



Panettoni regionali: viaggio tra le tradizioni che rendono il Natale ancora più speciale

I migliori panettoni per Natale 2024? La nostra terza, e ultima, tappa in questo viaggio goloso riguarda i “Panettoni territoriali”, quelli con ingredienti tipici di ogni regione che conquistano, o rubano la scena

È il **territorio italiano** con la sua straordinaria e affascinante biodiversità a essere protagonista del nostro approfondimento finale sui **migliori panettoni per questo Natale 2024**. Un ultimo atto caratterizzato da un'intensità esuberante, talvolta addirittura prepotente: quella di materie prime che conquistano, o rubano la scena, rivendicando con la loro presenza una personalità che è poi il marchio che le ha rese uniche.

I migliori Panettoni regionali del Natale 2024

Basti pensare al **bergamotto** come alla **liquirizia**, ma anche allo **zafferano** al **pistacchio** e ancora alla **ciliegia**. E senza dimenticare il **carciofo**, l'**origano di montagna**, l'[olio extravergine di oliva](#). Eccellenze cresciute in territori spesso assai circoscritti e divenuti celebri magari proprio grazie a loro. Di qui, i panettoni che vi si ispirano e che con tanta passione li valorizzano.

Panettoni della Lombardia

Il panettone tirolese di Petit Boulanger, Cesano Maderno (MB)



Il panettone tirolese di Petit Boulanger.

Alessandro Giussani di **Petit Boulanger** a **Cesano Maderno (MB)**, due Pagnotte per la Guida dei Pani del Gambero Rosso, ha preparato nel suo laboratorio un lievitato per le feste utilizzando con sapienza le farine (nient'affatto facili da impiegare) nella cui arte è un vero maestro: il suo **Panettone Tirolese** è preparato con **farina di segale, grano saraceno, farina integrale, semi di girasole, lino, miglio e sesamo**, una miscela dall'irresistibile carattere (e rusticità) tenuta insieme da un abbraccio dolce e intenso offerto dal **caramello salato** e dalle gocce di **cioccolato fondente**. Info: www.facebook.com

In abbinamento: Gewürztraminer Passito Doc 2021 "Cresta", Rottensteiner

Il nome del vino richiama la vecchia denominazione di quest'area: "**cresta piana**". Le sue uve Traminer, che crescono nel **maso "Kristplonerhof" a Guncina**, vengono prima selezionate, poi fatte appassire su graticci per circa sei mesi e dopo pressate. Ne sortisce un vino dorato e dolce, con note di buccia d'arancia, di miele e frutta secca.

Il panettone etico e sostenibile degli chef stellati Alex e Vittorio Manzoni



Il panettone dell'Osteria degli Assonica di Sorisole.

I due fratelli **Alex e Vittorio Manzoni** del ristorante stellato **Osteria degli Assonica di Sorisole** in provincia di **Bergamo** hanno preparato per quest'anno un panettone di grande coerenza con la proposta della loro cucina: che è un'ode al territorio, senza sprechi e che privilegia i piccoli produttori impegnati in un percorso qualitativo senza compromessi. Il loro panettone impiega il **lievito madre degli chef**, gli agrumi personalmente canditi e lavorati eticamente, cioè impiegati in diverse preparazioni. Con **farine biologiche selezionate**, **burro di malga** e le **uova della Val di Magna**. Il Panettone viene poi inserito in una confezione particolare nata dalla collaborazione con l'**Associazione TANTEMANI** di Bergamo che si occupa di persone fragili. La bag è in tessuto ed è dipinta a mano dai ragazzi dell'associazione. **Sito web:** osteriadegliassonica.it

In abbinamento: Vino Cotto Stravecchio, "Occhio di Gallo", Azienda agricola Tiberi

Un vino da dessert dai sentori di frutta secca e di spezie. Al palato ha gusto persistente, equilibrato e complesso. Il mosto fresco di uve bianche e rosse (verdicchio, trebbiano, sangiovese e montepulciano) viene fatto sobbollire in caldaia di rame, controllandone la gradazione zuccherina. Quindi il passaggio in botti di legno.

Peck: il panettone con i fichi, zafferano e prugne secche



Il panettone di Peck con i fichi, zafferano e prugne secche.

È ancora una volta la dolcezza del **fico** a diventare protagonista di un panettone festoso, a tiratura limitata (in 500 pezzi), preparato per quest'anno dall'istituzione gastronomica **milanese** per eccellenza, **Peck**. Un panettone prezioso adagiato in un'elegante cappelliera che nasconde, sotto una crosta leggermente dorata, un impasto dal colore giallo molto intenso: grazie alla presenza di una spezia regale come lo **zafferano**, il cui gusto ben si combina con quello dei **fichi canditi e delle prugne secche**. **Sito web:** peck.it

In abbinamento: Champagne Delice, Jean-Philippe Trousset

Morbido e fresco, uno champagne di avvolgente cremosità fatta di note tostate, frutta secca e pan brioche rinvigorita dall'agrume candito, dalla salvia e dal profumo di erba fresca. Uno champagne che invita alla trasgressione verso il dessert.

Il panettone ai fiori di sambuco della Pasticceria Sartori, Erba



Panettone ai fiori di sambuco della Pasticceria Sartori.

Un panettone profumato: al profumo dei **fiori di sambuco**. Lo ha voluto fortemente la pasticciera **Anna Sartori** che con questa creazione per le feste intende sottolineare una volta di più il legame della sua pasticceria **Sartori di Erba (CO)** con il territorio. Nell'impasto troveremo i **fiori di sambuco**, ma anche l'impiego di quella **farina di mais** che è alla base di un altro dolce tipico lombardo come il **Pain de Mej** (conosciuto anche come pan meino). **Sito web:** www.pasticceriasartori.it

In abbinamento: Flétry au Vent 2022, Grosjean Vins

Un vino di bassa alcolicità che ben rappresenta il territorio montuoso della Valle d'Aosta. Caratterizzato da uve stramature è composto da Gewurtztraminer, Moscato Bianco, Pinot Gris, Petite Arvine, Amigne e Prie Blanc. Un vino dalla bella mineralità che incanta per l'elegante freschezza.

Panettone della GeLatteria di Luigi Beretta a San Genesio e Uniti (PV)



Panettone di Luigi Beretta a San Genesio e Uniti (PV).

La nostra lunga cavalcata attraverso i panettoni regionali per Natale 2024 prosegue con il lievitato della **GeLatteria di Luigi Beretta a San Genesio e Uniti** in provincia di **Pavia** nasce dalla collaborazione con lo chef **Giovanni Ricciardella**, il cui panettone è stato riconosciuto ripetutamente come uno dei migliori in Italia. Un classico preparato con materie prime di eccellenza. **Sito web:** www.gelatteria.it

In abbinamento: Moscato d'Asti Docg 2024, Bera

Dal profumo complesso, elegante e muschiato, un fine pasto festoso ed esuberante dal delicato color giallo paglierino. Per un brindisi in compagnia del dolce per eccellenza del Natale.

Panettoni del Veneto

Panettone della pasticceria Dianin di Selvazzano Dentro (PD)



Panettone della pasticceria Dianin di Selvazzano Dentro.

Un'interpretazione diversa, ma altrettanto intrigante dell'**albicocca pellecchiella del Vesuvio** la ritroviamo nella versione offerta dal maestro pasticcere veneto **Denis Dianin** della **pasticceria Dianin** di **Selvazzano Dentro** in provincia di **Padova**. Il suo panettone combina sapientemente il **cioccolato bianco Opalys Valrhona**, la nostra albicocca semicandita con i cubetti di **arancia candita**. E ad arricchire l'impasto, il tocco sapiente della **fava tonka**. Una glassa tradizionale alla mandorla, poi, oltre a donare croccantezza al morso ne completa l'esperienza sensoriale.

Sito web: www.denisdianin.it

In abbinamento: Colli di Conegliano Docg Torchiato di Fregona 2017, Piera Dolza

Un vino dalla lunga tradizione che nasce da procedura antichissima, risalente addirittura al 1600, che prevede di mettere in appassimento su graticci tre uve autoctone: Glera, Verdiso e Boschera. Grazie poi a un **affinamento in piccole botti** il vino matura per cinque anni regalando un **grande equilibrio e una piacevolezza mai stucchevole**.

Panettone alla ciliegia di Marostica, pasticceria Fraccaro 1932 di Castelfranco Veneto



Panettone alla ciliegia di Marostica, pasticceria Fraccaro 1932.

Il panettone con la prima ciliegia IGP italiana Rotonda, rossa, dalla polpa molto soda, la **ciliegia di Marostica** è stata la prima ciliegia in Italia ad aver ottenuto il marchio Igp che sta per Indicazione geografica protetta. Dal particolare sapore dolce quest'eccellenza del territorio vicentino è diventata protagonista di un apposito panettone preparato dalla **pasticceria Fraccaro 1932 di Castelfranco Veneto (TV)**. Ne è nato un soffice lievitato (appunto alla **ciliegia e alle more**) che pare richiamare un piacevole (e fresco) ricordo estivo che si prolunga anche nelle rigide sere invernali.

Sito web: www.pasticceriafraccaro.it

In abbinamento: Moscato Rosa 2018, Letrari

Un vino da meditazione dal timbro unico con note di petali di rosa, fragole di bosco e spezie orientali: sentori che ritornano anche al palato, accompagnandone il gusto.

Olivieri 1882 di Arzignano: panettone all'Aceto balsamico Igp Villa Manodori



Panettone all'Aceto balsamico Igp Villa Manodori.

Un altro panettone frutto della collaborazione e passione tra due realtà di grande qualità: quelle offerte dalla **pasticceria Olivieri 1882** di Arzignano e la storica acetaia modenese **Villa Manodori** oggi nell'orbita del super chef stellato **Massimo Bottura**. Da quest'incontro ad alto tasso di eccellenza è nato il **Panettone all'Aceto balsamico Igp Villa Manodori** farcito di **uvetta sultanina** e arricchito con quell'aceto balsamico creato attraverso una ricetta e un blend di aceti balsamici di annate differenti. Un panettone soffice e insieme ricco, dal profilo elegante e deciso.
Sito web: www.olivieri1882.com

In abbinamento: Vermouth Rosso, Contratto

Morbido, sfaccettato e pulito: un vino ottenuto dalla fortificazione di vino bianco Cortese che impiega 50 botaniche, tra cui chiodi di garofano, arancia amara e china rossa.

Panettoni dell'Emilia Romagna

Il Panettone cioccolato e fichi di Stefano Chierogato (Piacenza)



Panettone cioccolato e fichi di Stefano Chieregato.

Stefano Chieregato alla guida della pizzeria **Chiere** di **Piacenza** si è imposto quest'anno all'attenzione nazionale con la sua **pizza Piacentina** dedicata al territorio e riconosciuta come una delle Migliori Pizze d'Italia secondo la Guida del Gambero Rosso. Facile dunque pensare che anche il suo lievitato delle feste seguirà la stessa strada valorizzando una volta di più il territorio. I fichi presenti nel suo **Panettone Cioccolato e fichi** provengono da coltivazioni locali e vengono lavorati artigianalmente nel laboratorio di Chiere, attraverso un processo di canditura che ne preserva sapore e consistenza. E a impreziosire l'impasto, l'aggiunta di una massa di cacao trinitario. **Sito web:** chierepiacenza.it

In abbinamento: Vino del Volta 2023, La Stoppa

Un vino che prende il nome dal vigneto e che a sua volta richiama e omaggia quel Signor Volta che per anni lo ha coltivato. Solare e caldo, con note di albicocca, riassume in sé le peculiarità della zona e di quel grande vitigno che è la Malvasia di Candia Aromatica.

Panettone albicocca, timo e aceto Giusti Estrazione Speciale



Panettone albicocca, timo e aceto Giusti.

Dall'incontro di due autentici maestri artigiani – lo chef **Pasquale Tozzi** e **Claudio Giusti**, patron dell'**Acetaia Giusti** di Modena, la più antica al mondo – è nato per questo Natale un **Panettone Albicocca e Timo**, accompagnato dall'**Aceto Giusti Estrazione Speciale**.

Il grande lievitato viene dapprima arricchito con una gelée di albicocche e timo dalla piacevole freschezza quindi bilanciato dalla nota erbacea e aromatica del timo. Il condimento invece andrà a esaltare la dolcezza del panettone, valorizzandone la complessità grazie alla sua acidità delicata.

Info: www.instagram.com/chef_pasqualetozzi

In abbinamento: Barolo Chinato, Marchesi di Barolo

Prodotto a partire da un vino Barolo, un vino aromatizzato dai profumi eleganti e avvolgenti con un finale caratterizzato dalla nota piacevolmente amara della genziana.

Panettoni delle Marche

Il “Marchigiano“, della pasticceria Cantolacqua di Civitanova Marche



Il “Marchigiano”, di Cantolacqua di Civitanova Marche.

La fonte d’ispirazione è quel Pan Nociato che è dolce tipico delle Marche. Il pasticcere **Roberto Cantolacqua** della **pasticceria Cantolacqua di Civitanova Marche**, ma anche a **Tolentino** sempre in provincia di **Macerata**, ne ha preso spunto per preparare il suo lievitato per queste feste: il **Marchigiano** è un panettone il cui impasto è stato impreziosito dal tocco della **cannella** ed è arricchito dal **vino cotto** di Loro Piceno. Al suo interno racchiude **fichi, noci dei Monti Sibillini, mandorle di Val di Noto, uvetta sultanina, arancia candita e tocchetti di cioccolato** monorigine. **Sito web:** www.robertocantolacqua.it

In abbinamento: Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito “Lina” 2022, Cantina Santa Barbara

Un vino che nasce dall’appassimento direttamente in vigna, esaltando così ancor di più il legame con la terra che esprime. Un nettare morbido e cremoso dai profumi di ananas e frutti tropicali. E impreziosito da una dedica affettuosa.

Panettoni Toscana

Il Pan Ballotto della Pasticceria Nuovo Mondo di Prato



Pan Ballotto della Pasticceria Nuovo Mondo di Prato.

Un panettone sofisticato che nasce da una ricetta semplice e che parla con un inconfondibile accento toscano: è il **Pan Ballotto** preparato dal maestro **Paolo Sacchetti** della **pasticceria Nuovo Mondo di Prato**. Troveremo al suo interno il **Marrone del Mugello IGP** caratterizzato da grana fine, polpa d'alta qualità e sapore dolce, dal lieve sentore di vaniglia e un profumo che ricorda nocciole e pane fresco e l'**alchermes** Prodotto Agroalimentare Tipico della Toscana, liquore dolce e aromatico dall'inconfondibile colore rosso, che viene ancora oggi prodotto nell'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella secondo la ricetta di fra' Cosimo Bucelli che fu il primo a trascriverne la ricetta nel 1743. **Sito web:** pasticcerianuovomondo.com

In abbinamento: Vinsanto di Carmignano Doc Riserva 2016, Tenuta di Capezzana

Un vino dal profumo intenso di frutta candita, albicocca, scorza d'arancio, fico secco e miele che vive del perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza e regala un lungo finale persistente.

Il Panettone ai biscotti Cantucci (e con il vin santo), Fratelli Rigacci



Panettone Cantuccini e Vinsanto di Fratelli Rigacci.

Dalla volontà di valorizzare il grande patrimonio enogastronomico toscano, attraverso due prodotti assai conosciuti anche fuori dai confini nazionali, è nato il **Panettone Cantuccini e Vinsanto** della pasticceria **Fratelli Rigacci** di **Cerbaia Val di Pesa** in provincia di **Firenze**. Al posto dei tradizionali canditi troveremo al suo interno i cantuccini artigianali tagliati al coltello. Una volta cotto il panettone viene imbevuto di vinsanto toscano. Un grande lievitato che si presta anche a un abbinamento ardito: con un formaggio a pasta molle. **Sito web:** fratellirigacci.it

In abbinamento: Vinsanto del Chianti Doc 2019, Rocca delle Macie

Un potente vino da dessert (che si presta altrettanto bene ad accompagnare i formaggi erborinati) dagli intensi sentori di miele e frutta secca. Al palato regala un sorso pieno, dolce e setoso.

Panettoni del Molise

Fornai Ricci: racconti dal Molise tra olio evo e Tintilia



Pan Evo del Fornai Ricci.

È nel cuore del Molise che opera da tre generazioni la **famiglia Ricci**, titolare di **Fornai Ricci** a **Montaquila** in provincia di Isernia: la loro è una produzione all'insegna della qualità, a partire dalla rigorosa selezione delle materie prime il più possibile a filiera corta e che per protagonista ha dunque il **territorio molisano**. Il **Pan Evo**, preparato la prima volta da **Angelo Ricci** nel 2014 in occasione della partecipazione al Salone del Gusto di Torino, è nato proprio per esaltare una di queste eccellenze: l'**olio extra vergine di oliva**. Ne è nato un **panettone classico** (declinato poi in diversi gusti con le ciliegie amarene candite o con gli agrumi sempre canditi) e dove il burro è stato completamente sostituito dall'olio evo e dal burro di cacao. **Sito web:** ilpanettone.shop

In abbinamento: “*Apianae*”, Cantina Di Majo Norante

Moscato del Molise doc Passito “Apianae”, Di Majo Norante. Un vino dal colore giallo oro ottenuto da uve 100% moscato, già coltivate in Italia nel 200 a. C., e che profuma di fiori d'arancio e miele di zagara. Ricco e dolce ma dal retrogusto asciutto.

Pasticceria Gerri di Agnone: panettone CioccoPera e Tintilia



Panettone CioccoPera e Tintilia della Pasticceria Gerri.

Grande promotore sempre dello straordinario territorio molisano, spesso ancora sconosciuto ai più, **Germano Labbate** della pasticceria **Gerri di Agnone (IS)** oltre al suo cavallo di battaglia dedicato a un'antica varietà di mela, il **Panettone alla Mela zitella**, per le feste propone anche un'altra eccellenza molisana: il **vino rosso Tintilia**. Il suo panettone **CioccoPera e Tintilia** combina sapientemente la delicatezza della **pera con l'intensità delle scaglie del cioccolato fondente 75%** e la profondità del vino rosso molisano. **Sito web:** www.gerripasticceria.it

In abbinamento: Passito "Tinduce", Cantine Catabbo

Ottenuto da uve Tintilia in purezza, un vino rosso rubino intenso dalle ammalianti note di prugna, ciliegia e lampone nonché di spezie. Con un finale lungo di liquirizia e cioccolato.

Panettoni dell'Abruzzo

Oro d'Abruzzo: il panettone della pasticceria Caprice di Pescara



Panettone allo zafferano e liquirizia di Atri.

La tradizione abruzzese è protagonista con due delle sue riconoscibili eccellenze: lo **zafferano** e la **liquirizia di Atri**, nel panettone realizzato da **Fabrizio Camplone**, maestro pasticcere della **pasticceria Caprice di Pescara**: il suo **Oro d'Abruzzo** è un dolce raffinato ed elegante, ricoperto da una sapiente glassa in cui a spiccare è la nota penetrante della liquirizia.

Sito web: www.fabriziocamplone.eu

In abbinamento: Umbria Bianco Dolce Igt “Muffato delle Streghe” 2021, Pomario

Aromi di miele, spezie, frutti canditi e caramello, dovuti alla presenza della muffa nobile, *Botrytis cinerea*, per questo nettare capace di... stregare anche il palato più esigente.

Il Panettone G7: Emozioni Italiane di Pescara



Panettone G7 di Federico Anzelotti.

Un altro panettone esplicitamente dedicato all'**Abruzzo** lo ha preparato **Federico Anzellotti** nell'occasione della riunione dei Ministri dello Sviluppo del G7 che si è svolta a ottobre nel capoluogo di regione. Il maestro pasticcere, titolare della pasticceria **Emozioni Italiane** di **Pescara**, ha creato appunto il **Panettone G7** con **Zafferano dop dell'Aquila**, **miele di Tornareccio**, **liquore Aurum**, **mandorle** e arricchito da piccole gocce di cioccolato con l'idea (riuscita) di ricordare i sapori del dolce d'Abruzzo "cantato" da Gabriele D'Annunzio (Il parrozzo). **Sito web:** www.emozioniitaliane.org

In abbinamento: Franciacorta Docg Rosé Demisec "Briolette", Villa Franciacorta

Di piacevole dolcezza e dalla cremosità del gusto, un demisec dal colore delicato e dagli altrettanto eleganti profumi. Un vino per un fine pasto di un giorno di festa.

Panettoni della Calabria

BergAmò: ode al bergamotto della pasticceria Marco Macrì di Reggio Calabria



BergAmò, della pasticceria Marco Macrì.

A un agrume come il **bergamotto** che cresce e fruttifica lungo la **costa dei Gelsomini** in provincia di **Reggio Calabria** e che è famoso tanto per le sue proprietà benefiche che per quel profumatissimo olio essenziale che viene estratto dalla buccia, il pasticcere **Marco Macrì** di **Reggio Calabria** ha preparato nel suo laboratorio un panettone appositamente dedicato che ha chiamato **BergAmò**: un panettone al **bergamotto** arricchito da una crema al **cioccolato bianco e bergamotto** da spalmare sul lievitato rendendo la degustazione ancora più golosa. **Sito web:** marcomacri.it

In abbinamento: Moscato d'Asti Docg 2024, Vietti

Leggermente frizzante e dall'aroma di frutta gialla matura, un vino dolce e delicato dalle sinuose note di petali di rosa e fiori d'acacia che chiude degnamente un convivio festoso.

Vincenzo Pennestrì: il Panettone calabrese con bergamotto, liquirizia e fichi secchi



Panettone calabrese di Vincenzo Pennestrì.

Ed è ancora il **bergamotto**, con le sue eleganti *nuance* a intrecciare un rapporto nient'affatto banale con un'altra eccellenza calabrese: la **liquirizia**. Grazie all'arte del maestro gelatiere e pasticciere **Vincenzo Pennestrì** della cremeria **Sottozero Pennestrì** di **Reggio Calabria** è nato il **Panettone Calabrese** dalla fusione armoniosa di sapori. E dove la **liquirizia in polvere Amarelli** si unisce all'aroma fresco e agrumato del **bergamotto**. E a bilanciare il gusto, ecco il soccorso dei dolci **fichi secchi locali**.

Sito web: sottozeropennestri.it

In abbinamento: Moscato d'Asti Docg 2024, G.D. Vajra

Di colore dorato, un vino che vive dell'equilibrio tra freschezza, pulizia, cremosità ed acidità, con delicati aromi di mela golden, albicocche e limone e note, al palato, di frutti tropicali, agrumi e fiori bianchi.

Panettoni regionali: la Campania

“Filiera corta”, il panettone allo zafferano di Guido Sparaco



Panettone allo zafferano di Guido Sparaco.

Lo **zafferano** prodotto dall'azienda agricola Crocus Muronis a **Castel Morrone**, in provincia di Caserta, è divenuto il protagonista di un **panettone "Filiera Corta"** che racconta e celebra le eccellenze del territorio grazie alla sensibilità particolare espressa da un giovane ma attento pasticciere come **Guido Sparaco** della **pasticceria Sparaco di Annunziata (CE)**. Sua l'idea d'inserire anche un **liquore al fico d'india** – frutto caratteristico del comune casertano dall'antichissima storia – insieme al dolce apporto di una **mela campana**. **Sito web:** <https://www.guidosparaco.it>

In abbinamento: Fior d'arancio Colli Euganei Docg 2023, Maeli

Un vino cremoso e morbido, dalla buona struttura che conquista tanto con le sue note floreali di magnolia, gelsomino e rosa bianca che con quelle fruttate di pesca bianca e mandarino. In bocca regala un sorso fresco e piacevole.

Ode all'albicocca: la Pellecchiella del Vesuvio nel panettone di Emilio Il Pasticcere



Panettone con l'albicocca Pellecchiella del Vesuvio.

Figlio della tradizione dolciaria campana, **Nicola Goglia** della storica bottega **Emilio Il Pasticcere** di **Casal di Principe** in provincia di **Caserta**, ha preparato per il Natale di quest'anno un panettone con un ingrediente (di eccellenza) simbolo della terra campana: l'**albicocca pellecchiella**. Questa varietà si distingue tanto per l'intensa dolcezza che per il suo profumo aromatico. La troveremo semicandita all'interno del soffice lievitato. **Sito web:** www.emilioilpasticciere.it

In abbinamento: Moscato D'asti Docg Bricco Quaglia 2024, La Spinetta

Noto come il primo moscato italiano ottenuto da singolo vigneto, un vino ricco di personalità che al naso mostra aromi di pesca e salvia con delicate note di miele. Al palato invece regala un susseguirsi di sapori che vanno dalla frutta fresca alle erbe fini.

Pan Trinaco della Pasticceria De Vivo, Pompei (NA)



Pan Trinaco della Pasticceria De Vivo.

Restiamo nel Regno delle Due Sicilie per il nostro viaggio tra i panettoni regionali. È con un omaggio esplicito alla terra di Sicilia e ai suoi straordinari prodotti che la **Pasticceria De Vivo di Pompei (NA)** aggiunge per il Natale di quest'anno un nuovo tassello alla sua già ricca gamma di prodotti, nel segno di quella storica e comune appartenenza (anche gastronomica) al Regno delle Due Sicilie. Il suo **Pan Trinaco** è un panettone in cui troveremo l'**uvetta di Pantelleria** macerata nel **Marsala** con **scorze di mandarino**. Un dolce connubio per un panettone dalla fragrante morbidezza. **Sito web:** pasticceriadevivoshop.it

In abbinamento: Marsala Superiore Dolce 5 anni, Vito Curatolo Arini

Aromi di frutta secca e uva sultanina per un vino persistente ma non stucchevole, che evoca le mandorle e i fichi, e un finale piacevolmente dolce dalle note di miele.

Panettone con l'origano di montagna, Pasticceria Agricola Cilentana



Panettone con l'origano di montagna di Pietro Macellaro.

Per **Pietro Macellaro** la **Pasticceria Agricola Cilentana** – che è anche il nome della sua straordinaria pasticceria a **Piaggine** in provincia di **Salerno** – è anzitutto ascolto e rispetto di quella natura che si rivestirà poi di una livrea dolce grazie proprio alle sue (eccellenti) creazioni. Un'esperienza emozionale e multisensoriale ben rappresentata dal **Panettone con i limoni canditi** e un inebriante **origano di montagna** che avvolge il fortunato ospite non appena il (grande) lievitato verrà scartato nel dì di festa. **Sito web:** www.pietromacellaro.it

In abbinamento: Franciacorta Rosé Extrabrut Riserva Docg “Cuvée Lucrezia Etichetta Rosé” 2011

Castello Bonomi Franciacorta. Un vino raro, prodotto solo nelle annate migliori e che ha riposato ben 130 mesi sui lieviti così da potersi esprimere compiutamente in tutta la sua raffinatezza e corposità.

Fiorenzo Ascolese: il panettone con il pomodoro San Marzano candito



Il panettone con il pomodoro San Marzano candito.

Un panettone contenente un frutto insolito: il **pomodoro candito**. Una scelta coraggiosa, ma intelligente dal momento che nell'Agro nocerino-sarnese il Pomodoro San Marzano è considerato un vero e proprio oro rosso. **Fiorenzo Ascolese**, di **Ascolese La Boutique dei Lievitati di San Valentino Torio** in provincia di **Salerno**, ha avuto l'audacia di proporre un **Panettone con Pomodoro San Marzano e Cioccolato**. Un grande lievitato dolce che ha vinto la scommessa: candita, la polpa del pomodoro si veste di delicatezza evocando l'albicocca del Vesuvio, con un finale però che rimanda all'inconfondibile umami del frutto rosso. E a completare il gusto, ecco soccorrere la nota inconfondibile (e golosa) di un **cioccolato monorigine**. **Sito web:**

www.ascolese.shop

In abbinamento: Montefalco Sagrantino Passito Docg 2020, Scacciadiavoli

Un vino morbido, dolce, dal corpo ampio, vellutato e persistente. Ha note di more di rovo mature, marasca e frutta secca. Compagno ideale di intense meditazioni dopo un pasto importante.

Il panettone al profumo di Fiori d'Arancio (che rimanda alla Pastiera napoletana)



Panettone Pastiera Lievitata della pasticceria La Ruota.

Un panettone soffice e morbido, dall'impasto alveolato, che ha per protagonista il fresco profumo dei **fiori d'arancio**: è il **Panettone Pastiera Lievitata** che è un omaggio affettuoso al dolce simbolo della cucina napoletana e lo ha realizzato la pasticceria cilentana **La Ruota** con due sedi a **Perdifumo** e ad **Agropoli** in provincia di **Salerno**. Sulla superficie del panettone troveremo le classiche striscette di morbida pasta frolla che caratterizzano la pastiera. **Sito web:** pasticceriaaruota.com

In abbinamento: Colli Euganei Fior d'Arancio Docg Passito 2018, Il Pianzio di Selmin

Un vino dolce di color ambrato e dai riflessi caldi e mielati, capace di ammaliare con il suo profumo persistente di zagara.

Panettoni del Lazio

Il Panettone con la Nocciola della Tuscia della pasticceria Solo da Manduca 1980



Panettone con la Nocciola della Tuscia.

Un panettone straordinariamente goloso dedicato alla **nocciola della Tuscia**, che è a forma tonda, e ha un contenuto di grassi inferiore rispetto a quelle di provenienza orientale. È la novità dell'anno di **Riccardo e Damiano Manduca** della pasticceria **Solo da Manduca 1980 di Aprilia** in provincia di **Latina**. Assaggeremo un panettone preparato con un **impasto alla nocciola e cioccolato** e al suo interno del **cremino** sempre di nocciola e del **cioccolato al latte**. Un tripudio di dolcezza rinfrescato dalle note del **mandarino di Sorrento** candito. **Sito web:** www.solodamanduca.com

In abbinamento: Vinsanto del Chianti Classico Doc 2016, Vignamaggio

Caldo, intenso, marcatamente dolce ma sostenuto da una buona acidità un nettare che sprigiona i sentori tipici di miele e frutta secca.

Il panettone ai frutti di bosco ciociari, Pasticceria Dolcemascolo



Panettone ai frutti di bosco ciociarì, Pasticceria Dolcemascolo.

Matteo Dolcemascolo rappresenta la terza generazione di famiglia e oggi la **Pasticceria Dolcemascolo** affianca alla sede di **Frosinone** quella di **Roma** nel quartiere Prati. I **frutti di bosco** che caratterizzano questo Panettone natalizio, preparato sempre nel segno di una piacevole e soffice morbidezza, provengono da una piccola azienda agricola ciociarà “La Collina”. I **mirtilli, le more, i ribes, i lamponi e le fragoline di bosco** vengono raccolti tra fine luglio e metà agosto. Il prodotto da fresco quindi viene abbattuto, trasformato in composta, cristallizzato per poi essere utilizzato nell’impasto del nostro panettone o in altre preparazioni dolciarie. **Sito web:** dolcemascoloshop.com

In abbinamento: Passito di Moscato Rosso “Calido” 2023, La Costa

La vigna da cui nasce questo moscato è chiamata “la calda”, per via dell’esposizione di questa valle che ne garantisce l’ottima maturazione delle uve. Rosa canina, piccoli frutti rossi e chiodi di garofano tra le note sprigionate da questo vino dolce dalla fresca e piacevole persistenza.

Il panettone Chocoviar, pasticceria Attilio Servi di Pomezia



Il Chocoviar, della pasticceria Attilio Servi di Pomezia.

Il vulcanico pasticcere romano **Attilio Servi** – della **pasticceria Attilio Servi di Pomezia (RM)** – ha una sensibilità tutta sua per il cioccolato. Nei suoi lievitati per le feste è spesso quest'ingrediente a rubare la scena: merito della sapienza con cui il maestro pasticcere lo riesce a dosare e valorizzare, evitando le (numerose) trappole in cui cadono molti colleghi meno esperti. In questo **panettone Chocoviar** è protagonista il **cioccolato italiano Chocoviar di Venchi**. Ma il cioccolato lo ritroviamo anche nell'**impasto** e nella **glassa** che lo ricopre. **Sito web:** www.attilioservipasticceria.com

In abbinamento: Alghero Rosso Liquoroso Riserva Doc “Anghelu Rujù” 2018, Sella & Mosca

Un vino da meditazione di grande versatilità che è espressione autentica del territorio in cui nasce. Prende il nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle tenute. Un vino morbido che avvolge il palato con le sue note speziate.

Panettoni della Sicilia

Il panettone all'uva passa siciliana, della Nuova Dolceria di Ferla (SR)



Panettone all'uva passa siciliana, Nuova Dolceria di Ferla.

Il pasticciere **Francesco Manuele** della **Nuova Dolceria di Ferla in provincia di Siracusa** questo suo lievitato l'ha creato nel 2023 in occasione del concorso "**Panettone con Uva passa Summer Festival**", tenutosi a Mazzarrone, paese siciliano celebre per la produzione di uva da tavola. Lo ha chiamato **Pan Mazzarrone** ed è un tripudio dolce e festoso dedicato a questa terra. Al suo interno troveremo quattro tipologie di **Uva Passa** di origine 100% Siciliana, **cubetti di gelo di moscato di Siracusa**, e **l'arancia candita** nel laboratorio di pasticceria. **Sito web:** nuovadolceria.com

In abbinamento: Passito di Noto Doc "Al Hamen" 2023, Ramaddini

Un vino dal manto giallo dorato che intende richiamare già dal nome "**Marsà al Hamen**", con cui gli arabi chiamavano l'antico borgo di Marzamemi, quel legame fortissimo con la propria terra e la propria storia. Il passito vive dell'equilibrio tra dolcezza e freschezza, con note di datteri e frutta candita, e un finale vivace e persistente.

Il panettone dedicato all'Isola di Salina, Lillo Freni



Lillo Freni ha dedicato un panettone all'Isola di Salina.

Il nome antico dell'isola di Salina, “**Didyme**”, deriva dal greco ed è riferito ai due monti “gemelli”, un tempo vulcani, che ne rendono inconfondibile il profilo. A questo paradiso in terra, **Lillo Freni** della **pasticceria Freni di Messina** ha voluto dedicare il suo festoso **Panettone Didyme** con gli ingredienti – vere e proprie eccellenze – che caratterizzano la perla delle **Eolie**: troveremo al suo interno i **capperi di Salina canditi**, cubettoni **di arancia siciliana** sempre canditi e una **riduzione di Malvasia delle Lipari**; quindi una copertura con **cioccolato di Modica al 80%** e fior di **sale di Trapani**. Il tutto rifinito con **7 mandorle siciliane dorate** a simboleggiare le 7 isole dell'arcipelago eoliano e, ancora, della granella di pistacchio verde di Bronte. **Sito web:** www.idolci.it

In abbinamento: Malvasia delle Lipari Doc Passito 2018, Mimmo Paone

Fresco, sapido e speziato e con un retrogusto di erbe aromatiche di campo, un vino che conquista già a partire dal naso con i suoi sentori di note agrumate di ginestra, albicocca e miele di agrumi.

Il panettone con semola di cous cous



Dall'idea originale di trasformare la **semola di cous cous**, simbolo del legume antichissimo della Sicilia con il Mediterraneo, in un dolce natalizio è nato il **Pa'ncucciato** realizzato nel **Laboratorio Accademia Maag** di Palermo e commercializzato dalla **Pasticceria Nino**, della stessa città. Un soffice lievitato arricchito con **uvetta di Pantelleria, frutta candita e sciroppi biologici di arancia e limone**. E dove sarà proprio la croccante glassa a rappresentare simbolicamente quell'incontro tra Africa e Sicilia, celebrando il millenario viaggio del cous cous nella cultura siciliana. E a impreziosire la confezione – sottolineandone l'operazione anche culturale – l'opera dall'artista palermitano **Domenico Pellegrino**, che ha reinterpretato i simboli della cultura arabo-normanna attraverso un design suggestivo ed elegante. **Siti web:** pancucciato.com e ninototalfood.it

In abbinamento: Zibibbo Passito Zhabib 2023, Hibiscus

Le uve da cui nasce questo passito provengono da vari appezzamenti sparsi sull'**isola di Ustica**. Un vino elegante, dal color giallo dorato brillante e dalle note di fico che avvolge il palato con la sua densa cremosità sempre accompagnata da una bella mineralità.

Panettone al Pistacchio di Raffadali



Panettone al Pistacchio di Raffadali.

Un panettone nato per celebrare l'oro verde di Raffadali, ovvero il **pistacchio Dop** coltivato nel cuore della fertile provincia di **Agrigento** dalla **famiglia Gacioppo** titolare dell'**azienda agricola Pistacioppo**. Assai azzeccata l'idea di valorizzare quest'ingrediente di eccellenza attraverso un lievitato delle feste la cui elegante dolcezza viene enfatizzata proprio da una **crema al pistacchio di Raffadali**. Un'edizione limitata di travolgente golosità. **Sito web:** www.pistacioppo.com

In abbinamento: Marsala Superiore Riserva Doc Donna Franca, Florio

Un grande vino di colore topazio brillante e dai riflessi ambrati. Caldo e vellutato, ha sentori di spezie e frutta candita e un finale di caramello e mandorla amara.

Sardegna: i panettoni del 2024

Il panettone al carciofo sardo spinoso, Pasticceria Dolci in Corso di Alghero



Panettone al carciofo sardo spinoso, Pasticceria Dolci in Corso di Alghero.

La ricerca di **Roberto Murgia**, della pasticceria **Dolci in Corso ad Alghero (SS)**, è legata a filo doppio alla sua straordinaria terra, la **Sardegna**. I suoi grandi lievitati esaltano di volta in volta le eccellenze del territorio: da un agrume come la **pompia** allo **zafferano** passando per il **mirto**. Nell'intrigante **PanSpinoso** il pasticcere sardo ha pensato a un inedito panettone che ha per protagonista un insolito protagonista come il **carciofo spinoso sardo Dop candito** insieme a un **mandarino** altrettanto candito nel laboratorio di pasticceria. L'impasto viene profumato alla vaniglia e al mandarino. **Info:** www.facebook.com

In abbinamento: Isola dei Nuraghi Igt Passito Passentzia 2020, Famiglia Orro

Dattero e miele di castagno incontrano le note di albicocca disidratata con scia agrumata e lievemente rinfrescante. L'uvetta sultanina e la nocciola si legano invece in questo passito sardo alle note agrumate di candito spingendolo su note balsamiche e di lieve speziatura dolce come lo zafferano e un tocco di cannella.

>> [Scopri anche i Panettoni salati per Natale 2024](#)

>> [Scopri anche i Panettoni alcolici per Natale 2024](#)

>> [Scopri anche i Panettoni creativi per Natale 2024](#)

Data di creazione

18/12/2024

Autore

giovanni-caldara