



Renne di cioccolato Simona Solbiati (Foto © Michele Silvestro)

Regali di Natale per golosi: panettoni, cioccolato e dolci artigianali

Panettoni artigianali, cioccolato d'autore e novità da laboratori storici e maestri pasticceri: idee e consigli per i regali di Natale per parenti e amici golosi

Per chi è alla ricerca di un regalo capace di conquistare parenti golosi e amici buongustai, il Natale 2025 porta con sé una serie alcune proposte irresistibili. Dall'**Antica Pasticceria Castino**, che celebra il suo centenario con il *Panettone di Natale* e lo stravagante *PanCricri*, alle raffinate creazioni al cioccolato firmate **Simona Solbiati**, dolci capolavori che uniscono eleganza e sapore. Senza dimenticare i panettoni "spiritosi" frutto dell'incontro tra la storica casa **Albertengo** e i distillati **Mazzetti d'Altavilla** e quelli artigianali del **Maestro AMPI Sandro Ferretti** che arriva a Milano con un temporary store nel cuore di Brera.

Antica Pasticceria Castino: 100 anni di tradizione

Il Natale 2025 segna un traguardo speciale per l'**Antica Pasticceria Castino** di Pinerolo, che celebra i suoi 100 anni con due creazioni simboliche: il *Panettone di Natale* e l'innovativo *PanCricri*. Qui, la parola "antica" è una radice viva da cui nascono ogni giorno nuove idee. La pasticceria,

riaperta nel 2014 da una famiglia di imprenditori pinerolesi, ha riportato alla luce un patrimonio di lievitati della scuola piemontese, oggi interpretati nel laboratorio di Piazza San Donato dal **Pastry Chef Davide Muro**, vincitore nel 2024 di Una Mole di Panettoni con il Mandorlato Classico.



Panettone con la polenta di mais di Antica Pasticceria Castino (Foto © Ufficio stampa).

«Non c'è innovazione senza radici, ma non c'è tradizione viva se non la si mette alla prova», racconta Muro. Da questa visione nasce il nuovo **Panettone di Natale**, evoluzione del classico di mela e cannella, arricchito da zenzero e spezie ispirate al pan di zenzero, un lievitato avvolgente pensato per accompagnare tutto l'inverno.

Dalla stessa sperimentazione nasce anche **PanCricri**, il primo panettone dolce **con farina di grillo**: una creazione audace, nutriente e sostenibile, con olio extravergine d'oliva, cioccolato, pasta di arachide e albicocche semi-candite. «È un dolce che guarda avanti. – spiega **Davide Muro** – Volevo dimostrare che si può coniugare piacere e salute, rispettando la natura e chi la abita. È un panettone che non esclude, ma include: chi ama il gusto, chi cerca equilibrio, chi vuole scoprire qualcosa di nuovo».



PanCricri, il primo panettone dolce con farina di grillo (Foto © Paolo Mantovan).

Accanto ai lievitati dolci, Castino continua a innovare con la linea dei Grandi Lievitati salati, otto proposte pensate per aperitivi e tavole gourmet, realizzate con ingredienti selezionati e verdure essiccate in laboratorio.

Antica Pasticceria Castino

Piazza San Donato, 42, Pinerolo (TO) | Web. anticapasticceriacastino.it

L'arte del cioccolato firmata Simona Solbiati

Con l'arrivo delle feste, tornano le dolci creazioni di **Simona Solbiati** che per il Natale 2025 presenta una **capsule collection** capace di trasformare cioccolato fondente, bianco e al latte, in deliziose opere d'arte. «*Quest'anno mi sono lasciata ispirare dai simboli più classici del Natale, come le ghirlande, gli alberelli, gli elfi, le renne e il piccolo villaggio di Babbo Natale. – racconta Solbiati. Sono icone che, ovunque nel mondo, sanno trasmettere calore, tradizione e un po' di magia*».

La nuova **Xmas Collection 2025** è un viaggio goloso tra praline, tartufi, sfere, tavolette, omini e casette di Babbo Natale, pensati per accompagnare le festività con gusto e raffinatezza. Tra le creazioni più rappresentative spicca la **Ghirlanda di cioccolato**, proposta in tre interpretazioni che uniscono maestria artigianale e immaginazione: dallo spirito festoso delle decorazioni

multicolore alla dolcezza giocosa degli orsetti d'inverno, fino all'eleganza dell'agrifoglio con cremino morbido racchiuso in un guscio fondente. Accanto ad essa brillano gli Angeli di cioccolato, piccole sculture realizzate con cioccolato belga finemente modellato a mano, portatrici di un messaggio di pace perfetto per un dono speciale o per impreziosire la tavola delle feste.



Ghirlande di cioccolato (Foto © Ufficio stampa).

Non manca il **Panettone Villaggio di Natale**, un omaggio alla tradizione arricchito dalla fantasia artistica che caratterizza da sempre la maison. La glassatura al cioccolato fondente e la decorazione nei tre cioccolati danno vita a un paesaggio incantato, disponibile in più formati per adattarsi a ogni momento del Natale. A completare la collezione, i **Calendari dell'Avvento** e la scenografica **Giostra dei Cavalli**, una scultura interamente in cioccolato che richiede oltre 48 ore di lavoro e più di 100 pezzi assemblati a mano: un capolavoro che riporta all'infanzia e all'emozione dell'attesa.



Panettone Solbiati al cioccolato (Foto © Ufficio stampa).

Tra le proposte più preziose torna anche la **Christmas Box “Stella”**, realizzata in collaborazione con 20 Celesti Bijoux. Al suo interno, una sfera di cioccolato fondente decorata a tema festivo custodisce un bracciale artigianale con pendente in resina e un messaggio luminoso: “Da oggi punto alle stelle.” Un’idea regalo che unisce gusto e bellezza, perfetta per sorprendere chi ama piccoli lussi da scartare.

Per chi desidera acquistare o avere maggiori informazioni sulla collezione natalizia è possibile contattare il laboratorio milanese tramite email all’indirizzo assistenza@solbiaticioccolato.it o chiamando il numero 02 09970589 oppure visitando i negozi di Brescia o Milano.

Simona Solbiati

– Brescia, Corsia del Gambero, 10
– Milano, Via Ruggiero Settimo, 4 (cortile interno).
Shop online: www.solbiaticioccolato.it

Panettoni Gin e Grappa: il gusto “spiritoso” del Natale di Mazzetti D’Altavilla

Per il Natale 2025, la storica casa cuneese **Albertengo** si unisce ai distillati Mazzetti d’Altavilla

per creare tre panettoni unici che combinano la tradizione piemontese con un tocco originale e “spiritoso”. Il **Panettone Dorè** è una soffice specialità pandorata senza uvetta e scorze di agrumi, farcita con crema al cioccolato Baratti & Milano variegata alla grappa.

Il **Panettone alla grappa** arricchisce uvette e fichi con la pregiata **Grappa di Ruchè Barricata 7.0**, regalando un abbinamento sorprendente e raffinato.



Il Panettone alla grappa di Mazzetti d'Altavilla (Foto © Ufficio stampa).

Infine, il **Panettone al Gin** si presenta ricoperto di glassa e mandorle, con uvetta e scorza d'arancia candita in infusione nel Gin Mazzetti, per un sapore intenso e aromatico. Tre creazioni originali che reinterpretano il classico dolce natalizio, portando in tavola l'eleganza e gli aromi dello “spirito italiano”, al prezzo di 30 euro a confezione.

Web: mazzetti.it



Il Panettone al Gin di Mazzetti d'Altavilla (Foto © Ufficio stampa).

Il Natale abruzzese di Sandro Ferretti arriva a Milano: un temporary store nel cuore di Brera

Il Natale 2025 firmato dal **Maestro Pasticcere AMPI Sandro Ferretti** celebra l'arte dolciaria italiana con una proposta che unisce radici abruzzesi, ingredienti selezionati e nuove creazioni pensate per raccontare la sua filosofia: qualità artigianale, autenticità e ricerca continua.

Per la prima volta, le specialità di **Ferretti Dessert** approdano anche a Milano dove, dall'8 al 28 dicembre, sarà aperto un temporary store in via Formentini 4, nel cuore di Brera. Un luogo di incontro, degustazioni e momenti dedicati alla scoperta dei suoi prodotti più iconici.

Fulcro della linea natalizia è il **Pan D'Abruzzo**, panettone all'olio d'oliva realizzato secondo una ricetta originale del Maestro. Accanto a questa specialità, un catalogo ricco e variegato che spazia dai *Classici Panettone Premium*, *Mandorlato* e al *Cioccolato*, ai *Farciti* con abbinamenti gourmet come pera e fondente, albicocca e latte, arancia e fondente, fino alla variante mela, uvetta, cannella e calvados. Non mancano le Novità 2025, tra cui il *Pandoro Premium Classico* e il *Pandoro al Cioccolato*.



Pan D'Abruzzo del Maestro Pasticcere AMPI Sandro Ferretti (Foto © Ufficio stampa).

*«Il Natale rappresenta uno dei momenti più speciali dell'anno perché proponiamo un grande assortimento di prodotti in grado di soddisfare i gusti di tutti i nostri consumatori. – afferma il **Maestro Sandro Ferretti** . Per il 2025 abbiamo voluto valorizzare la nostra tradizione con una gamma ancora più ricca, capace di unire qualità artigianale e gusto autentico. Dai grandi Classici ai Farciti più innovativi, fino alla nostra specialità, il Pan D'Abruzzo, ogni prodotto racconta la passione e la ricerca di materie prime di qualità che da sempre ci contraddistinguono. Quest'anno, inoltre, siamo particolarmente orgogliosi di essere presenti per la prima volta a Milano con un nostro negozio».*

Tutti i prodotti natalizi sono disponibili per l'acquisto anche sul sito www.ferrettidessert.it

Data di creazione

01/12/2025

Autore

sara-panizzon