



Oltre il dolce: un viaggio alla scoperta dei migliori panettoni salati

Trasformato in un lievitato salato, il simbolo gastronomico del Natale diviene compagno ideale di un aperitivo tra amici ma anche di ricette a tutto pasto. Dopo averne provati tanti in giro per l'Italia, ecco i 17 che meritano di essere provati

Un modo diverso per godere del lievitato simbolo del Natale, il **panettone**, è toglierlo dall'immutabile liturgia di un fine pasto, dove del resto si trova pur benissimo, e spostarlo lungo il corso del pranzo o, perché no, sperimentandolo in altri momenti della giornata.

Panettoni salati: 17 ottimi lievitati artigianali per Natale 2024

Trasformato in un **lievitato salato** diviene compagno ideale di un **aperitivo** tra amici ma anche di ricette a tutto pasto: accompagnando una zuppa gustosa o un'irresistibile fonduta di formaggio o, ancora, in abbinamento a vegetali e magari a un pat . Un viaggio alla scoperta di alcuni dei pi  rappresentativi **panettoni salati**. La fantasia   al potere, ma un'unica regola s'impone su tutti i pasticceri: la scrupolosa scelta delle materie prime, che racconteranno cos  le numerose **eccellenze gastronomiche** sparse in tutto il territorio italiano.

La Pepita del Po, Pasticceria Mazzali

Un panettone salato da aperitivo, ma anzitutto per le feste, impreziosito dalla presenza del **tartufo**, che mostra di sapere il fatto suo anche come antipasto in abbinamento a crostacei, tartare di salmone, ma anche in compagnia di formaggi semi stagionati di capra o di pecora:   la **Pepita del Po**, creazione salata di **Grazia Mazzali** della **pasticceria Mazzali** di **Governolo (MN)**, con la quale la pasticceria mantovana ha inteso rendere omaggio al territorio con quel tartufo che cresce nelle "zone rivierasche", quelle cio  che costeggiano il fiume Po. **Info:** www.pasticceriamazzali.it

In abbinamento: Brut rosso Metodo Classico 2021, Francesco Bellei. Un lambrusco di Sorbara di grande versatilit  che ha trascorso almeno 18 mesi sui lieviti. Fresco e di buona morbidezza, ha spuma compatta e perlage fine e persistente.



“Pepita del Po”, della pasticceria Mazzali di Governolo (MN).

“Riviera Nera”: la Liguria protagonista

Una terra unica – la **Liguria** – così ricca di contrasti e che non cessa di emozionare: a partire da quel confronto ravvicinato tra la costa e il suo mare, con le montagne che lì vi si affacciano. E un panettone, creato da **Andrea Zino** della **pasticceria Canepa di Rapallo (GE)**, con oltre 160 anni di storia, che rende esplicito omaggio a tale paesaggio (con i suoi buoni prodotti): l’impasto scuro dai sentori di cioccolato intende richiamare le profondità del mare. Quanto al tocco mediterraneo, questo è assicurato dai suoi protagonisti: dalle **olive Taggiasche** ai **pomodorini**, passando per **l’origano**, i **capperi** e il **peperoncino**. Info: www.canepa1862.com

In abbinamento: Missanto Bianco 2022, Pino Gino. Di colore giallo intenso questo vino da uve vermentino e bianchetta genovese, colte all’apice della loro maturazione, esprime le fragranze tipiche del Golfo del Tigullio come gli eleganti profumi agrumati.



“Riviera Nera” di Andrea Zino, della pasticceria Canepa di Rapallo (GE).

Il Friuli con la pancetta affumicata e alla birra rossa

Fieri ambasciatori della propria terra, il **Friuli-Venezia Giulia**, i due fratelli **Bortolus** della pasticceria **Dolce Vita di Codroipo (UD)** hanno rispolverato per il Natale di quest’anno un cavallo

di battaglia della loro produzione: il **panettone alla pancetta affumicata e birra rossa**. Due le aziende coinvolte nel goloso progetto: il **salumificio Sfreddo di Trieste** e l'**agribirrificio Birrò di San Lorenzo Sedegliano (UD)**, la cui birra ambrata si offre come connubio ideale al gusto intenso della pancetta, affumicata con il legno di faggio. Info: www.dvpanettone.com

In abbinamento: birra Ambrata, Agribirrificio Birrò, Compagna di viaggio ideale del panettone firmato Dolce Vita. Da sorseggiare insieme al lievitato, che può essere gustato anche a cubetti in un aperitivo o in un più goloso cestino del pane, oppure a sua volta tostato per uno stuzzichino con dei sottoli, in un antipasto con un salume e una spuma di formaggio montasio, ma anche come crostino croccante in una zuppa calda.



Panettone alla pancetta affumicata e birra rossa, della pasticceria Dolce Vita di Codroipo (UD).

PanPrato, la Toscana secondo il pasticcere campione del mondo

Il **PanPrato** nasce come lievitato salato per le feste pensato dal **pasticcere campione del mondo Luca Mannori** della **pasticceria Mannori di Prato** che per realizzarlo ha coinvolto il salumificio Mannori e altri artigiani toscani: vi troveremo la **Mortadella di Prato**, l'**olio evo di Carmignano** e il **pecorino stagionato di Pienza** e, a insaporire il tutto, le spezie toscane. Ne sortisce un lievitato soffice e colorato grazie anche all'apporto di **pomodori secchi, peperoni gialli e olive nere**. Info: www.pasticceriamannoriprato.it

In abbinamento: **Barco Reale di Carmignano Doc, 2022, Castelvecchio**. Asciutto, sapido e corposo, un vino dal colore rosso rubino intenso che nasce dalla selezione di uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Canaiolo e che ha riposato fino a 8 mesi nelle botti di rovere.



PanPrato di Luca Mannori della pasticceria Mannori di Prato.

Il panettone alla Finocchiona di Cinta Senese

Il suino di **Cinta Senese** è protagonista – attraverso il suo tipico insaccato toscano, la **finocchiona** – del lievitato di **Manuel Maiorano**, pizzaiolo due spicchi per il Gambero Rosso con la sua **Fenice – Pizzeria Contemporanea a Pistoia**. Un panettone salato in cui l'intensità della finocchiona IGP di Savigni, preparata con punte di finocchietto selvatico, viene bilanciata dalla dolcezza del **fico candito** per poi ricevere un'ulteriore spinta sapida grazie al **pecorino toscano dop**. L'impasto viene profumato anche grazie al **pepe di Sichuan**. Un lievitato versatile: da gustare da solo, tostato su una piastra e, perché no, accompagnato da una fonduta di pecorino.

Info: www.lafenicepizzeria.it

In abbinamento: **Barbera del Monferrato frizzante doc, "La Monella", 2023 Braida**. Una barbera vivace ed esuberante per il vino capostipite della grande avventura Braida. Fresco, dai sentori di frutta rossa, un vino che conquista nella sua schietta semplicità.



Panettone alla Finocchiona di Cinta Senese, di Manuel Maiorano.

Tombolo ovvero l'ode al cinghiale

Lievitato salato sbucato dalla fantasia (notevole) dei **fratelli Pianese** alla guida della **pasticceria Crem di Grosseto**. **Tombolo** è il nome tanto della pineta che si estende da Castiglione della Pescaia al Padule della Trappola, ma anche di questo panettone che ha per protagonisti gli abitanti, non sempre graditi, di questa bellissima macchia mediterranea.

Vi troveremo il **salume di cinghiale**, ma anche il **cacio e il pepe** (che rimandano al piatto povero tipico dei contadini di un tempo) e ancora lo **zafferano** a impreziosire il tutto. Una glassa al **cioccolato bianco e pepe** lo guarnisce con un tocco finale di balsamica morbidezza. Info: www.pasticceriacrem.it

In abbinamento: **Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Le Mesnil**. Sentori di fiori bianchi e di mela verde per questo assemblaggio di Chardonnay di diverse annate dal gusto leggermente agrumato. Un sorso leggero e pulito per lo champagne importato dall'azienda

agricola Giovanni Rosso di Davide Rosso.



Tombolo della pasticceria Crem di Grosseto.

Il panettone d'Abruzzo con il peperone dolce d'Altino

Ha colore rosso intenso il **peperone dolce d'Altino**, eccellenza gastronomica abruzzese caratteristica del territorio tra i fiumi Sangro e Aventino. Ma la peculiarità di quest'ortaggio è di avere i propri frutti rivolti verso l'alto, da cui il nome dialettale "*a cocce capammonte*" (che significa "*a testa all'insù*"). Un grande pasticcere come **Angelo Di Masso**, della **pasticceria Di Masso di Scanno** in provincia **dell'Aquila**, gli ha dedicato il suo panettone salato: che ha arricchito con **verdure**, del **salame a cubetti**, ma anche con dei **formaggi caprino e pecorino**. Info: dimassoscanno.it

In abbinamento: **Rosato abruzzo Igt Terre Aquilane "Cataldino" 2022, Cataldi Madonna**. Ha un elegante e civettuolo **color cipria** questo **vino** ottenuto da uve Montepulciano vinificato interamente in bianco, in completa assenza di bucce e fermentato con lieviti indigeni. L'azienda si sta battendo per poter utilizzare la denominazione "rosa" anziché "rosato"



Il panettone abruzzese con il peperone dolce d'Altino, della pasticceria Di Masso di Scanno (AQ).

Il panettone Lucanus, di Andrea Gnoni

Due presidi Slow Food regionali sono gli attori principali del panettone che celebra la **Basilicata** a partire dal suo nome: quel **Lucanus** che rimanda all'antica terra di Lucania e ai suoi abitanti, le genti italiche di lingua osca. Lo ha realizzato **Andrea Gnoni** nel suo **Lab** con il **caciocavallo podolico**, che è un formaggio a pasta dura prodotto esclusivamente da latte di mucche podoliche allo stato brado e solo in certi periodi dell'anno, e il **salame pezzente lucano**, il cui nome rimanda alla consuetudine di realizzarlo per ultimo, con quel grasso e i ritagli di carne che non venivano utilizzati per gli altri salumi. Prodotto contadino per eccellenza oggi si veste di una livrea salutista: lo dimostra quell'etichetta pulita – “*clean label*” – che ce lo presenta come privo di conservanti o additivi chimici. Info: www.andreagnoni.it

In abbinamento: **Barolo Docg 2020 Giovanni Rosso**. Elegante e nobile interpretazione del re dei vini, ma anche del “vino dei re”: è intenso ma insieme ha sorso fresco e armonioso.



Lucanus, di Andrea Gnoni.

L'Agrodolce, il panettone cilentano

Tre impasti, tre lunghissime lievitazioni per il panettone **Agrodolce** di **Pietro Macellaro** della **Pasticceria Agricola Cilentana** di **Piaggine** in provincia di **Salerno**. Un lievitato di grande digeribilità e sapienza (Pietro non a caso incarna, in famiglia, la terza generazione di pasticceri) con al suo interno i tesori della terra cilentana: dai sottoli (**carciofini, melanzane, peperoni, zucchine**) alla **pancetta** e al **provolone piccante**, tutti riuniti in un abbraccio dolce e insieme piccante. Info: www.pietromacellaro.it

In abbinamento: **Trentodoc Riserva Extrabrut, "Tracce", 2011, Moser**. Secco, sapido e cremoso e dai sentori di frutta candita, un vino dal perlage assai fine che ha riposato e si è affinato sui lieviti per ben 132 mesi.



Panettone Agrodolce di Pietro Macellaro della Pasticceria Agricola Cilentana di Piaggine (SA).

Il PanArchico, del casertano Guido Sparaco

Ha per protagonista una vera e propria chicca, il **caciocavallo gerarchico**, il **PanArchico** di **Guido Sparaco** della **pasticceria Sparaco di Annunziata** in provincia di **Caserta**. Il pasticcere casertano, fiero ambasciatore del proprio territorio, ha selezionato per questo ricco ed elegante lievito salato un formaggio di latte vaccino dell'alto casertano dal sapore intenso, affinato in ambiente anaerobico, che nasce dalla passione del giovane casaro **Angelo Santabarbara**. Vi ha quindi aggiunto la **pancetta di maiale bianco** locale prodotta da Marco Bernardo. Da gustare come aperitivo o accompagnato da un'insalata russa. Info: www.guidosparaco.it

In abbinamento: **Amarone della Valpolicella Docg 2020, Monte Zovo**. Ha note di pepe nero e sentori di foglie d'alloro questo vino intenso ma equilibrato che ben si presta ad accompagnare i formaggi stagionati.



PanArchico, di Guido Sparaco della pasticceria Sparaco di Annunziata (CE).

Il Gastronomico Irpino

Raffaele Vignola, titolare dell'omonima **pasticceria Vignola** a **Solofra** in provincia di **Avellino**, ha messo al servizio di un panettone salato tutta la sua arte di lievitaista – a partire dal lievito madre amorevolmente custodito dal lontano 1969 – e con il quale rendere omaggio alla propria terra. Ne è nato il “**Gastronomico Irpino**“, arricchito con i salumi provenienti da un allevamento allo stato semibrado e con il **pecorino di Carmasciano stagionato** che nasce in una piccola area di pascolo, la cui valle è caratterizzata dalla presenza del Mefite di Rocca San Felice, un piccolo lago di origine sulfurea alimentato da pozze solforose. Lo zolfo emanato dalle acque conferisce un sapore unico e inimitabile a questo latte. Info: pasticceriavignola.it

In abbinamento: **Taurasi Docg “Pago dei Fusi”, 2009, Terradora di Paolo**. Di grande struttura, ha bouquet ampio e complesso. Al palato è morbido e regala note speziate. Un vino per una tavola di un giorno festa.



Gastronomico Irpino, della pasticceria Vignola a Solofra (AV).

Lo ?Ndujattone ovvero Il panettone alla ?nduja

Alla morbida **?nduja di Spilinga** – la salsiccia piccante e spalmabile a base di carne di maiale e peperoncino – è dedicato un lievitato irresistibile già dal nome: lo **?Ndujattone** del pasticcere **Marco Macri** di **Caulonia** in provincia di **Reggio Calabria**. Sapido, ma al contempo dolce e piccante, questo panettone salato con **gocce di ?nduja** si presta tanto a essere gustato come **aperitivo che piastrato in piccoli cubi** per poi venire accompagnato da una golosissima fonduta di zola ma anche a un'eccellente (e calabresissima) cipolla rossa di Tropea caramellata. Info: marcomacri.it

In abbinamento: **Blanc de Blancs Extrabrut Metodo Classico, Monsupello**. Cuvée dal ritmo lento e solenne da assaporare con calma. Un 100% Chardonnay extra brut morbido, sapido e polposo.



?Ndujattone del pasticcere Marco Macrì di Caulonia (RC).

Montanaro, il panettone 100% Made in Calabria

E sempre la ?nduja – il prodotto tipico nato inizialmente per conservare gli avanzi di carne di maiale utilizzando il peperoncino come conservante naturale – la protagonista di un altro lievitato, 100% made in Calabria realizzato dal pasticcere reggino **Paolo Caridi** (e realizzato nei laboratori Bruzia Dolce di Lamezia Terme) insieme a moltissime eccellenze regionali. Si chiama **Montanaro** e al suo interno troveremo: le **patate della Sila**, i **pomodori secchi**, il **datterino giallo di Soverato**, la **melanzana violetta di Longobardi**, la **cipolla rossa di Tropea**, la ?nduja di **Spilinga**, i **funghi porcini di Gambarie**, il **tartufo nero di Rocca Imperiale**, la **farina di castagna di Cicala** e la **polvere di nocciola di Cardinale**. Non manca il colpo di scena finale. Quale? Una massa di **cacao Marañón del Perù** che avvolge l'intero bendidio. Info: www.facebook.com/paolocaridipastrychef

In abbinamento: **Passito Volta Grande Calabria Rosso Igt 2020, Santa Venere**. Note di cacao e di spezie per questo passito di color rosso rubino dalla grande struttura e dai pochi zuccheri residui.



Montanaro, del pasticcere Paolo Caridi.

La zucca e il panettone pugliese

Dai laboratori della **pasticceria Stefano Bianco** di Lecce, il giovane pastry chef pugliese ha ideato per le feste un lievitato in omaggio al frutto simbolo dell'autunno: la **zucca**. Prima ha cotto la cucurbitacea lentamente in forno, aromatizzandola con del rosmarino, quindi ne ha preparata una crema, che ha inserito direttamente nell'impasto. La ritroveremo anche sotto forma di **semi (salati)** che ne assicureranno il morso croccante. E, a spingere ancor più il carattere, il tocco dell'**erba cipollina**. Info: pasticceriastefanobianco.it

In abbinamento: **Malvasia Nera, Mora Mora, 2022, Paolo Leo**. Morbido, avvolgente, dal tannino setoso ha note di frutti di bosco e sentori di spezie dolci. Un vino che ben si presta a un aperitivo tra amici.



Il panettone pugliese della pasticceria Stefano Bianco.

Il tacco dello Stivale con i suoi sapori

I **pomodori secchi**, il **caciocavallo podolico** e il **capocollo di Martina Franca** sono gli irresistibili (e golosi) ingredienti del panettone realizzato da **Antonio Daloiso** della **pasticceria Daloiso di Barletta**. Un lievitato salato che parla dei prodotti e dei sapori di Puglia, guarnito però con un tocco “esotico”: una glassa al parmigiano reggiano. Info: www.daloiso.it

In abbinamento: **Alta Langa Riserva Docg Blanc de Blancs Pas Dosé 2016, Ettore Germano**. Ha un sorso ricco e pieno questo vino dal perlage fine e persistente che è maturato in bottiglia per ben 65 mesi. Un vino elegante e, insieme, dal grande carattere.



Panettone di Antonio Dalloiso della pasticceria Dalloiso di Barletta.

Racconti siciliani nel panettone salato di Le Bonerie

La ricchezza gastronomica della **Sicilia** – con i suoi **capperi**, le **acciughe** e i **pomodori secchi** – si sprigiona da questo lievitato salato preparato da **Le Bonerie** nel laboratorio di **Montelepre** (PA), comune palermitano dal fascino evocativo (monteleprino era il temibile bandito Salvatore Giuliano). Prodotto con un impasto a lunga lievitazione, questo panettone salato fa parte della collezione *Le Maioliche* e si presta tanto a essere degustato come aperitivo che in accompagnamento alle altre portate. Info: www.lebonerie.it

In abbinamento: **Franciacorta Brut Docg Saten “Ammonites”, Stefano Camilucci**. Un Franciacorta morbido e suadente che accarezza il palato con il suo tocco gentile. Fruttato e delicato, intende celebrare già dal suo nome l’eleganza della seta.



Panettone Le Bonerie del laboratorio di Montelepre (PA).

Il Pan Giulivo, di Franco Giulio

Restiamo in Sicilia per l'ultimo dei nostri panettoni salati. È una tavolozza di colori – e soprattutto di sapori – quella che traspare dall'impasto del **Pangiulivo**, panettone dal carattere schiettamente mediterraneo, preparato nella **pasticceria Giulio** di **Capo d'Orlando (ME)**: peperoni, zucchine, pomodori e olive nere, questa la scelta del pasticcere **Franco Giulio** che ne arricchisce l'impasto. Ne sortisce un panettone soffice e profumato che impiega certo il burro, ma soprattutto **l'olio d'oliva** per porre in risalto i sapori delle verdure. Ancor più intrigante se accompagnato da un paté d'olive o dai pomodorini secchi. Info: www.pasticceriagiulio.com

In abbinamento: **Colli Tortonesi Doc, Timorasso Derthona 2020, Broglia**. Ha profumi di fiori e di miele e un colore giallo paglierino questo vino al palato secco e morbido, ottenuto da una selezione di uve di Timorasso. Viene prodotto attraverso una particolare vinificazione esclusivamente in piccole vasche d'acciaio per 18 mesi.



Panjulivo, della pasticceria Giulio di Capo d'Orlando (ME).

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

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

Data di creazione

02/12/2024

Autore

giovanni-caldara