempli in ogni caso materie prime naturali, autoprodotte o derivanti da filiere sostenibili. E la collaborazione con il nutrizionista Ferdinando Giannone si colloca proprio nel solco dell’ampio progetto rivolto all’attenzione per la salute, che coinvolge tutti i dolci realizzati dal Forno bolognese. Info: www.fornobrisa.it

In abbinamento: **Vendemmia tardiva Cristina 2020, Roeno**. Dolcezza e acidità convivono insieme in questo vino molto delicato ed elegante (e anche assai premiato) apprezzato anche da chi non ama solitamente i vini dolci. Il brio è quello di un vino frizzantino, la dolcezza invecericorda il sapore del moscato. Al naso piacevoli sentori di pesca e albicocca.

Il Veganone del Forno Brisa di Bologna.

La canapa, la farina del benessere e il suo panettone – Emilia Romagna

È nel segno del benessere che agisce la **farina di canapa**, ricca di fibre, sali minerali e proteine, e capace di donare una digeribilità molto alta quando viene impiegata. Il panettone a lei appositamente dedicato è caratterizzato dal tipico gusto di nocciola tostata che viene conferito proprio da questa farina (che aggiunge anche tocchi di color verde scuro all'impasto) e che viene accompagnato dalla **melannurca semicandita**. Lo ha ideato **l'azienda Landini** di **San Protaso di Fiorenzuola d'Arda (PC)** – in collaborazione con il panificio di Gianluca Borlenghi di Colorno (PR) che da anni studia l'utilizzo della canapa negli impasti. L'azienda Landini da anni si occupa dell'intera filiera della **canapa alimentare** dalla sua coltivazione alla trasformazione in azienda. La farina viene ottenuta a partire dalla spremitura a freddo dei semi. Info: www.aziendaagricolalandini.it

In abbinamento: **Sidro Brut Nature, Menaresta**. Un piacevole spumante di mela con un nome simile a quello con cui un tempo venivano chiamati gli spumanti secchi, “Brut Nature”. Viene rifermentato in bottiglia e le mele che impiega sono tutte di provenienza della Valtellina.

Il Panettone alla canapa dell’azienda Landini e il Sidro Brut Nature, Menaresta.

Il panettone al Missoltino – Lombardia

Figura insolita e intrigante di cuoco e pescatore, **Romeo Landi** del ristorante **Beccaccino di Sorico (CO)**, località che sorge all’estremità settentrionale del **lago di Como**, ha voluto dedicare il suo panettone natalizio a una delle specialità culinarie più importanti e rappresentative del territorio, il **Missoltino**, la cui tradizione affonda le origini nei lontani secoli passati. L’**agone** da lui pescato viene fatto essiccare in ambiente controllato, posto cioè in una cella a 6 gradi, così da ottenerne una lenta essiccazione che ne preserva le caratteristiche, quindi viene posto nella latta cilindrica chiamata *missolta* (da cui il nome) con delle foglie di alloro, quindi pressato sofficemente divenendo appunto, dopo circa 4 mesi dalla sua pesca, il nostro missoltino. Diliscato e fatto a tocchetti come un candito viene inserito nel panettone assieme al **limone candito** e al **timo di montagna**

. Info: www.ristorantebeccaccino.it

In abbinamento: **Spumante Metodo Classico Brut Rosé Junker, Elfenberg**. Nocciola, pera, buccia d'arancia tra le note olfattive sprigionate da questo Metodo Classico altoatesino ottenuto da uve Pinot Nero. Un vino di montagna capace di trasportarci magicamente sul "sentiero degli elfi" (Elfenberg)

Panettone al Missoltino di Romeo Landi e lo Spumante Metodo Classico Brut Rosé Junker, Elfenberg.

Profumo di marinara e Pan Pesca, i panettoni che celebrano le antiche tradizioni campane – Campania

È affidata al potere evocativo della memoria la ricerca di **Guido Sparaco**, dell'omonima pasticceria di **Castel Morrone** in provincia di **Caserta**. Di una memoria legata alla potenza (a volte tellurica) del gusto che è capace di riportare in vita sensazioni intensissime magari sepolte

sotto una coltre di tempo. A patto che la proposta così confezionata abbia spirito e passo moderno. Info: www.pasticceriasparaco.it

Profumo di Marinara: il panettone salato di Guido Sparaco

Avviene con il suo **Profumo di Marinara**, panettone salato nato per celebrare la gloriosissima **pizza marinara**. E proprio lei, la tipica pizza napoletana sembrerà materializzarsi non appena questo panettone verrà scartato. Tra gli inerti presenti, i **pomodori secchi**, le **acciughe siciliane**, i **capperi**, l'**origano** l'**aglio** e il **peperoncino**.

In abbinamento: **VSQ Pinot Nero Metodo Classico Rosé "Farfalla" Collection n. 11, Ballabio.** Elegante e piacevole, dal perlage assai fine si presenta con un raffinato e gentile color rosa antico. La cuvée utilizza i vini dell'annata ma impiega anche un 20% di vini pregiati di riserva.

Profumo di Marinara di Guido Sparaco.

Pan Pesca alla Seta Rossa, il Natale ha i sapori di un elisir campano

Nel **Pan Pesca alla Seta Rossa**, poi, il pasticciere casertano esplora la potenza evocativa legata alla memoria della bevanda contadina della sua terra, il vino con la pesca, e lo fa partendo da una bagna realizzata con una base di vino cotto chiamato Elisir di Seta Rossa. E a coronamento ha aggiunto all'interno del soffice e morbido impasto le pesche candite.

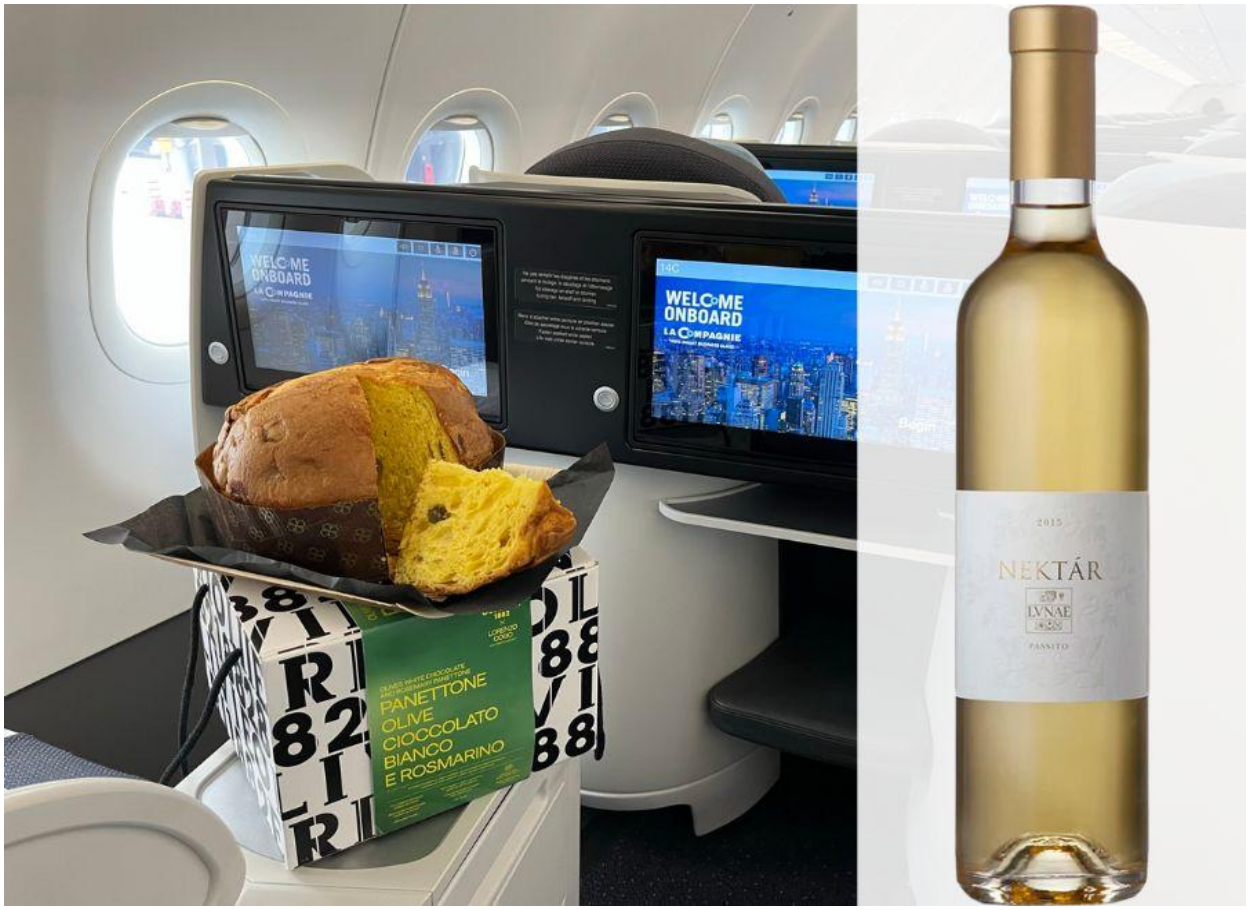
In abbinamento: **Elisir Seta Rossa, Casa Vinicola Setaro**. Dal sapore unico, delicato e deciso al tempo stesso questo "estratto singolare di vino cotto" è un liquore pregiato ottenuto dalla cottura del vino (da cui si ricava una riduzione) e frutto di anni di paziente ricerca.. A impreziosirlo, le erbe e le piante curative del territorio circostante.

PanPesca di Guido Sparaco con l'Elisir Seta Rossa.

Un volo "Milano – New York" al profumo di rosmarino – Veneto

Il prestigiosissimo New York Times definì un giorno il suo panettone classico «*il meglio che si possa aspettare dal Panettone*». E così stupisce, ma solo relativamente, che uno dei prodotti di punta di quest'anno dell'azienda di Arzignano (VI), **Olivieri 1882,** sia questa limited edition realizzata in collaborazione con il talentuoso chef veneto Lorenzo Cogo. Un panettone che verrà gustato anche da tutti i passeggeri in viaggio durante la settimana prima di Natale da Milano a New York sui voli targati La Compagnie: si tratta di un goloso quanto raffinato panettone farcito con le olive candite, il cioccolato bianco e il rosmarino. Info: www.olivieri1882.com

In abbinamento: **Liguria di Levante IGT Passito Nektar 2019, Lunae**. Un passito nato per celebrare il Nektar, la bevanda degli dei che Ganimede versava ed Ebe porgeva agli dei dell'Olimpo. Da uve vermentino, un raffinato convegno di note d'albicocca e arancia candita.



Il Panettone Olivieri 1882, abbinato al Liguria di Levante IGT Passito Nektar 2019, Lunae.

Il Pandoro ai profumi mediterranei – Lombardia

Al tipico lievitato della tradizione veronese, **Ivan Gorlani** di **Raro Cremeria Artigianale a Soncino (CR)** ha dedicato il suo morbido **Pandoro salato ai profumi mediterranei** che annovera, tra gli ingredienti, l'**origano**, i **capperi** di **Pantelleria**, la **polvere di pomodoro** – che gli dona un caratteristico colore rosso, insieme anche al **pesto di pomodori secchi**, alla **paprica affumicata** e al **sale Maldon**. Eccellente accompagnato da una burrata. Info: www.facebook.com/Raro.Cremeria

In abbinamento: **Trentodoc Quore Riserva, Brut 2015 Letrari**. Fresco e vivace, ma dal perlage finissimo questo spumante dal colore brillante ben si presta con la sua ampia struttura all'esuberante incontro con i sapori e i profumi tipici del "Mare Nostrum".

Il Pandoro ai profumi mediterranei.

“Io sono Friuli Venezia Giulia”, il panettone tutto friulano

Nasce quasi per gioco uno dei panettoni salati più richiesti (e premiati) della **Pasticceria Dolcevita di Codroipo** in provincia di **Udine** con un omaggio pressoché corale alle eccellenze friulane – con il **prosciutto D’Osvaldo** di **Cormons (GO),** la **cipolla rossa di Cavasso (PN**) e il **formaggio latteria di Pradis di Sopra (PN**), ma anche con la farina del **Molino Moras di Trivignano Udinese (UD)** fino **all’acqua Dolomia** che sgorga dalla roccia delle Dolomiti orientali –, ingredienti tutti raccolti in un abbraccio goloso e sapiente dalle mani del pasticciere **Simone Bortolus**.

Uno sforzo importante – con un eccellente risultato – che ha meritato a questo panettone salato il marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia” a testimonianza del lavoro svolto promuovendo le filiere agroalimentari regionali e che è anzitutto fonte di garanzia per ogni attento e appassionato consumatore. Info: www.dvpanettone.com

In abbinamento: **Champagne “Ma vie en rose” 2018, Alberto Massucco Champagne**. Dal delicato colore rosa che sfuma in riflessi color arancio, è un raffinato *rosé d’assemblage* dal profilo aromatico intenso che nel parlare perfettamente la lingua degli Champagne conserva però un’anima italiana che rispecchia il gusto del suo creatore, Alberto Massucco.

Il Panettone “Io sono Friuli Venezia Giulia” con lo Champagne Massucco.

Il radicchio rosso tardivo IGP di Treviso debutta (semicandito) nella Focaccia Dolce – Veneto

Il radicchio rosso di Treviso tardivo IGP è un’autentica eccellenza italiana e prima ancora trevigiana e quindi veneta. Proprio come quella focaccia – che nulla ha a che spartire con quella ligure – che è invece un lievitato dolce, tipico del periodo pasquale, che in Veneto nasceva dall’arricchimento del pane per i giorni di festa. Ed è proprio a queste glorie locali che la **pasticceria Fraccaro di Castelfranco Veneto (TV)** ha voluto dedicare la **Focaccia Dolce al Radicchio Rosso di Treviso IGP**: il soffice impasto della focaccia, realizzato con il lievito madre, viene arricchito dal **radicchio semi candito** che ne esalterà il sapore delicato e profumato. Info: www.pasticceriafraccaro.it

In abbinamento: **Moscato Rosa “Pasithea Rosa” 2021, Girlan**. Sapore morbido e tannini soffici per questo dolce vino dai profumi di rose, fragole di bosco e mirtilli rossi, che nasce dalla lavorazione in purezza del Moscato rosa, vitigno aromatico a bacca rosa.

Focaccia Dolce al Radicchio Rosso di Treviso IGP.

Sangio, il panettone salato al Sangiovese – Toscana

È da una riflessione continua sulle potenzialità, spesso ancora inesplorate e inespresse, attorno al mondo del panettone che si concentra la ricerca dei fratelli Rigacci della pasticceria **Rigacci ’48** di **Cerbaia in Val di Pesa** in provincia di **Firenze**. Con il loro **Sangio Vino e Salumi** hanno dato vita a un lievitato salato intrigante che riunisce autentiche prelibatezze come il **capocollo**, il **salame**, il **rigatino**, insieme al **parmigiano reggiano** e a una **polvere di Sangiovese** ottenuta dalle uve essiccate. E a decorare la sommità del lievitato, **semi di sesamo e** di **papavero**. Info: www.fratellirigacci.it

In abbinamento: **Chianti Classico Docg Riserva 2019 Vignalparco, Casa Emma**. Da un singolo

vigneto curato e fertilizzato direttamente dalle oche della tenuta, una bell'espressione di sangiovese dall'intenso color rosso rubino e dai profumi fruttati di mora e ribes su fondo balsamico.

Il Sangio Vino e Salumi della della pasticceria Rigacci '48.

Il panettone all'aceto balsamico di Modena – Emilia Romagna

È certo uno dei prodotti italiani distintivi **l'Aceto balsamico di Modena IGP** – certo solo lontanamente paragonabile al suo grandissimo fratello maggiore, l'Aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia DOP – capace però di diventare elemento portante, grazie alla sua indubbia versatilità, di un panettone natalizio. E a idearlo, non a caso, è la più antica acetaia al mondo, quel **Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti** fondata nel lontanissimo 1605 e che ancora oggi impiega 600 botti storiche del 1700 e del 1800 per dare vita al fermentato più rappresentativo al mondo.

Protagonista di questo panettone è **l'Aceto Balsamico di Modena IGP Giusti 3 Medaglie d'Oro** impiegato, qui, su più fronti: per arricchire l'impasto, per macerare e dunque aromatizzare le uvette presenti, ma anche sotto forma di una golosa crema di farcitura. Ne risulta un lievitato morbido, grazie anche all'uso del lievito madre ultracentenario che è stato mantenuto in vita da generazioni di maestri panificatori, in piena sintonia con i tempi lunghi da cui poi nasce anche il prodotto di punta, il balsamico tradizionale, della casa. Info: www.giusti.com

In abbinamento: **Vermouth Giusti**. Affinato nelle antiche barrique del Gran Deposito Giuseppe Giusti, viene prodotto con una selezione di vini bianchi e rossi italiani, tra cui il Lambrusco. Ad aromatizzarlo, 19 botaniche tra spezie, radici amare ed erbe officinali

Panettone all'aceto balsamico e Vermouth.

Il Pancapocollo, il panettone al Capocollo di Martina Franca – Puglia

È un incontro all'insegna dell'eccellenza dei prodotti, ma anche della sapienza di due arti che pur tanto diverse funzionano però bene quando dialogano insieme. **Piero e Giuseppe**, maestri norcini del **Salumificio Santoro** noti per il loro **Capocollo di Martina Franca (TA**) hanno incontrato **Emanuele**, maestro pasticciere tra i più talentuosi della **Pregiata Forneria Lenti di Grottaglie (TA)**. Dalla loro collaborazione è nato il curioso, soffice e delizioso **Pancapocollo** che fonde in un'unica creazione le gioie del dolce natalizio per antonomasia con il tocco unico assicurato da uno dei salumi più rappresentativi della norcineria pugliese, oggi eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo. L'impasto preparato è quello tradizionale del panettone classico – con **pasta d'arancia candita**, uova, farina, burro e pasta madre viva, cui **il Capocollo di Martina** Franca

viene aggiunto all'impasto (prima della lievitazione naturale che avviene per almeno 24 ore) dopo essere stato essiccato in forno e ridotto a scaglie. Info: www.pregiatafornerialenti.com

In abbinamento: **Vin Santo di San Niccolò 2017, Castellare**. Prodotto di punta dell'azienda di Castellina in Chianti, ripetutamente in vetta a tutte le classifiche, sostiene per affinità con la sua componente mandorlata, e tostata un lievitato complesso come il panettone. La parte mielosa, invece, soccorre a mo' di contrasto la sapidità del capocollo.

Pancapocollo, il panettone al Capocollo di Martina Franca.

Il Panettone salato al gusto mediterraneo – Veneto

È da un fortunato errore che spesso nasce una grande creazione: come quel giorno in cui **Andrea Poli** nel laboratorio di pasticceria di Carmignano di Brenta (PD) dove sorge il suo **Gustificio** si ritrovò con l'impasto del panettone ormai pronto, ma con l'operazione di canditura irrimediabilmente in ritardo. Il dinamico e versatile ristoratore non si diede però per vinto e provò a completarlo con del pomodoro disidratato, dei capperi di salina (altrettanto disidratati) e insieme

anche a delle olive taggiasche, il sale integrale di Cervia e l'origano di Pantelleria: nasce così il **Panettone salato al gusto mediterraneo**, un ricco ma elegante lievitato da stuzzicare tanto come aperitivo, che da gustare tagliato a fette leggermente tostate o come crostino in accompagnamento a una zuppa invernale. Indo: www.gustificio.com

In abbinamento: **Gewürztraminer Passito Comtess Sanct Valentin 2021, Cantina San Michele Appiano**. Fuochi d'artificio in bocca si sprigioneranno dall'incontro tra i sapori mediterranei del panettone con l'esuberante componente aromatica di questo vino intenso e avvolgente.

Panettone salato ai profumi mediterranei di Andrea Poli.

Il Panettone salato con ingredienti autoprodotti – Lombardia

Creato esclusivamente nella settimana di Natale, il panettone salato del **Colmetto**, ristorante agriturismo in **Franciacorta**, a **Rodengo Saiano (BS)** e insignito della **stella verde per la guida Michelin**, nasce dal desiderio del suo chef, **Riccardo Scalvinoni**, di dare vita a un panettone che sia tale non solo nel nome o nella forma, ma ancora prima nella struttura. Il primo impasto viene

lasciato fermentare fino a 20 ore così da scaricare completamente gli zuccheri presenti. In luogo dei canditi troviamo dei **cubetti di formaggio stagionato di capra** prodotto nel proprio caseificio di Brescia insieme a del **salame d'asino** sempre autoprodotto nell'azienda agricola. E a mo' di guarnizione una **glassa al formaggio di capra** con dei **semi di zucca**. Info: www.ilcolmetto.it

In abbinamento: **Derthona Doc Timorasso "Muntà l'è ruma" 2019, Vigneti Boveri Giacomo**. Definito anche come il "Barolo bianco", il Timorasso è oggi uno dei vini del momento che assomma in sé carattere ed eleganza, mineralità e struttura. Il nome deriva dall'antico proverbio contadino rivolto ai lavoratori della vigna, i quali dovevano imparare a lavorare bene per non correre il rischio di venire licenziati.

Il Colmetto: Panettone salato con ingredienti autoprodotti.

Il BusSalat panettone che racconta il sontuoso territorio bresciano – Lombardia

Bruno Andreoletti ha ideato nel suo laboratorio della **pasticceria Andreoletti di Offlaga (BS)** il

BusSalat un lievitato opulento, rigorosamente Made in Brescia, di grande struttura e importanza, adatto a inaugurare a mo' di aperitivo un pranzo importante oppure a rubare la scena a un'altra portata: nel ricco impasto, impreziosito (e alleggerito da olio Evo del Garda) vi ritroviamo un formaggio locale di capra stagionato (dell'Azienda agricola Tre Gatti di Poncarale) e un altro semi stagionato, insieme ai salumi buoni dell'Azienda agricola Il Berlinghetto: dal salame alla mortadella insieme però anche al pomodorino confit e alle olive del Garda sott'olio che aggiungeranno una nota ora acida ora piacevolmente amarognola. Un trionfo di sapori che racconta bene un territorio assai dinamico. Info: www.pasticceriaandreoletti.it

In abbinamento: **Cinque Terre Sciacchetrà DOP, 2017 Possa**. Grande vino dolce ma non stucchevole. Si avverte una nota quasi tannica data dalla macerazione che consente di avere acidità e freschezza, caratteristiche quest'ultime che ci accompagneranno sia sostenendo la parte burrosa del lievitato che preparando la bocca al morso successivo.

BusSalat di Bruno Andreoletti, abbinato a Cinque Terre Sciacchetrà DOP, 2017 Possa.

Il Panettone gastronomico gourmet – Lombardia

Se i grandi lievitati sono entrati da tempo nel mondo della gastronomia, la vera differenza nell'offerta in campo si gioca anzitutto a partire dall'impasto. Quello realizzato dalla maestra pasticciera **Anna Sartori** della **pasticceria Sartori di Erba (CO)** si distingue per la sua essenzialità e dove un ruolo da protagonista lo riveste il **lievito madre da rinfresco**, con annessa riduzione della quantità di zuccheri impiegati e l'impiego di parmigiano reggiano: nasce così il **Panettone Gastronomico Gourmet.** Il resto della partita la giocheranno poi loro, le farciture presenti: **salumi pregiati**, **formaggi erborinati** e **pesce abbinati ad erbe aromatiche**, **frutta e verdura**. Info: www.pasticceriasartori.it

In abbinamento: **Franciacorta Docg Riserva dei Broli Brut Riserva 2014, Castello di Gussago La Santissima**. Vino di grande intensità e struttura, sa coniugare la notevole sapidità con una piacevole freschezza. Accompagna in maniera eccellente i sapori senza sovrastarli. Un'espressione convincente della Franciacorta più ambiziosa.

Panettone Gastronomico Anna Sartori.

Il panettone ispirato al tortello cremasco – Lombardia

Fortunato Amatruda, maestro pizzaiolo insignito dei tre spicchi del Gambero Rosso con la sua **pizzeria Anima Romita di Crema** (CR) ha voluto dedicare alla sua città **Il Panetù – Il Gran Lievitato Cremasco**. Un panettone che intende omaggiare affettuosamente la gloria locale, il caratteristico Tortello Cremasco la cui ricetta è tutelata da una Confraternita e che vede, nella farcia, la presenza degli amaretti Gallina, il Mostaccino (bouquet di spezie tra cui cannella, chiodi di garofano e noce moscata), insieme a uva sultanina, cedro, Marsala e la noce moscata. Sapori che ben si fondono in questo lievitato dall'inusuale color nocciola, naturalmente soffice e che con la sua speziatura intrigante regala momenti di calorosa convivialità. Info: www.animaromita.it

In abbinamento: **Nebbia Vermut Locale, Icona Spirits**. L'omaggio al vino aromatizzato che venne ideato sul finire del XVIII secolo a Torino avviene sin dalla scelta d'impiegare il Nebbiolo, vino principe del Piemonte. Ma il tributo è sottolineato anche dalla scelta del nome "Nebbia" che rimanda alle brume che avvolgono i filari di viti piemontesi le mattine d'autunno. Cannella, rabarbaro e artemisia tra le note riconoscibili.

Il Panetù – Il Gran Lievitato Cremasco (Foto © Lucio Elio).

Il panettone allo Yuzu – Emilia Romagna

Si chiama **Panettone 45** ed è un omaggio affettuoso alla statale 45 che attraversa la **Val Trebbia**, tra i dolci colli piacentini, dove sorge la **Locanda Sensi** di **Rivergaro (PC)** e dove il suo talentuoso chef, **Mauro Brina**, ha tratto ispirazione per il suo innovativo **panettone allo Yuzu**. Già: perché quest'agrume dal sapore aspro e dall'aroma persistente, che è originario dell'Asia orientale, viene coltivato proprio quassù dall'azienda **Giallo Limone**. Lo troveremo nell'impasto, dapprima sotto forma di essenza estratta insieme al **limone candito** coltivato dalla stessa azienda. Quindi candito e mollemente adagiato sopra una **glassa al cioccolato bianco** al suo esterno. Il panettone è stato creato in collaborazione con il **Panettiere Volante**, Fabio Vergagni, di Brallo di Pregola (PV), comune che a quasi 1000metri di altitudine che segna la fine della Valle (e insieme il punto più meridionale della Lombardia nell'Oltrepò Pavese). Info: www.locandasensi.eu

In abbinamento: **Colli Piacentini Dop Malvasia Aromatica di Candia Dolce "Le Rane" 2017, Luretta**

. È proprio una frutta esotica matura quella che si percepisce al naso di quest'intrigante vino dolce dal colore ambrato tendente all'oro. E che promette viaggi e, perché no?, incontri in terre lontane.

Panettone 45 allo Yuzu, della Locanda Sensi di Rivergaro.

La Rosa del Garda – Lombardia

La Rosa del Garda dello chef campano **Pasquale Tozzi** del **Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS)** nasce come affettuoso omaggio da parte dello chef di origine campane alla sua terra adottiva: cresciuto tra Franciacorta e Garda, Pasquale ha creato un lievitato diverso già a partire dalla forma (che è a ciambella e suggerisce l'idea di boccioli di rosa) dalla piacevole aromaticità esaltata dai profumi dei **limoni (canditi) del Garda**. Come grasso utilizzato per l'impasto, lo chef ha creato **un burro vegetale** (a base di olio Evo del Garda, burro di cacao e latte di soia) da cui ha ricavato un'emulsione che verrà poi aromatizza con la scorza di limone e la vaniglia. Gli enzimi presenti conferiscono grande morbidezza e umidità all'impasto, dando vita a un lievitato fresco, aromatico e non troppo impegnativo, ideale anche come fine pasto. Info: www.ghf.it

In abbinamento: **Passito Bianco del Veneto IGP, Fiordilej 2017, Villabella**. Ricordi di fiori, vaniglia e nocciola per questo vino dolce dal grande stile e dal colore giallo dorato. Ha note intense e profumi di frutta candita.

Panettone **La Rosa del Garda**, dello chef Pasquale Tozzi.

Il panettone al Chinotto di Savona – Piemonte

Stanco dei soliti canditi, che rischiano di uniformare e quindi affossare quanto a gusto anche i migliori panettoni artigianali oggi in commercio, **Alessandro Spoto**, della **Spoto Bakery di Torino** , ha trovato ispirazione nei prodotti dell'azienda Pariani della vicina Givoletto (TO) che dal 2010 produce un olio alla nocciola ma che seleziona anche frutta di qualità, come quel **Chinotto di Savona** la cui pasta viene utilizzata da Alessandro per aromatizzare l'impasto del suo panettone insieme al loro **sambuco semi candito**. A suggello, i **lamponi (canditi)** e quel **cioccolato bianco** tra le cui braccia si fonde dolcemente la nota fresca e pulita del sambuco col tocco agrumato del chinotto. Info: www.alessandrospoto.it

In abbinamento: **Caluso Passito Docg, “Sulè” 2019, Orsolani**. Nasce proprio nel Sulè – sul solaio – questo vino dove le sue uve hanno riposato per almeno 6 mesi prima della pigiatura. Vino nobile, le cui origini affondano addirittura ai tempi dei Romani, si presta a lunghi invecchiamenti. In bocca rivela una bella freschezza che ne bilancia l’accattivante dolcezza.

Panettone al Chinotto di Alessandro Spoto, abbinato al Caluso Passito Docg, “Sulè” 2019, Orsolani.

MassaBon, ha accento veneto il panettone di Milano – Lombardia

MassaBon in dialetto veneto significa “troppo buono” ed è il nome scelto dall’allievo di Gualtiero Marchesi e oggi chef e patron del ristorante di fine dining che porta il suo nome, **Daniel Canzian**in centro a **Milano** per il suo panettone targato 2023. Un nome che rimanda alle origini venetedello chef, nativo di Conegliano (TV), e che insieme intende omaggiare la due cucine a lui piùvicine: quella appunto veneta che rimanda alla gloriosa Serenissima Repubblica di Venezia equella milanese, qui rappresentata nel suo dolce simbolo. MassaBon sprigiona delicati ma intensiprofumi fruttati grazie alle **albicocche arrosto** con cui viene farcito. Info: danielcanzian.com

In abbinamento: **Bianco Passito “Luna Storta”, Montelvini**. Dolce, corposo, piacevolmente caldo, questo “vino da conversazione” dal colore giallo dorato intenso regala note di frutta esotica e insieme di miele e frutta secca.

MassaBon, il panettone dello chef Daniel Canzian.

L’ironico PanTerrone porta in tavola il meglio della Puglia

È un lievitato “ironico”, ma di gran classe il **Panterrone della pasticceria Natale di Lecce** e San Cesario (LE). Pasticceria nata nel 1978 per iniziativa di **Fernando Natale**, vede oggi impegnata l’intera famiglia con il preciso obiettivo di preservare la pasticceria salentina lasciandosi ispirare alla produzione dolciaria italiana e internazionale. E certo quello preparato dalle mani sapienti del maestro Fernando è un **panettone anzitutto identitario** che nel misurarsi col dolce simbolo di Milano rivendica con orgoglio l’eccellenza dei prodotti del Salento. Le sue mandorle, i fichi secchi e le arance sia candite che in forma di pasta si uniscono qui in un fiero incontro – in compagnia anche a del cioccolato fondente – per regalare al palato un’esperienza gioiosa e appagante. Info: natalepasticceria.it

In abbinamento: **Irpinia Doc Passito Privilegio 2021 Feudi di San Gregorio**. Dolce e delicato nettare ottenuto dall’appassimento di uve Fiano ha livrea dorata e piacevoli note di arancia candita. Di mandorle e miele nel piacevole sorso.

Panterrone della pasticceria Natale di Lecce.

Il panettone all’antica – Lombardia

È alla storia antica del dolce milanese che si rifà il maestro pizzaiolo **Cristian Marasco** della **Grotta Azzurra** **di Merate (LC)**: a quella che secondo la cronaca, o forse la leggenda, fa risalire il panettone al cuoco del signore di Milano che lo preparò per un pranzo di Natale proprio per Ludovico il Moro. E se oggi Cristian, dopo anni passati a sfornare i panettoni – rigorosamente alti – dal suo forno a legna è invece passato a quello elettrico ben più pratico, non ha comunque rinunciato a quella cottura statica (in luogo di quella ventilata solitamente impiegata) di cui è maestro, variando sapientemente le temperature che gestisce quasi come i ceppi di legna della sua premiata pizzeria. Ne nasce un **panettone all’antica** dal passo, però, contemporaneo: non troppo zuccherato, soffice, morbido, dal colore giallo brillante, impreziosito dei **canditi** del maestro pasticciere Mauro Morandin di Saint-Vincent (AO). Info: grottaazzurramerate.it

In abbinamento: **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc 2022, Cascina Gilli**. Spumante dolce dal grande temperamento ha spuma vivace e delicata. Di color rosso rubino è un vino dell’amicizia, facile da bere e che entra in sintonia perfetta con il lievitato per eccellenza delle feste natalizie.

Il panettone di Cristian Marasco – La Grotta Azzurra.

Data di creazione
07/12/2023
Autore
giovanni-caldara