



Un viaggio nell'Italia enogastronomica: 20 idee regalo per il Natale

Dai panettoni artigianali ai vini di territorio, dal cioccolato pregiato ai prodotti simbolo delle feste vi proponiamo un percorso tra sapori, storie, artigiani e identità italiane

Tra profumi avvolgenti e sapori autentici, le festività natalizie sono l'occasione perfetta per riscoprire il piacere della convivialità, anche attraverso i regali. Dai panettoni artigianali ai vini pregiati, dai salumi alle confetture rare, dall'olio extravergine di oliva al cioccolato artigianale, dai formaggi di montagna ai distillati, cresce la voglia di donare (e gustare) prodotti d'eccellenza che raccontano territori, tradizioni e passione.

Di seguito, una carrellata tra le prelibatezze da mettere sotto l'albero o direttamente in tavola, per rendere le vostre feste un'esperienza indimenticabile e di alto livello.

Palazzo di Varignana: olio, vini e dolcezze

Dalle colline del Borgo di Varignana arrivano le delizie prodotte nella tenuta del Resort Palazzo di Varignana. A cominciare da "Aurum", l'olio EVO premium da olive biologiche, spremuto a freddo,

che per la prima volta nasce da una partita separata, ottenuta esclusivamente da olivi secolari di proprietà. La scelta del lotto privilegia freschezza, pulizia aromatica e lunga tenuta, per un olio estratto separatamente e selezionato per freschezza e longevità, che concentra in poche gocce la memoria del luogo.

Durante le festività torna anche il **Dolce di Natale** di Varignana, nato dalla collaborazione con il maestro pasticciere **Luigi Biasetto**, e disponibile in tre versioni: *classico*, *al cioccolato* e *al tè Don Carlo*. Si tratta di un lievitato artigianale a lunga fermentazione, preparato con ingredienti selezionati, con una glassa che ricorda il macaron e, nell'impasto l'[olio extravergine d'oliva Vargnano](#).



E per brindare al Natale niente di meglio della pregiata selezione di **vini di Varignana**, dallo Chardonnay dei Colli di Imola al Sangiovese Superiore e all'Albana passita, e degli **spumanti** metodo classico Villa Amagioia, perfetti per salutare l'anno nuovo. Info: www.palazzodivarignanafood.com

Il panettone di Corrado Parisi

Dal ristorante Benso a Bologna, lo chef Corrado Parisi propone il suo **panettone artigianale**. Soffice come una nuvola, leggero come l'aria, il classico dolce natalizio è disponibile in tre versioni diverse: *classico*, ricco di canditi e uvetta, *al cioccolato* e *arancia*, e il nuovissimo "Nocciolato",

arricchito da vere nocciole Tonda Gentile del Piemonte IGP e dalla crema di nocciole firmata Babbi. I panettoni si possono prenotare presso il Ristorante Da Benso, in vicolo San Giobbe a Bologna. Info: www.bensoristorante.it



Le confezioni natalizie targate Babbi

Il Natale 2026 è più dolce ed elegante grazie alle proposte a tiratura limitata della **Christmas Edition** firmata Babbi, l'azienda di Bertinoro che da oltre 70 anni è sinonimo di eccellenza nei prodotti dolciari. Le confezioni natalizie, illustrate da **Chiara Varotto**, custodiscono le specialità dolciarie Babbi, dai *Viennesi de luxe* ai *Waferini oro alla nocciola*, dalle confezioni assortite di *Babbini* e *CuBon* alle palline di Natale e agli abeti natalizi decorativi, ripieni di golosità (che possono diventare anche eleganti addobbi per l'albero), dalla *Calza della Befana* fino al *Bauletto Dolce Natale* che, con un assortimento esclusivo pensato per un regalo ancora più prezioso. Info: shop.babbi.com



Dai Colli Euganei, i vini Loreggian

L'azienda **Loreggian** si trova sui versanti meridionali dei Colli Euganei, ad Arquà Petrarca, uno dei borghi più belli d'Italia. Nella vastità della sua proposta non mancano vini da accompagnare al pranzo di Natale o al cenone di San Silvestro, dall'antipasto al dolce. Si può iniziare con il *Prosecco Extra Dry DOC Millesimato*, dalla grana fine e dal profumo intenso, per proseguire con il *Serprino DOC*, vino bianco frizzante ricavato da un antico vitigno autoctono tipico di questa zona del Veneto. Interessante anche il *Rosso Riserva DOC "Villa Ca' Valli"*, blend di Merlot e Cabernet Sauvignon, si accompagna bene ad arrostiti e bolliti. La conclusione è affidata al *Moscato Fior d'Arancio DOCG* spumantizzato, dalle note aromatiche capaci di esaltare dessert, panettoni e frutta secca. La grappa di Friularo, altro vitigno autoctono del territorio, sarà la protagonista del fine pasto. Info: www.viniloreggian.it



Accademia Olearia

Accademia Olearia di Alghero è un'azienda conosciuta per il suo pregiato olio extravergine di oliva, ottenuto da cultivar autoctone come la **Bosana**. L'olio è il cuore della produzione ma l'Accademia propone anche vini eleganti e territoriali, olive bosana in salamoia, carciofi di Sardegna dop in olio extravergine DOP Sardegna e un Dolce di Natale aromatizzato con il medesimo olio extravergine. Completa l'offerta una validissima linea beauty di creme corpo e viso sempre a base di olio evo DOP. Info: www.accademiaolearia.com



Loison, il panettone pesche e rosmarino

Si chiama **PeachMary**[®] la novità brevettata che **Dario Loison** propone per il Natale 2025. Un incontro insolito tra la dolcezza della pesca e l'audacia del rosmarino, erba aromatica che raramente si concede al dessert e che in questo panettone diventa l'ingrediente strategico di un'esperienza sorprendente. L'impasto soffice è arricchito da pesche semicandite, più tenere e succose dei normali canditi, e da delicate note di rosmarino; dopo la cottura, il panettone viene farcito con una crema alla pesca. La **vaniglia Bourbon del Madagascar**, presidio Slow Food, arriva da una piccola famiglia artigiana malgascia. Persino il sale marino di Cervia, usato in piccole quantità, è scelto per la sua capacità di nobilitare ogni impasto. Il Panettone PeachMary[®] è disponibile in tre formati: 600 g, 750 g e 1 kg. Info: shop.loison.com



Scarpon: il paradiso delle giuggiole

Ad Arquà Petrarca quella delle giuggiole è una tradizione che si porta avanti dalla notte dei tempi e, da oltre 30 anni, l'**Azienda Agricola Scarpon** le rende protagoniste della sua produzione di eccellenza. Tra le specialità, il *Brodo di Arquà Petrarca* (liquore dal dolce cuore di giuggiola), l'*Estragone* (infuso di erbe officinali dall'antica ricetta), le confetture di giuggiole, di corbezzoli, di prugna e lavanda, le golose conserve sottolio e sottaceto e il profumato olio extravergine d'oliva dei Colli Euganei. Prodotti interamente artigianali, realizzati a mano, utilizzando soltanto materie prime venete e gestendo l'intera filiera, dalla coltivazione alla raccolta, dalla trasformazione al confezionamento. Info: www.scarpon.it



Francesco Elmi Pasticcere

Fate una riverenza a “*Sua Maestà*”, la nuova edizione di panettoni che il maestro pasticcere **Francesco Elmi** della Pasticceria Regina di Quadri ha creato per il Natale 2025. Premiato da Iginio Massari nel 2023 “Tra i migliori pasticceri del mondo”, Elmi è un nome molto noto ai veri intenditori di prodotti dolciari. È Maestro del Lievito Madre e del Panettone Italiano e presidente del Panettone World Championship, il primo campionato mondiale di panettone a squadre. E quest’anno non si smentisce, il suo è un panettone d’autore in edizione limitata che unisce alta pasticceria e arte contemporanea. Realizzato con lievito madre vivo e Mora, la farina integrale di Agugiaro & Figna, combina fichi, arancia e cioccolato in un impasto ricco e profondo, rifinito da una glassa al cioccolato. Sulla preziosa art box l’opera del celebre artista iraniano Navid Azimi Sajadi, tratta dalla serie “Pelagos”, simbolo di apertura e conoscenza. Info: www.francescoelmi.it



L'olio di Arquà Petrarca del Frantoio EVO del Borgo

Il Frantoio EVO del Borgo di Arquà Petrarca unisce metodi antichi e tecnologia moderna per produrre olio extravergine d'oliva di altissima qualità. Le olive raccolte nelle campagne circostanti vengono molite a freddo entro poche ore per mantenere intatte le proprietà nutrizionali e aromatiche. Grazie a questa realtà, l'olio di Arquà Petrarca continua a essere un prodotto di punta, riconosciuto per la sua purezza, freschezza e per il valore che racchiude in ogni goccia. Info: www.evodelborgo.com



Panettoni della Pasticceria Fraccaro

Per il Natale 2025 la proposta della storica **Pasticceria Fraccaro**, attiva dal 1932 a Castelfranco Veneto, si articola in tre linee.

La linea *Incarto Artigianale*, vivacemente illustrata, comprende il panettone con fragoline e cioccolato bianco, quello con **Ciliegia di Marostica Igp e mirtili** e la versione alla zucca con farina di mandorle. La linea *Luxury Gift* include il panettone classico basso, realizzato secondo la ricetta milanese, il tradizionale pandoro di Verona, ricco di burro e di vaniglia, e le versioni senza glutine, certificate ICEA e incluse nel registro dei prodotti gluten free del Ministero della Salute. Questo Natale 2025 sarà disponibile, inoltre, una *Cappelliera Premium Rossa*, novità rispetto al resto della gamma tutta in verde. Decorata con illustrazioni realizzate a mano, custodisce il **Panettone Antico** preparato con lievito madre vivo, impastato a mano e lievitato 48 ore, con canditi di arancia e cedro, uvetta australiana e miele. Info: www.pasticceriafraccaro.it



Marchesi 1824

Dal 1824 al bancone di Marchesi a Milano si sono riforniti i grandi della letteratura, della cultura, dell'industria, dello spettacolo e della politica. La proposta natalizia comprende il *panettone tradizionale*, disponibile nei formati da 1, 2 e 3 kg, affiancato da varianti come il *panettone ai marroni canditi*, quello con *pera, cannella e zenzero* e la versione al cioccolato fondente. Non dimenticate poi il celebre *Panettone Meneghino*, confezionato in un'elegante cappelliera a tema natalizio e nel quale il classico impasto Marchesi 1824 è impreziosito da una nota di Grand Marnier. Info: www.marchesi1824.com



Tiare Vini: Malvasia del Collio Friulano

Brindare al Natale 2025 con la **Malvasia del Collio Friulano** che l'azienda vinicola Tiare produce in simbiosi con le più grandi operaie della natura, le api, è una garanzia. Nell'ambito del progetto "Eno Bee – Api in Vigna" infatti Tiare ha installato tra le proprie vigne di Malvasia cinque arnie, su ciascuna delle quali è posta una lettera a formare il nome dell'azienda. Un benvenuto per valorizzare il ruolo che le api hanno nella viticoltura come bioindicatore di qualità, nonché per la loro funzione impollinatrice alla base della sopravvivenza degli ecosistemi agricoli e naturali. Info: www.tiaredoc.com



Sella & Mosca, l'anima della Sardegna in bottiglia

Abbinare i vini della storica cantina sarda **Sella & Mosca** ai piatti delle festività natalizie significa aggiungere un tocco di raffinatezza agli opulenti menu. La *Cuvée 161* è la massima espressione del Torbato di Sella & Mosca, quella in cui il carattere di quest'uva antica si fonde all'unicità dei suoli di origine marina e alla visione contemporanea della cantina. Un lungo *élevage* sui lieviti, unito ad una piccola quota fermentata in barrique, permette di ottenere un vino strutturato e complesso.

Ma tra Alghero e il torbato sembra esserci un antico patto, sarà per questo che anche nella declinazione Metodo Classico questo vitigno regala un'altra meravigliosa sorpresa: "*Oscar*", Alghero Torbato Spumante Brut Metodo Classico. Dopo un anno di permanenza sui lieviti, il vino mantiene freschezza e immediatezza, con un naso spiccatamente floreale con sensazioni di biancospino e fiore di arancio e una bocca dal perlage fine e brioso, dal finale armonico e coerente, compatto e verticale. Info: www.sellaemosca.com



Graffiante di Cantina Rigatteri

Il **Cagnulari**, vitigno autoctono sardo a bacca rossa, trova una delle sue espressioni più rappresentative in "*Graffiante*", una delle etichette di punta della **Cantina Rigatteri** di Alghero. Dalla carica cromatica di **colore rosso rubino intensa e brillante**, con ampi campi violacei, al naso offre profumi intensi e continui di frutta rossa. Al palato è potente e concentrato, con buona struttura, caldo e avvolgente con leggero sentore di vigneto in fioritura. Di immediata e piacevole beva, migliora progressivamente con l'invecchiamento e si esalta al meglio nel formato Magnum. Da abbinare a primi piatti strutturati, cacciagione da piuma, carni arrosto e brasate, formaggi stagionati e piccanti. Info: www.rigatteri.com



Tenute Delogu, uno spumante per salutare l'anno nuovo

È un privilegio brindare al nuovo anno con “Chelos”, spumante metodo Martinotti dalle **Tenute Delogu**, importante realtà vitivinicole del territorio algherese, dove i vigneti circondano un bellissimo wine resort. Ottenuto da uve a bacca bianca, in prevalenza Chardonnay, coltivate nel Triveneto, raccolte manualmente e dopo la pressatura lasciate ad affinare per tre mesi cui ne seguono altri dieci sui lieviti, questo vino ha carattere brioso ed elegante. Ideale per un aperitivo in compagnia, si abbina a meraviglia ad antipasti a base di pesce o di crostacei. Info:

shop.tenutedelogu.com



Torre Zambra, una Riserva che racconta l'Abruzzo

Compagno ideale dei sostanziosi pasti natalizi e di fine anno, il **Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva "Colle Maggio"** nasce sulla collina omonima, a Villamagna, da vigneti condotti con rese volutamente contenute, destinando alla riserva solo le uve selezionate. È una delle punte di diamante di **Torre Zambra**, cantina premium del gruppo vinicolo della **Famiglia De Cerchio**. Colore rosso intenso e inchiostro, profilo olfattivo raffinato che accenna alle foglie autunnali e alla frutta matura che si aprono per rivelare lampone e spezie, con note di caffè, tabacco e cacao in polvere nel finale, è un vino corposo e ben strutturato ma mai aggressivo, con il passaggio botti grandi di rovere che aggiunge una nota speziata nel finale, e un tocco di cacao in polvere che accentua e sottolinea la rotondità e uno straordinario equilibrio, che si presta a invecchiamento anche oltre i 20 anni. Info: www.famigliadecerchio.it



Gardini, il cioccolato d'Autore

Il Natale 2025 di **Gardini** si addobba dei sapori tipici di quella terra di Romagna nella quale nasce l'azienda. Due le confezioni natalizie a riprodurre le forme del tradizionale abete decorato, una di praline e una di bastoncini al cioccolato. I gusti? Dal caramello salato alla fragola, dalla nocciola al pistacchio al gianduia. Non mancano le altre confezioni regalo come "**Romagna da Gustare**", dove ad una selezione di praline monorigine è abbinata una bottiglia di vino passito, ma anche le altre specialità Gardini, dalle praline ripiene di crema all'Albana passita o al Sangiovese passito ai cremi realizzati con latte e noci di Romagna, dalla tavoletta di cioccolato extra fondente arricchito da una nota di gin Primo alle praline nelle quali il sapore del cacao si abbina, di volta in volta, a quello del formaggio di fossa, dell'Alchermes, della zuppa inglese e del sale dolce di Cervia. Info: www.gardinicioccolato.it



Vecchia Malga – Famiglia Chiari

“[Sua Maestà il Nero](#)” è il formaggio simbolo della famiglia Chiari, casari dell’Appennino bolognese, oggi legati a **Vecchia Malga**. Si tratta di un formaggio di montagna a pasta dura, con una consistenza paragonabile a quella di un grana a lunga stagionatura, prodotto artigianalmente a circa 800 metri di altitudine. La ricetta nasce dall’intuizione di **Rino Chiari**, insieme a un casaro della Pieve di Roffeno, di riprendere antiche pratiche dei frati cappuccini. La caratteristica **cappatura nera**, ottenuta con ingredienti naturali – come avveniva anche per il Parmigiano di un tempo – accompagna una **stagionatura non inferiore ai due anni**, che determina un profilo gustativo e una fragranza unici.

Premiato in diversi concorsi internazionali, tra cui la Medaglia d’Oro come miglior formaggio a pasta dura al concorso di Les Rousses, si presta sia all’uso in cucina, grattugiato su primi piatti, sia al consumo come formaggio da pasto e da meditazione. Info: www.vecchiamalga.com



I Am Italiano by Sabadì

Da Modica a Milano, da Portofino a Napoli, “**I Am Italiano**” è il progetto con cui l’azienda modicana **Sabadì** rende omaggio alle bellezze e alle curiosità dell’Italia. Il progetto arriva sulle tavole delle feste con **tre confezioni speciali per il Natale 2025**, ispirate ad altrettanti temi tipici del Natale italiano: il **pandoro**, i **parenti** e il **Prosecco**. All’interno, barrette di **cioccolato modicano lavorato a freddo**, declinate in gusti diversi: il pandoro è fondente biologico con mandorle caramellate, il Prosecco cioccolato bio con caramello e sale, i parenti **cioccolato bio con latte e caffè**. Le tre referenze sono disponibili anche in un’unica borsetta regalo, con confezioni decorate riutilizzabili come cartoline da collezione.



Sabadi dispone di botteghe e cantine di affinamento del cioccolato a **Modica, Siracusa e Noto**, oltre a una sede aperta nel dicembre 2023 a **Parigi**, nel sesto arrondissement e a pochi passi dal Teatro dell'Odeon. Sono dedicate al gusto e alla bellezza. Il viaggiatore è guidato alla conoscenza e degustazione del cioccolato lavorato a freddo e alla scoperta del cioccolato aromatizzato in Cantina di affinamento, terminando con la degustazione degli Affinati nei tabacchi, nei tè, nelle erbe, resine, spezie e in barrique. Info: www.iamitaliano.it

Sa Mandra pecorino sardo

Immersa nella campagna dell'entroterra di Alghero, **Sa Mandra** propone un'esperienza legata alla cucina e alle tradizioni agropastorali sarde. La cucina rappresenta il fulcro dell'attività con piatti preparati con ingredienti coltivati, allevati e trasformati in azienda, secondo metodi tradizionali. Il menu segue l'andamento stagionale e include specialità come culurgiones, porchetto arrosto, zuppa gallurese, oltre a formaggi artigianali e salumi di produzione propria, accompagnati da vini sardi e pane carasau.



Dai pascoli che circondano la tenuta nasce anche **Nàrami**, pecorino artigianale prodotto nel caseificio aziendale con latte di pecora proveniente dalle greggi di proprietà. Lavorato a latte crudo, sottoposto a 24 ore di affumicatura con tecniche tradizionali e successivamente trattato con olio extravergine di oliva, Nàrami stagiona tra i 12 e i 14 mesi, sviluppando un gusto forte e saporito, con note affumicate che si amalgamano al gusto pieno e autentico del latte di pecora. Info: www.aziendasamandra.it

Data di creazione

23/12/2025

Autore

federica-pagliarone