

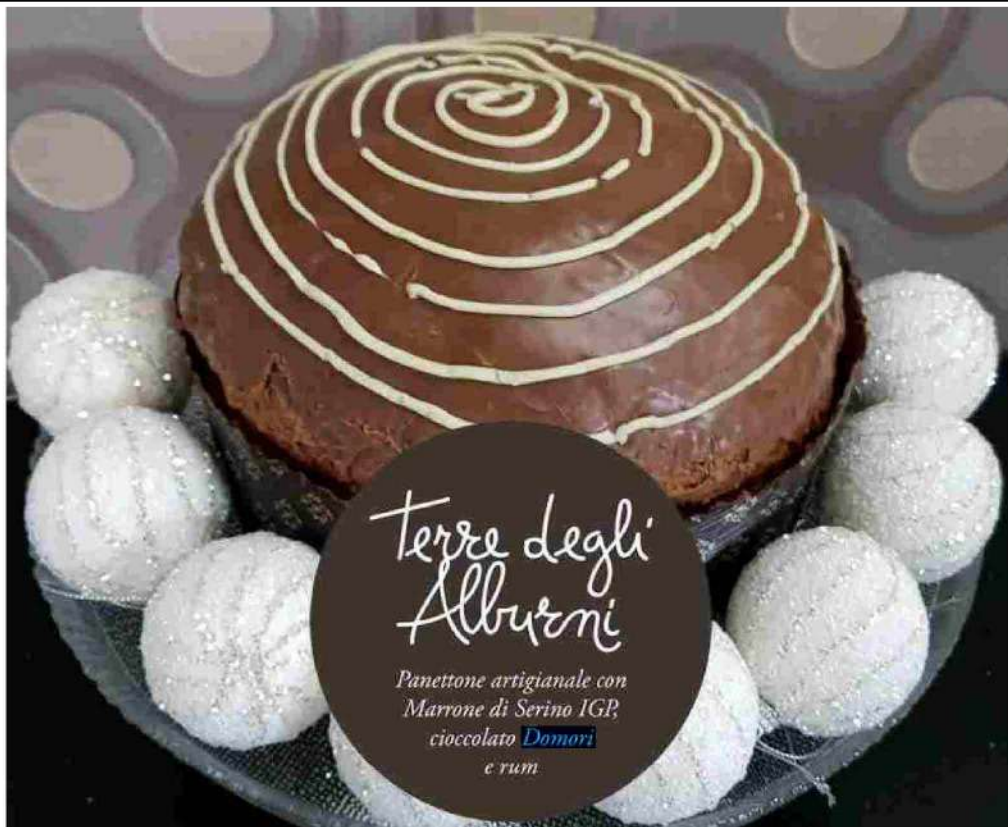


Helga Liberto - Carezza del cilento

DA LSDM 2019 IL MESSAGGIO PER
IL CUOCO DEL FUTURO



L' autunno
Incontri d'autunno
Girella di spatola alla
mediterranea
In viaggio con la "sconosciuta"
La mia Cassata di OPLONTIS
Tortellorossi



Helga Liberto - Terre degli Alburni

Per finire con il "Profumo di bosco": un mix di mirtilli, more, e fragoline a canditura morbida e glassatura di cioccolato Ruby. Senza dimenticare "Il Tradizionale" con uvetta e scorza d'arancia.

Articoli correlati



Pasticceria Di Dato ad Angri



Loretta Fanella "si ferma", al Pastry Lab di Livorno



Roma, Pasticceria Regoli. Quasi un secolo di dolci made in Italy nel quartiere più etnico che c'è



San Lucido (Cs), gelateria e graniteria La Mandorla



Cafè Sofà, un angolo de Il Giardino di Ginevra di Anna Chiavazzo accanto alla Reggia di Caserta

garantito
giovani professionisti **igp**





Helga Liberto - Fior di Bosco



Ultimi commenti

friariello: *Non sarei così pessimista, anche se solo le pasticcerie più rinomate rispettano l'enorme varietà dei nostri dolci natalizi.*

vincenzo: *VOLEVO SAPERE SE DOMENICA 22 A PRANZO AVETE LA MINISTRA MARITATA*

Enrico Malgi: *Vino insuperabile caro Francesco, che insieme a qualche altra etichetta ha contribuito al salto di qualità di tutta la produzione vitivinicola p...*

Francesco Mondelli: *In questo caso mi sembra giusto sottolineare che chi lascia la via vecchia per la nuova sa quel che lascia ma altro non trova. Ad ogni buon conto...*

Francesco Mondelli: *Polpette di carne al sugo e vai. Per me il vitigno di riferimento in Puglia Se poi il vino è firmato Garofano è una garanzia in più PS Per via...*

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi

Vini francesi

Bollicine



Helga Liberto – Panettone tradizionale

Non solo panettoni dolci quelli del catalogo targato Helga Liberto: la new entry “Pan ‘e Mar” con acqua di mare, Datterino soleggiato, alici, olive infornate e capperi è una variante salata che diventa un piatto gourmet esaltato dai prodotti tipici di un terroir fertile che va dal Vesuvio al Cilento.

I Grandi Classici
I vini del Mattino
in Abruzzo
in Basilicata
in Calabria
in Campania
Avellino
Benevento
Caserta
Napoli
Salerno
in Molise
in Puglia
in Sardegna
in Sicilia
nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

50 best restaurant 2017
50 best restaurant 2018
50 Best Restaurant 2019
50 top Italy
50 top pizza
Album
Alimentazione corretta
Bracerie
Breaking News
Cinema e cibo
Città e paesi da mangiare e bere
Cucina cinese
Cucina giapponese
Cucina Vegetariana e Vegana
Curiosità
Documento



Helga Liberto – Pan e Mar

Un territorio circoscritto in cui proliferano materie prime d'eccellenza che risultano essere l'asso nella manica di una profonda conoscitrice di grani e farine che riesce con il suo estro a produrre un lievitato in cui ogni senso è appagato: dal sapore unico, dall'odore inebriante, dall'aspetto gradevole.

Battipaglia PizzaArt Pizzeria

Via Rosario 14

Tel. 0828.1840582

www.pizzaart.eu



Ristorante di pesce



Ecco perché i panettoni artigianali hanno rotto le palle



Acquista panettoni Fiasconaro - Venerdì 29.11.19 Black Friday



Il peggior panettone del mondo è di....

Drink
 Enotavole
 Eventi da raccontare
 Frasi sotto spirito
 GARANTITO IGP
 Giro di vite
 Gli agriturismi più belli
 Gluten free
 Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud
 Guida ai Ristoranti e alle Trattorie d'Italia del Nord
 Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide
 Hamburgerie
 I miei prodotti preferiti
 I primi piatti
 L'olio d'oliva
 La cazzata del giorno
 La Posta di Luciano
 La Tavola di Pulcinella
 Le pizzerie
 Le ricette
 Le stanze del gusto
 Le torte e i dolci di Claudia Deb
 LSDM 2014
 LSDM 2015
 LSDM 2016
 LSDM 2017
 Isdm 2018
 LSDM 2019
 michelin
 Midailaricetta?
 Minima gastronomica
 News dalle aziende e dagli enti
 paninoteche
 pasticcerie
 Pizza nel ruoto
 Salotti del gusto
 TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato
 Verticali e orizzontali
 Visti In Tv
 Voglia di Birra
 World's 50 Best Restaurants 2018



FORMA E GUSTO

nutrizionisti

IL MIELE

Ci prendiamo un caffè?

Il caffè

Dieta e stagionalità

Il piatto sostenibile

Tutti i nutrienti nella giusta quantità



My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon



Home page About me FOOD-WINE Ricette FASHION LEISURE TIME NEWS Events People CALENDAR Contact me

calendario eventi

Il tuo browser non supporta JavaScript, ma è necessario utilizzare JavaScript per visualizzare correttamente questa pagina. Puoi visitare la versione solo HTML di questa pagina all'indirizzo: <https://calendar.google.com/calendar/html/embed?showTitle=0&showDate=0&showPrint=0&showTabs=0&showCal>

prossimi eventi

Il tuo browser non supporta JavaScript, ma è necessario utilizzare JavaScript per visualizzare correttamente questa pagina. Puoi visitare la versione solo HTML di questa pagina all'indirizzo: <https://calendar.google.com/calendar/html/embed?showTitle=0&showDate=0&showPrint=0&showTabs=0&showCal>

Etichette

- [Abbigliamento](#) (33)
- [Accessori](#) (31)
- [Alimenti](#) (22)
- [Beauty](#) (27)
- [Benessere](#) (8)
- [Calendar](#) (12)
- [Christmas](#) (1)
- [Christmas18](#) (5)
- [Cinema](#) (74)
- [Cristmas](#) (1)
- [Design](#) (26)
- [Entertainment](#) (112)
- [Eventi](#) (369)
- [Fashion](#) (280)
- [Food-Wine](#) (458)
- [Gioielli](#) (23)
- [Home](#) (4)
- [Indirizzi di MNS](#) (53)
- [Leisure Time](#) (116)
- [Libri](#) (17)
- [Lifestyle](#) (13)
- [Mostre](#) (22)
- [Musica](#) (26)
- [News](#) (338)
- [People](#) (40)
- [Prodotti](#) (4)

Archivio blog

- ▼ [2019](#) (44)
 - ▼ [dicembre](#) (1)
 - [E' il momento del Panettone gourmet da gustare in ...](#)
 - [novembre](#) (4)
 - [ottobre](#) (5)
 - [settembre](#) (5)
 - [agosto](#) (3)
 - [luglio](#) (4)
 - [giugno](#) (3)
 - [maggio](#) (5)
 - [aprile](#) (3)
 - [marzo](#) (4)
 - [febbraio](#) (2)
 - [gennaio](#) (5)
- [2018](#) (63)
- [2017](#) (58)
- [2016](#) (80)
- [2015](#) (113)
- [2014](#) (130)
- [2013](#) (477)

venerdì 13 dicembre 2019

E' il momento del Panettone gourmet da gustare in occasione del Natale e non solo



Manca ormai poco al **Natale** e il dolce che lo rappresenta maggiormente, già primeggia nelle pasticcerie e nei migliori negozi specializzati.

Il **panettone**, una volta soprannominato "il dolce milanese" ormai ha superato i confini geografici, grazie ai migliori pasticceri che gli hanno reso giustizia da Nord a Sud dell'Italia, con numerose personalizzazioni, ma, sempre, nel rispetto della ricetta tradizionale.

Come scegliere un buon panettone tra un ventaglio di opzioni sempre più ampio? Negli ultimi anni, sono sempre di più gli eventi dedicati ai grandi lievitati delle feste. Mostre mercato dove poter assaggiare e acquistare a prezzo di favore il panettone, conoscendolo meglio grazie al confronto diretto con gli artigiani che l'hanno realizzato. Da parte nostra, ve ne segnaliamo alcuni degni di nota.



Albertengo per Natale assapora il vino nel panettone.

L'azienda Albertengo di Torre San Giorgio, in provincia di Cuneo, propone per questo Natale, due novità che utilizzano il vino, oltre che come accompagnamento per il classico brindisi, anche nell'impasto del prodotto stesso: il *Panettone al Vin Santo Santa Cristina Valdichiana Toscana Doc 2014* e il *Panettone al Brachetto d'Acqui Docg di Giulio Cocchi*. L'azienda ha una storia lunga trent'anni, tutta piemontese una terra di grandi vini e di forte cultura enologica. I primi panettoni "big size" uscirono dal forno costruito appositamente nel 1981, negli anni successivi, è stata messa a punto la ricetta del 5 chili e da una decina d'anni è in produzione il 10 kg. Alla fine degli anni '80, Livia e Massimo Albertengo, sollecitati da clienti e amici, hanno iniziato a utilizzare il vino come ingrediente per il Panettone. I primi esperimenti sono stati fatti con il Moscato d'Asti, a cui si sono aggiunti i passiti di Moscato, il passito di Pantelleria, la grappa, i distillati e, ultimi, il Brachetto d'Acqui e il vin santo. All'impasto non vengono aggiunti solo vini dolci: funzionano anche unioni meno convenzionali, come quelle con Fiano, Torcolato e Albana.

www.albertengo.net

- Restaurant (11)
- Ricette Dolci (23)
- Ricette Primi (59)
- Ricette Secondi (46)
- Ricette secondo (1)
- Scelti per Voi (20)
- Scuole (2)
- Sfilate (57)
- Teatro (3)
- Travel (28)
- Viaggi (20)

► 2012 (24)

Post più popolari

Arriva in Europa Cavapoo, il cagnolino dall'aspetto dell'eterno cucciolo

Marmellata di cachi zenzero e cannella

(senza titolo)

Pizzoccheri con coste e seppie

Patrick Dempsey a Milano ospite di Silhouette

Sbarca a Milano la pizza gourmet di 'Capperi, che pizza'

Orecchiette al pomodoro e rucola

Al Pont de Ferr arriva lo chef Ivan Milani

Parmigiano Reggiano e Grana Padano si alleano contro la contraffazione

Auguri Kevin Costner. Il fascino dell'uomo 60enne

Cerca nel blog **Translate****Aforismi di stile**

La moda passa, lo stile resta.
Coco Chanel

Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte
Francois de La Rochefoucauld

Ricchi si diventa, eleganti si nasce.
Honoré de Balzac

Non ci si improvvisa grandi cuochi, ma i grandi cuochi sanno improvvisare
Massimo Bottura

Non c'è amore più sincero di quello per il cibo.
George Bernard Shaw

Per quanto sembrano cose di secondaria importanza, la missione degli abiti non è soltanto quella di tenerci caldo. Essi cambiano l'aspetto del mondo ai nostri occhi e cambiano noi agli occhi del mondo.
Virginia Wolf

Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi
James Joyc

L'abbigliamento spesso rivela l'uomo.
William Shakespeare

Se nessuno ti vede mentre lo mangi, quel dolce non ha calorie
Anonimo

L'abito non fa il monaco, anche se ai monaci, di solito, si mette un abito per distinguerli meglio.
Camilo José Cela

Verrò, ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera
Oscar Wilde

**Pasticceria Filippi ci porta in oriente con i panettoni speziati**

Il Natale 2019 della Pasticceria Filippi è all'insegna degli abbinamenti audaci e del gusto intenso grazie alla nuova linea *Gli Speziati*, tre panettoni in cui dominano gli ingredienti provenienti da terre lontane e i sapori orientali, preparati con le migliori materie prime e con un'attenta lavorazione artigianale, disponibili nei migliori negozi specializzati. Andrea Filippi, a capo della Pasticceria, ed il fratello Lorenzo, si sono lasciati ispirare dagli aromi provenienti dall'estremo Oriente, che creano un binomio armonioso con gli ingredienti della tradizione, come il miele dei Colli Berici, l'uvetta passa e il cioccolato monorigine, dando ai panettoni un gusto deciso e dalle mille sfumature. *Mela e Cannella* unisce il sapore acidulo delle mele candite, trentine della varietà Pink Lady, a quello avvolgente della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. *Cioccolato e Zenzero* è pensato per chi ama i sapori forti e piccanti: i pezzi di zenzero candito provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria danno un tocco di vivacità e freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato *Domori* monorigine Vidamà della Costa d'Avorio. *Granspeziale* si caratterizza invece per un impasto polveroso con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall'Australia e da zenzero candito.

www.pasticceriafilippi.it

**La banana di Maurizio Cattelan diventa un panettone.**

Si ispira all'opera realizzata dall'artista padovano Maurizio Cattelan, ad Art Basel Miami 2019 l'ultima creazione della *Pasticceria Clivati 1969* di Milano. Un panettone che vuole essere un omaggio alla tanto dibattuta opera. Il risultato è un panettone arricchito con canditi alla banana, ricoperto di pasta da zucchero bianca a simulare la parete a cui la banana (scelta con lo stesso stato di maturazione di quella utilizzata da Cattelan a Miami) è, o meglio era, attaccata con del nastro adesivo, anch'esso realizzato in pasta da zucchero. La Pasticceria Clivati 1969 non è nuova a iniziative di questo genere, infatti, di recente aveva realizzato anche una torta ispirata al Black Friday. Forte di uno staff con un'età media di solo 28 anni, Clivati negli ultimi mesi sta continuamente lavorando a un nuovo concetto di pasticceria capace di essere sempre più contemporanea e capace di cogliere tutte le tendenze del momento.

www.pasticceriaclivati.com

**Non c'è Natale senza i lievitati di Enzo Santoro**

La squadra di pastry chef di Pasticceria Martesana sforna da cinque decenni a Milano. La linea di Panettoni si arricchisce di novità senza dimenticare i successi degli anni passati, diventati veri e propri "cult" ed attesissimi da pastrylover e non. Cardini dei panettoni di Pasticceria Martesana sono ovviamente materie prime di altissima qualità: dall'uvetta ai canditi di arancia, dal cioccolato alle albicocche e alle amarene candite passando per marrons glacés e mandorle. Fondamentale poi l'esperienza del pasticciere nell'impastare e seguire la lievitazione, nell'arte di calibrare l'impasto, la sapienza nel dosare la sua umidità, calmarne la cottura, cogliere la fine del ciclo di preparazione al momento giusto. Tra le novità *L'Augusto*, elegantissimo e raffinato panettone amarena e caffè, il primo Panettone di Degustazione, nel cui impasto è stato inserito un infuso di caffè, che gli conferisce un delizioso colore bruno, amarene candite e sottili venature di cioccolato bianco. Il tutto è ricoperto da una frolla al caffè, glassa di zucchero e bastoncini di mandorle. Altra novità il *Panettone ai tre cioccolati*, nel cui impasto del panettone viene mischiato a un impasto di cioccolato che gli conferisce un colore scuro, mentre all'interno è ripieno di cubetti di cioccolato bianco, al latte e fondente. Il tutto è ricoperto da una glassa di cioccolato fondente arricchita da crispy al cioccolato bianco, al latte e fondente.

www.martesanamilano.com

Lo stile è la veste del pensiero e un pensiero ben vestito, come un uomo ben vestito, si presenta migliore.
Philip Dormer Stanhope Chesterfield

Non v'è arte dove non v'è stile.
Oscar Wilde

In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia
Manuel Vázquez Montalbàn

Come il signore si vede dal modo come tratta coi poveri, così l'elegante sa stare con gli ineleganti, senza metterli a disagio.
Riccardo Bacchelli

L'uomo è ciò che mangia
Ludwig Feuerbach

L'eleganza è quella qualità del comportamento che trasforma la massima quantità di essere in apparire.
Jean-Paul Sartre

Non riesco a sopportare quelli che non prendono seriamente il cibo
Oscar Wilde

Il lusso non è il contrario della povertà, ma della volgarità.
Coco Chanel

Eventi di Dicembre 2019



Tutti gli eventi del mese di #food #fashion #travel #lifestyle



Focaccia Tosi celebra le feste e tutti i giorni dell'anno

Nata nel 1965, dall'intuizione del maître pâtissier Renzo Tosi, la Focaccia dolce, diventata, in poco tempo, l'eccellenza dolciaria di Parma e Salsomaggiore Terme, è una rivisitazione del Panettone di Natale ma, grazie alla sua ricetta, può essere consumata anche durante tutto l'anno. Per la sua produzione, si parte con la selezione di ingredienti freschi e d'eccellenza, primo fra tutti, il lievito madre 100% naturale, rigenerato quotidianamente da oltre 50 anni, a cui si aggiungono uova fresche e tracciate, farine stagionate nei locali della pasticceria, solo il migliore burro francese e belga, il miele millefiori che arriva da un presidio Slow Food di api nere della Sicilia, frutta fresca candita intera, tagliata a mano e denocciolata direttamente in laboratorio. Nella frutta candita troviamo ananas, scorze d'arance Navel di Calabria, pinoli e albicocche provenienti da una produzione fatta ad Aqvi Terme in esclusiva per la *Focaccia Tosi*. A differenza del panettone, non contiene uvetta e ha una percentuale di grassi al di sotto del 18%. La chicca è la sua leggera inzuppatura nel maraschino Luxardo (liquore dolce distillato di marasca, una varietà di ciliegia coltivata esclusivamente dalla Luxardo, che conferisce alla stessa una grande rotondità di sapore e persistenza aromatica) che consente una conservazione naturale per almeno tre mesi e quindi anche la sua destagionalizzazione. La produzione della Focaccia richiede circa 54 ore di lavoro secondo una ricetta semplice e raffinata, dove non c'è alcun conservante, né aromatizzante. Un capolavoro di gusto e leggerezza, rimasto autentico dal 1965.

www.focacceriatosi.it

a 18:39



Etichette: [Food-Wine](#), [Scelti per Voi](#)

Nessun commento:

[Posta un commento](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Tema Semplice. Powered by [Blogger](#).



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto

[Homepage](#)
[Ristoranti](#)
[Dove mangiare](#)
[Chef](#)
[Ricette](#)
[Ingredienti](#)
[Notizie](#)
[Videogallery](#)
[Fotogallery](#)
[Eventi](#)
Home > [Notizie](#) > [Prodotti](#) > [Tendenza forno: l'avanzata dei panettoni da panificio](#)[Notizie](#) [Prodotti](#)

Tendenza forno: l'avanzata dei panettoni da panificio

Nel 2019 è tendenza forno, dopo le imprese dei pasticciere e degli chef, sulle orme di Gabriele Bonci. Eccone alcuni.

Di **Alessandra Meldolesi** - 23 dicembre 2019

👁 3 🗨 0

ULTIME NOTIZIE

Come cambia la cucina di mare: la tecnica del pesce maturato, la rivoluzione di Lele Usai a Il Tino

23 dicembre 2019

Tendenza forno: l'avanzata dei panettoni da panificio

23 dicembre 2019

La cena di Natale vegana è realtà: ecco i consigli e il menu della chef Chloe Coscarelli

23 dicembre 2019

Fuga dall'Italia: i casari che hanno scelto di trasferirsi nel Regno Unito per produrre mozzarella e burrata

22 dicembre 2019

Cenone di Capodanno a 3 stelle Michelin: ecco i prezzi e i menu dei migliori ristoranti italiani

21 dicembre 2019

Cesare Battisti: "Vorrei una cucina senza freezer". Ode alla gastronomia dell'imprevisto al Ratanà

21 dicembre 2019

10 vini rossi da bere a Natale secondo l'Independent in Inghilterra e nonostante la Brexit

21 dicembre 2019

Quando la cacciagione riesce a stupire: il rischio perfetto del nuovo menu di Luigi Taglienti

20 dicembre 2019

I Forni

Che l'inventore del panettone sia stato o meno il celebre Toni, capocuoco degli Sforza, poco importa: l'etimologia dice con certezza che è dal pane che discende il dolce simbolo del Natale italiano, imitato in tutto il mondo. E dentro i panifici sta attualmente rientrando: nel 2019 è tendenza forno, dopo le imprese dei pasticciere e degli chef, sulle orme di Gabriele Bonci. Forse per la consuetudine con la lievitazione, forse per il possesso di attrezzature performanti. Magari per una sensibilità differente, che porta un tocco in più. O ancora perché sono i fornai, sempre più eclettici, competenti e rigorosi, a essere cambiati.

Il Panettone contemporaneo al Carciofo
Spinoso Dop che arriva dalla Sardegna:
l'idea dolce di Roberto Murgia

20 dicembre 2019

Capodanno in rosa: quali sono i 10
Champagne rosé d'eccezione per un brindisi
indimenticabile

20 dicembre 2019

NEWSLETTER



REPORTER GOURMET

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nessuno incarna questa metamorfosi meglio di Pasquale Polito del forno Brisa di Bologna. "Oggi il lavoro del fornaio può essere perfino figo, se il modello imprenditoriale è quello giusto. Nel senso che un'azienda deve produrre benessere, per il cliente, per il team (noi chiudiamo il laboratorio alle 23) e soprattutto per l'agricoltura. In due chili di pane c'è la farina che viene da 2 chili di grano, che corrisponde al raccolto di 9 metri quadrati di terreno. Siamo responsabili con le nostre scelte dell'effetto a catena: la falda acquifera è salva? La fertilità è aumentata? E lo strato di humus? Questo rappresenta oggi il panettiere. Siamo una generazione di laureati che inventa quotidianamente lavoro. Questa permeabilità del sapere predispone al dialogo con nuovi interlocutori e alla contaminazione a tutto campo". Anche del panettone, perché no.

Brisa, Bologna

Pasquale Polito e la squadra di Brisa sono al quinto anno di produzione panettoni: ogni volta un +100% e qualche migliona grazie al confronto con colleghi e pasticceri, nonché nuove ricette (è il turno di cioccolato e pera, cioccolato bianco e caffè, gusto strudel con mela e cannella, gusto sacher con albicocche). "Il panettone dei fornai? È una questione culturale, soprattutto per noi di ultima generazione, che abbiamo ripreso a lavorare la pasta madre. Qualcosa con cui abbiamo quotidianamente a che fare; mentre i pasticceri devono avere una pasticceria strutturata con tanta viennoiserie e per una cucina è ancora più difficile. La pasta madre non ha vincoli di proprietà: la popolazione di lieviti e batteri si adatta rapidamente alle mani, alla farina e agli ambienti. Il nostro lievito l'abbiamo contaminato; ogni volta che abbiamo avuto un rapporto importante con un collega, un pizzaiolo o un pasticciere, abbiamo preso un pezzo del suo, facendo uno scambio. Ce ne saranno più di 20, da Nicolas Supiot a Davide Longoni, da Matteo Piffer a Renato Bosco e Francesco Elmi. In caso di emergenza, per rafforzarlo e anche per un rito di fratellanza. Poi la filiera conta molto: le uova sono bio locali, la farina anch'essa bio e macinata a cilindri. Sulla lavorazione non abbiamo una formazione prettamente tecnica, ma abbiamo cercato di acquisirla e coniugarla con la base culturale del territorio. Di produzione si occupano Michela e Alessandra, 20 e 25 anni, senza grandi maestri. Perché qui ognuno fa tutto, con un po' di controllo. Anche il sapere è condiviso". Il prezzo oscilla tra 30 e 32,50 euro.

Davide Longoni, Milano

“Stiamo assistendo a un ritorno alle origini del panettone”, esordisce Davide Longoni. “Gli ingredienti (farina, zucchero, burro, uova e frutta candita) sono comuni ai pasticciari, con la differenza che noi usiamo il lievito madre tutto l’anno, quindi cambia il know-how. È lo stesso del pane, ma viene addolcito con rinfreschi più frequenti, per mitigare l’acidità. Personalmente non uso aromi, neppure la vaniglia, solo scorza di arancia grattugiata. Lascio parlare la fermentazione in cerca di un gusto panoso, quasi di pane arricchito. Consiglio ovviamente di scaldare il dolce nel forno spento a 50 °C, fino a 28 °C, e di spezzarlo con le mani, come ho visto fare alle Calandre”. È disponibile classico, con castagne, amarene, cioccolato e arancia al prezzo di 32 euro al chilo.

Fornai Ricci, Montaquila, Isernia

Burro belga, canditi fatti in casa, un lievito madre che ha quasi 50 anni, "allattato" ogni 3 ore, e una lavorazione che dura fino a 4 giorni: sono i segreti di Fornai Ricci. In gamma il Classico da 1 kg a 27 euro, l'Integrale a 24 euro, il Pan Evo all'olio e ciliegie o agli agrumi a 25 euro, il Pan RAP- A.C.E. con canditi di rapa rossa e carota a 25 euro, il Panettone ai Tre Cioccolati o Cioccolato e Pera a 24 euro, Il GianMarrone, con impasto al gianduia, gocce di cioccolato e marroni, appena insignito del premio per il miglior panettone creativo d'Italia, a 24 euro.

I Banchi di Ciccio Sultano, Ragusa

Rientra nella categoria dei panettoni da forno anche quello che Ciccio Sultano produce presso i Banchi di Ragusa, locale polifunzionale incentrato sul pane. È disponibile in versione classica; con cioccolato, pera, cardamomo e caffè; con pistacchio di Raffadali, mela, limone candito Morandin e menta, per un prezzo compreso fra 29 e 32 euro. La lavorazione è manuale; solo le lievitazioni durano 36 ore, più altre 12 per l'asciugatura in posizione capovolta.

Ischia Pane, Ischia

Ha appena vinto il trofeo Panettone World Championship, Alessandro Slama di Ischia Pane, allievo di Rolando Morandin. "Noi panificatori maneggiamo tutti i giorni il lievito naturale e questo fa la differenza", spiega. Si trattava di un panettone milanese basso con canditi fatti in casa e lievito dal PH ottimo, senza retrogusto acido. Ma confeziona anche altri tipi, farciti e non: albicocca del Vesuvio, mela annurca, pistacchio, limoncello, caffè e cioccolato bianco, crema e amarena sul modello del cornetto ischitano, per un prezzo compreso fra 32 e 35 euro al chilo.

Pane e tempesta, Roma

“Il panettone del fornaio è ispirato a un concetto di pane, più primordiale, prossimo a un pane condito, fedele alle origini. Mentre forse i pasticceri sono più virtuosistici. Anche perché noi fornai siamo cresciuti tanto: oggi siamo artigiani consapevoli, che vogliono conoscere sempre di più. È la materia che ci insegna, ci informiamo, studiamo. Siamo anche più mediatici”, dice Omar Abdel Fattah. Propone un panettone classico, scioglievole, equilibrato e non troppo dolce; ma anche al cioccolato Domori e con caffè e marron glacé. “Dolci che ti abbracciano, come un gesto di affetto”. Il punto di partenza è la materia (burro francese, farina bio macinata a pietra, cioccolato Domori); il prezzo varia da 28 euro a 30 euro al chilo.

Panificio Le Polveri, Milano

È un caso il micropanificio di Aurora Zancanaro, allieva di Davide Longoni che da due anni sforna anche panettoni. “Sono partita dal lievito madre, la cui gestione è diversa da quella del pane, per temperature, tempi e proporzioni. In un laboratorio di 25 metri quadrati non è stato facile, perché servono grandi spazi per la lavorazione. Ma piccolo è bello, quando si incastra tutto. Quindi ho puntato sugli ingredienti: miele di eucalipto sardo, oli essenziali di agrumi siciliani, canditi non pastorizzati, burro AOP francese, vaniglia del Madagascar. Il

risultato è un panettone classico (perché per le feste secondo me bisogna mangiare tradizione) molto saporito, agrumato, scioglievole. Prima e dopo invece mi diverto a sperimentare variazioni con caffè, cioccolato e quant'altro. E quest'anno per la prima volta abbiamo anche le scatole". Il prezzo è di 35 euro al chilo.

Panificio Moderno, Trento

Un panettone prodotto con la pasta madre del pane, particolarmente profumato grazie agli aromi naturali che contiene: scorze di arancia e limone grattugiate a mano, in infusione nel miele di sulla con bacche di vaniglia. Gli stessi canditi sono prodotti in proprio da agrumi bio di piccoli proprietari attenti al valore della solidarietà. Oltre al classico ci sono i "panettoni" cioccolato e caffè, cioccolato e mandarino tardivo di Ciaculli. Il prezzo è sempre di 22 euro. "Nel nostro caso vedo due particolarità", spiega la pasticciera Veronica Leoni. "La prima è che utilizziamo un lievito madre che viene mantenuto e rinfrescato tutto l'anno, non solo nel periodo delle festività. La seconda è che la pasta madre si trova in un ambiente ricco di tanti lieviti diversi".

Tilde Forno, Castel Cerreto, Bergamo



Panettone e birra: accostamento inusuale ma gustoso

Il panettone e la birra

Che cosa bere con panettone, pandoro e dolci di natale. Non possiamo trascurare un accostamento inusuale ma gustoso: quello con la birra.

Le Kriek, birre belghe a fermentazione spontanea all'amarena, si sposano benissimo col panettone al cioccolato (col quale van bene anche le stout, specie le imperial stout), facendo attenzione a scegliere le Kriek più morbide, non quelle secche (che si abbinano alla grande, come il Lambic, la birra acida a fermentazione spontanea da cui tutte le Kriek derivano, per infusione di amarene intere con tutto il nocciolo, con frittiture, formaggi ecc.). C'è una ampia gamma di stout, porter e milk stout al cioccolato: vanno bene coi dolci di Natale, specie quelli cioccolatosi.

Con le cartellate al vincotto si può azzardare l'accostamento con la Primatia di Birranova (con "cotto di fichi", mosto di Primitivo e fichi secchi), più adatta però per pasticceria secca. Col cioccolato vale la pena di provare la Guglielma Tell, birra alle castagne di Eclipse (San Giorgio Jonico).

Le Barley wine, con le loro note ossidate, sono simili al Porto, e si prestano ad accompagnare panettone e pandoro senza creme; per dolci con molte creme sono sorprendentemente adatte, se volete azzardare, le belgian ale tripel e quadrupel.

Capitolo a parte per le birre di Natale, speziate, calde, avvolgenti, come la Stille Nacht di De Dolle (12° d'alcool), la 25/Dodici di Birra del Borgo (con uvetta e scorza d'arancia), la Krampus di Birrificio del Ducato, la Noël di Baladin (specie la versione al cacao Criollo di **Domori**) o la Catharina del Birrificio San Quirico (con pepe, cannella, noce moscata e chiodi garofano in evidenza: le spezie del panforte, col quale si accoppia benissimo).



Diamante



HOTEL

★★★★

ticino notizie

Magenta ed Est Ticino, cronache e dintorni

HOME CATEGORIE MAGENTINO ABBIATENSE ALTO MILANESE RUBRICHE CHI SIAMO CONTATTI Ricerca

venerdì, 20 dicembre 2019

Territorio da Vivere



Auto Capo
Vendita e Assistenza Auto - Centro Revisione

I NOSTRI SERVIZI
MECCANICO - ELETTRAUOTO - GOMMISTA - MECCATRONICA
DIAGNOSTICA - CLIMATIZZAZIONE - REVISIONE MCTC

Strada Robecco, 8a
20013 Magenta (MI)
Tel. 02 97297278

PUNTOPRO

PIVA

NUOVA

ASSISTENZA TECNICA SERRATURE 24H

Marco

DUPLICAZIONE PROFESSIONALE CHIAVI AUTO

Profilo: Corvina

CENTRO SICUREZZA MARCO
VIA ROMA, 49 - MAGENTA
02-9792032 - 320-3604088



Home / Economia/Lavoro / Magenta, gelati & leccornie nel Natale di Rosso Cappuccetto. E a gennaio 2020.. SI CAMBIA!

Economia/Lavoro

News

Magenta, gelati & leccornie nel Natale di Rosso Cappuccetto. E a gennaio 2020.. SI CAMBIA!

Redazione - 15 minuti ago

0 26 1 minute read



MAGENTA – Col Natale e il Capodanno alle porte, cosa c'è di meglio di un dolce leccornioso che unisca gli ingredienti della tradizione al gelato? Se poi è quello 'd'autore' di Thomas e Stefano Lavazza, del Cappuccetto Rosso di via Roma a Magenta, il paragone con i tanti altri dolci che adornano la tavola di festa diventa impietoso..

Rosso Cappuccetto (via Roma 74, numero di telefono 02 3654 4669, consegne anche a domicilio) ha elaborato per il Natale 2019 una autentica squisitezza: un panettone ripieno di gelato o semifreddo a scelta del cliente, che si può 'preparare' anche nella versione pandoro.

Entrambi possono essere decorati o semplicemente da forno. La foto che riportiamo

Mazzucchelli

ELETTRODOMESTICI
HI-FI
TELEFONIA
IMPIANTI ANTENNE TV-SAT
CLIMATIZZATORI
ASSISTENZA TECNICA

Magenta - via Mentana, 11
Tel 02 97297625



**Mai più preoccupazioni
ci prendiamo cura noi
dei tuoi immobili.**

Tel. 02 97.00.33.78
Servizi a 360° per i proprietari immobiliari

rende appieno l'idea di quanto sia buono..



Oltre a panettoni e pandori 'ripieni' di gelato sono naturalmente a disposizione degli ormai tantissimi clienti di Thomas e Stefano i gusti tradizionali e di grande successo, dalle cheesecake al pistacchio alle creme di cioccolato (materia prima utilizzata è quella di **Domori** qualità senza compromessi), ovviamente anche i gusti di frutta.

E se il 2019 è stato un altro anno di grandi successi per Rosso Cappuccetto, quello che si profila (il 2020) sarà invece di GRANDI cambiamenti. Possiamo solo anticiparvi che, sin da gennaio, la gelateria magentina che ha fatto dell'innovazione il suo tratto distintivo (raccoltando un enorme successo di 'pubblico e critica', come si suol dire) assumerà un volto nuovo. Anzi, nuovissimo.. Abbiamo stimolato la vostra curiosità? Ancora poche settimane, e ne vedrete delle belle. Anzi, bellissime..

Ma state certi che, in mezzo a tanti cambiamenti, il gelato di Rosso Cappuccetto rimarrà quello di sempre. Un gelato da favola..

Cercaci su Facebook



Find us on Facebook

Stuzzicamenti



A te che odi chi indossa una divisa.. Dico solo che ti stai sbagliando- di Andrea Pasini

3 giorni ago

il Meteo



#MeteoSincero, come sarà la settimana pre natalizia? Ce lo dice Mazzoleni (con le foto di Luciano Milan)

4 giorni ago

Il Meteo



9°C

Magenta

Pioggia Moderata

93%
6.2 km/h

Recenti

Popolari

Commenti



AD NEWS

Guido Harari firma la nuova campagna **Domori**

di Gala Passi • 18 settembre 2019

Guido Harari firma la nuova campagna **Domori**



L'azienda di cioccolato piemontese ha affidato al fotografo l'art direction della nuova campagna autunnale ideata da

HIGHLIGHT

Annamaria Testa e Francesca Schiavoni e incentrata sulle contaminazioni tra mondi diversi.

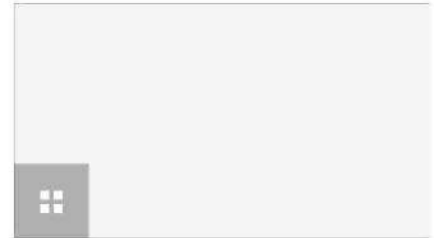
Il fotografo **Guido Harari** firma la nuova campagna del cioccolato **Domori**, ideata da Annamaria Testa e Francesca Schiavoni e incentrata sulle contaminazioni. Il progetto – intitolato *Il cioccolato è un mondo* – si articola in cinque soggetti diversi, cinque binomi fortemente evocativi: esperienza/eleganza, scienza/magia, ragione/emozione, attimo/infinito, forza/dolcezza. Ciascun binomio è stato affidato all'ispirazione di Harari, che ha realizzato una serie di scatti in bianco e nero per raccontare la magia del mondo del cioccolato.

«Per la prima volta **Domori** sceglie di affidare a una campagna creativa originale un messaggio corporate di grande respiro, non limitato alla valorizzazione di prodotto. *Il cioccolato è un mondo* racconta i tanti volti di **Domori**, evocandone la ricchezza inclusiva grazie alla forza delle immagini e dei gesti. Le foto raccontano la storia unica di questo brand, fatta di apertura, ricerca della qualità e innovazione», commenta l'amministratore delegato dell'azienda, **Andrea Macchione**.

La campagna firmata Testa/Harari, che sarà presentata ufficialmente venerdì 20 settembre presso la sede de **La Scuola de La Cucina Italiana**, segna un'importante svolta per il marchio di **None** (Torino), coronamento di un anno di fondamentale importanza per l'azienda parte del Gruppo **illy**. Il progetto rinnova inoltre il significato della partnership con l'arte della fotografia, uno dei nuovi asset della comunicazione **Domori**.

ESPLORA

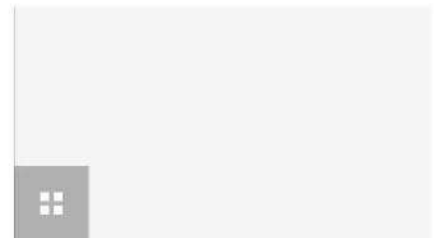
Fotografia



NEWS

The Challenge, la prima mostra di Armani / Silos dedicata all'architettura

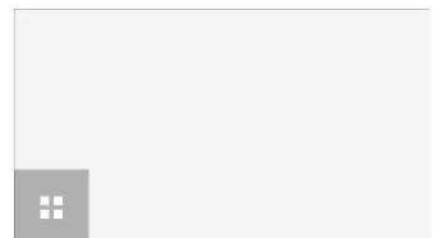
di Daniela Ambrosio



NEWS

Per un futuro più luminoso

di Franca Rottola



NEWS

Licenza di arredare: 10 pezzi di design visti nei film di James Bond

di Mario Gerosa

OLTRE IL CAFFÈ

Il Gruppo **Illy** lancia il «Polo del Gusto»

LUISA POZZAR
Trieste

Un ritorno alle origini e un investimento sul futuro. Questo il binomio che il Gruppo **Illy**, Holding della famiglia **Illy**, ha messo alla base della newco "Polo del Gusto srl", costituita lo scorso giugno, e attualmente a caccia di un partner finanziario di lungo periodo. «Quando mio nonno iniziò a produrre caffè nel 1933, cominciò anche a produrre cioccolato» ci racconta **Riccardo Illy**, presidente del Gruppo «sempre in quel periodo aveva avviato un'azienda agricola in Istria, vicino a Buie – poi andata perduta con l'avvento della Jugoslavia – dove aveva piantato alberi da frutto, con l'obiettivo di produrre confetture. Avevamo, quindi, delle radici di diversificazione. Dalla metà degli anni '60 alla metà degli anni '80

mio padre produsse anche il tè, ma poi, entrato io in azienda, decisi di concentrarmi solo sul caffè». Una cultura della diversificazione che ha continuato a scorrere silenziosamente nelle vene del gruppo triestino fino a conoscere, oggi, una nuova primavera.

Cinque le aziende prescelte per il Polo del Gusto: **Dammann Frères** (tè), **Domori** (cioccolato), **Mastrojanni** (vino), **Agrimontana** (frutta candita e confetture) e **Fgel** (bar e gelaterie con marchio Bonetti). Ma quali i criteri di scelta? «Io uso parlare, emulando un'espressione di Clayton Christensen, di "qualità dirompente" – continua **Illy** – che consiste in quattro parametri fondamentali: qualità superiore e riconoscibile anche da un non esperto, uso della migliore materia prima di-

Dal cioccolato al vino, passando per le confetture
Il presidente **Riccardo**:
la diversificazione è un ritorno alle origini

sponibile sul mercato, processo produttivo diverso e incompatibile con quelli più diffusi e attenzione alla sostenibilità economica, sociale e, soprattutto, ambientale. Tutte le aziende del Polo del Gusto sono accomunate, quindi, dall'eccellenza qualitativa e dall'unicità, senza dimenticare che questi prodotti hanno in comune un'alta concentrazione di antiossidanti, importanti per la salute dei consumatori». Risalgono al periodo tra il 2004 e il 2008 le prime acquisizioni azionarie di queste aziende che «all'inizio venivano finanziate reinvestendo i dividendi della **Illy** Caffè. Resa autonoma nel 2018 la struttura delle

sister companies – prosegue **Illy** – abbiamo costituito il Polo del Gusto e cerchiamo ora un partner finanziario di lungo termine che consenta la crescita delle società consorelle fino alla quotazione in Borsa». La selezione del

partner partirà a metà del prossimo anno e si parla di una cifra compresa tra i 50 e i 100 milioni di euro. Una scelta nella quale avrà un peso importante anche l'etica, «da sempre il faro principale per la nostra famiglia. Cercando un partner, ne vorremo uno che condivida questi valori, altrimenti si sarà autoescluso», conferma **Illy**.

Un'operazione complessa «che durerà 10 anni» e che costituisce un investimento sul futuro: «Per le nuove generazioni della nostra famiglia si tratta di un'opportunità per cimentarsi in azienda in società più piccole, ma ciò comporta la possibilità di veder crescere il gruppo sul lunghissimo periodo, oltre che mantenere una suddivisione del rischio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.

LA CIMBALI
coffee starts here

Home > Aziende > Il Polo del g...

AZIENDE NOTIZIE

Il Polo del gusto è ormai pronto a partire: così la nuova sfida lanciata da Riccardo Illy

4 Settembre 2019

Condividi



Riccardo Illy è consigliere unico del nuovo Polo del gusto

MILANO – Ancora notizie sull'imminente partenza de **Il Polo del gusto**, la sub-holding portata avanti da un'idea di **Riccardo Illy**. Al momento, l'interesse è quello di trovare un partner disposto a finanziare le possibili nuove acquisizioni. Leggiamo la notizia da [ansa.it](#).

Il Polo del gusto va avanti

Far entrare un partner finanziario nel neo-costituito Polo del Gusto che finanzia nuove acquisizioni mentre le singole società che compongono il Polo continueranno a crescere fino alla **quotazione in Borsa**. A quel punto, verranno cedute le minoranze di queste società realizzando così la liquidità per restituire al partner finanziario l'investimento iniziale.

E' il piano di sviluppo ideato da **Riccardo Illy** per la sub-holding che punta alla crescita e



CARTE DOZIO

**LA MIGLIORE
CARTA FILTRO**

www.cartedozio.com



internazionalizzazione delle aziende non legate al caffè, cioè **Domori**, **Mastrojanni**, **Dammann** e inoltre **Agrimontana** e **Fgel**. Delle quali **illy** detiene rispettivamente il 40 e il 23%.

1969-2019
Una storia di successi che dura da 50 anni

Host 2019: p. 24, stand L39



Per il Polo del Gusto, newco costituita a giugno, è praticamente tutto pronto

Manca soltanto il Cda, che sarà composto in settembre e non avrà tra i componenti **persone della famiglia**. Ad esclusione di **Riccardo Ily**. L'impegno previsto per il partner finanziario avrà una durata di 10 anni per una cifra tra 50-100 milioni di euro, pari a una quota compresa tra 25-40%.

FONTE WWW.ANSA.IT

TAGS IL POLO DEL GUSTO ILLY

Mi piace 0

Condividi



Articolo precedente

A scuola di caffetteria con il campione **Davide Cavaglieri**, a partire da novembre

Articolo successivo

Gestori e professionisti dell'hospitality: siamo in attesa della vostra storia

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Aziende
Julius Meinl Coffee Group: a consuntivo 2018 +4% nelle vendite global...



fieramilano
HostMilano: c'è tempo sino a ottobre per raccontare tutte le nov...



Caffè
Caffè senza tracce: ecco il progetto di Milano Bicocca per le capsule ...





Home » Aziende » Tecnologia

Champagne Market: 2019 Global Industry Growth with Key Manufacturers Analysis

05/set/2019 10:51:20 Ethan Crowe [Contatta l'autore](#)

[Consiglia](#) Iscriviti per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

The Global Champagne Market Growth 2019-2024 Report added by DecisionDatabases.com gives an in depth industry analysis of the market. It covers the costing, sales, revenue details and forecasts.

Champagne is a variety of sparkling (or carbonated) wine produced in the Champagne region of France. Champagne is typically produced from a few specific varieties of grapes, including Pinot noir, Chardonnay and Pinot Meunier. Although these grapes are not all white, champagne is typically a white wine due to extraction methods that minimize contact between the juice and skin.

Globally, the Champagne industry market is not that concentrated as the manufacturing technology of Champagne is relatively much more mature. But some enterprises, like Moët & Chandon, Nicolas Feuillatte, Veuve Clicquot, are still well-known for the wonderful performance of their Champagne and related services. At the same time, France is remarkable in the global Champagne industry because of their market share and technology status of Champagne.

According to this study, over the next five years the Champagne market will register a xx% CAGR in terms of revenue, the global market size will reach US\$ xx million by 2024, from US\$ xx million in 2019. In particular, this report presents the global market share (sales and revenue) of key companies in Champagne business, shared in Chapter 3.

Browse the complete Champagne market Report and TOC @ <https://www.decisiondatabases.com/ip/19710-champagne-market-analysis-report>

The key manufacturers covered in this report:

- Moët & Chandon
- Nicolas Feuillatte
- Veuve Clicquot
- Laurent Perrier
- Dom Perignon
- Mumm
- Piper Heidsieck
- Pommery
- Taittinger
- Louis Roederer
- Perrier Jouet
- Bollinger
- Ruinart
- Pol Roger
- Lanson
- Krug
- Others

Segmentation by product type:

- Non-vintage
- Vintage Millésime
- Cuvée de prestige
- Blanc de Blancs
- Other

Segmentation by application:

- Airport
- Airplane
- Other

This report also splits the market by region:

- Americas
- United States
- Canada
- Mexico
- Brazil
- APAC
- China
- Japan
-

Download Free Sample Report of Global Champagne Market Report @

<https://www.decisiondatabases.com/contact/download-sample-19710>

Research objectives

- To study and analyze the global Champagne consumption (value & volume) by key regions/countries, product type and application, history data from 2014 to 2018, and forecast to 2024.
- To understand the structure of Champagne market by identifying its various subsegments.
- Focuses on the key global Champagne manufacturers, to define, describe and analyze the sales volume, value, market share, market competition landscape, SWOT analysis and development plans in next few years.
- To analyze the Champagne with respect to individual growth trends, future prospects, and their contribution to the total market.
- To share detailed information about the key factors influencing the growth of the market (growth potential, opportunities, drivers, industry-specific challenges and risks).
- To project the consumption of Champagne submarkets, with respect to key regions (along with their respective key countries).
- To analyze competitive developments such as expansions, agreements, new product launches, and acquisitions in the market.
- To strategically profile the key players and comprehensively analyze their growth strategies.

Purchase the complete Global Champagne Market Research Report @

<https://www.decisiondatabases.com/contact/buy-now-19710>

Other Reports by DecisionDatabases.com:

2017-2022 United States Champagne Market Report (Status and Outlook) @

<https://www.decisiondatabases.com/ip/19719-united-states-champagne-market-analysis-report>

About-Us:

DecisionDatabases.com is a global business research reports provider, enriching decision makers and strategists with qualitative statistics.

DecisionDatabases.com is proficient in providing syndicated research report, customized research reports, company profiles and industry databases across multiple domains.

Our expert research analysts have been trained to map client's research requirements to the correct research resource leading to a distinctive edge over its competitors. We provide intellectual, precise and meaningful data at a lightning speed.

For more details:

DecisionDatabases.com

E-Mail: sales@decisiondatabases.com

Phone: +91 9028057900

Web: www.decisiondatabases.com/

Sponsored Links

Queste esilaranti foto aeroportuali vi faranno ridere



Partecipa ora al sondaggio e vinci il buono-sconto di 180€



5-49 Veicoli? Questo dispositivo sta rivoluzionando

Consulentedelgusto.it

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

[Home](#) [Cantine e Vini](#) [Blog](#) [Comunicati Stampa](#) [Contatti](#) [l'Autore](#)

Q

HOME / 2019 / SETTEMBRE / 23 / PASTICCERIA FILIPPI CI PORTA IN ORIENTE CON I PANETTONI SPEZIATI

[Cibi e Cucina](#) [Comunicati Stampa](#)

PASTICCERIA FILIPPI CI PORTA IN ORIENTE CON I PANETTONI SPEZIATI

🕒 5 minuti ago D-Raffaele



Download pdf



Print pdf

f PASTICCERIA
filippi

L'azienda di Zanè (VI) presenta le nuove proposte dal gusto intenso per il Natale 2019: *Mela e Cannella*, *Cioccolato e Zenzero* e *Granspeziale*

Il Natale 2019 della Pasticceria Filippi è all'insegna degli **abbinamenti audaci** e del **gusto intenso** grazie alla nuova linea **Gli Speziati**, tre panettoni in cui dominano gli ingredienti provenienti da terre lontane e i sapori orientali. Preparati con le migliori materie prime e con un'attenta lavorazione artigianale, *Mela e Cannella*, *Cioccolato e Zenzero* e *Granspeziale* saranno disponibili nei migliori negozi specializzati.



“Per questa nuova linea – spiega **Andrea Filippi**, a capo della Pasticceria con il fratello Lorenzo – ci siamo lasciati ispirare dagli aromi provenienti dall’estremo Oriente. I sapori avvolgenti delle spezie creano un binomio armonioso con gli ingredienti della tradizione, come il miele dei Colli Berici, l’uvetta passa e il cioccolato monorigine, dando così ai nostri panettoni un gusto deciso e dalle mille sfumature, da scoprire ad ogni morso”.

Mela e Cannella unisce il sapore acidulo delle mele candite, trentine della varietà Pink Lady, a quello avvolgente della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. *Cioccolato e Zenzero* è pensato per chi ama i sapori forti e piccanti: i pezzi di zenzero candito provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria danno un tocco di vivacità e freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato **Domori** monorigine Vidamà della Costa d’Avorio. *Granspeziale* si caratterizza invece per un impasto spolverato con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall’Australia e da zenzero candito.

La famiglia Filippi festeggia con questa linea di panettoni un anno particolarmente ricco di successi: a giugno il *Panettone Classico* è stato insignito della **statuetta d’argento** nella categoria *Baked Goods* al **Summer Fancy Food Show** di New York, mentre a luglio l’azienda ha vinto l’**oro nella LEED Certification**, programma di certificazione volontario che premia l’attenzione alla sostenibilità, sia nelle ristrutturazioni che riguardano l’edificio, sia nelle diverse fasi di produzione.

Il prezzo al pubblico consigliato per i panettoni *Mela e Cannella* e *Granspeziale* è di 17€ per il formato da 500gr e di 26€ per quello da 1kg, mentre il prezzo per *Cioccolato e Zenzero* è rispettivamente di 18,50€ e 27€.

Pasticceria Filippi

La storia della Pasticceria Filippi inizia nel 1972 a Zanè, in provincia Vicenza. La filosofia della famiglia Filippi abbraccia l’idea del “tempo”: ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede delle sue tempistiche. Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura degli ingredienti più pregiati, all’insegna della genuinità e solo con aromi naturali, per realizzare dei prodotti dal gusto armonioso, in cui ogni ingrediente è valorizzato e si combina perfettamente con gli altri.



D-Raffaele

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts



Tags: Pasticceria Filippi

Previous

LA VALLAGARINA CELEBRA IL “SUO” MARZEMINO

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

[Pubblica il commento](#)

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

You may have missed



Cantine e Vini
Viaggi del buon gusto

**Papale Linea Oro
Primitivo di
Manduria DOP**

🕒 4 anni ago D-
Raffaele



Cibi e Cucina
Comunicati Stampa

**PASTICCERIA
FILIPPI CI PORTA
IN ORIENTE CON I
PANETTONI
SPEZIATI**

🕒 5 minuti ago D-
Raffaele



Cibi e Cucina
Recensioni Vini

**LA VALLAGARINA
CELEBRA IL
"SUO"
MARZEMINO**

🕒 2 giorni ago D-
Raffaele



Cibi e Cucina
Comunicati Stampa

**L'élite della
pasticceria sarà a
Palermo per il
MeetMassari**

🕒 2 giorni ago D-
Raffaele



Cibi e Cucina
Comunicati Stampa

**SWEETS OF
MILANO &
CHOCOLATE -
2019**

🕒 2 giorni ago D-
Raffaele



Comunicati Stampa
Recensioni Vini

**IMPORTANTI
RISCONTRI A**

**LIVELLO
INTERNAZIONALE
PER TEDESCHI**

🕒 2 giorni ago D-
Raffaele

WP Post Author**D-Raffaele**

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina,
di vini e di fotografia. Sommelier
secondo livello AIS, assaggiatore
primo livello ONAF.

See author's posts



l'Autore

Articoli recenti

PASTICCERIA FILIPPI CI PORTA IN ORIENTE
CON I PANETTONI SPEZIATI

LA VALLAGARINA CELEBRA IL "SUO"
MARZEMINO

L'élite della pasticceria sarà a Palermo per
il MeetMassari

SWEETY OF MILANO & CHOCOLATE - 2019

IMPORTANTI RISCONTRI A LIVELLO
INTERNAZIONALE PER TEDESCHI


Copyright © All rights reserved. | CoverNews by AF themes.

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

  **METEO: +19°C** 

AGGIORNATO ALLE 12:49 - 06 SETTEMBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

Conegliano Treviso Castelfranco Montebelluna Vittorio Veneto Oderzo Tutti i comuni v Cerca 

NORDEST ECONOMIA

Treviso » Focus » NordestEconomia

Illy, il Polo del gusto si aprirà a nuovi investitori nel 2020



Lo ha detto a Cernobbio il presidente **Riccardo Illy**. Nonostante ciò sono già più di 10 le proposte di partnership giunte dall'Italia e dall'estero

06 SETTEMBRE 2019



TRIESTE - **Illy** aspetterà il 2020 per cercare un partner finanziario di minoranza per il "Polo del Gusto", la holding in cui ha riunito le attività che non sono relative al mondo del caffè, core business dell'azienda; al tempo stesso, tuttavia, già diversi pretendenti hanno bussato alla porta del gruppo.

A spiegarlo, a margine del forum Ambrosetti di Cernobbio, il presidente **Riccardo Illy**.

«Non stiamo guardando nuovi target per acquisizioni», ha detto.

Per il Polo del Gusto «aspettiamo i risultati del 2019 per far poi entrare un partner con una quota di minoranza»; anche se la ricerca non è ancora partita sono oltre 10 gli investitori che hanno avvicinato **Illy**, dall'Italia e dall'estero.

PER APPROFONDIRE



NELLO STESSO TOPIC

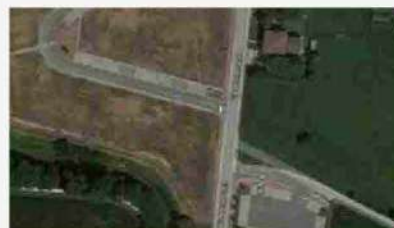


Assegno di lavoro: mille assunzioni nell'ultimo anno per gli over trenta di Treviso

Andrea De Polo



Aste Giudiziarie



Terreni Riese Pio X TV 1042 mq, - 30375



Appartamenti Mogliano Veneto Via Guglielmo Marconi, 57 - 550000

Vendite giudiziarie - La Tribuna di

DOMORI

Un lusso
come il Bordeaux

L'azienda imita l'en primeur dei vini della Borgogna: dal 2020 sarà possibile prenotare il suo cioccolato prima che il cacao venga raccolto

Trasformare il cioccolato in un prodotto di super lusso. Domori vuole fare con le sue tavolette quello che già fanno i vignaioli della Borgogna con le loro etichette: l'«En primeur» del cacao. Ogni primavera ad aprile centinaia di professionisti del vino si radunano a Bordeaux per l'apertura della campagna «primeurs» e comperare bottiglie e millesimi più ricercati quando sono ancora in barrique, offrendo così ai clienti l'opportunità di investire in un vino particolare prima che sia messo in bottiglia e a disposizione sul mercato. Una consuetudine che si applica anche al nostro Amaron. E ora con Domori anche a una specializzazione del food tutta piemontese.

«Quest'anno siamo usciti con tre tavolette nella nostra varietà Chuao, Guasare e Porcelana a tiratura limitata firmate dal presidente e fondatore Gianluca Franzoni — spiega Andrea Macchione, ad di Domori —. La nostra idea è caratterizzare le tre monoorigini più importanti con una serie limitata in funzione delle nostre capacità produttive e che i nostri clienti possano prenotare prima della raccolta delle fave di cacao, come avviene con le bottiglie della Borgogna». Si parte già dall'anno prossimo, confidando che dal 2020 arrivino le richieste dal pubblico. Domori fa della naturalità un vanto, quest'anno è uscita con un packaging completamente biodegradabile per le tavolette dragée da 75 grammi, «e l'anno prossimo, novità assoluta, useremo una carta speciale realizzata con le bucce di fava della varietà Criollo, l'unica materia di scarto della

nostra produzione. Tutto il pack di Domori verrà curato da un'importante cartiera italiana».

Già il Criollo. È attorno a questa particolare pianta che Domori — acquisita 13 anni fa dal gruppo Illy — dal 1997 ha costruito il suo business. Si tratta di un tipo di cacao che aveva rischiato l'estinzione a causa della bassa resa e che Franzoni ha recuperato: privo di tannini, il suo cioccolato ha cremosità e rotondità uniche. «Noi come Domori lavoriamo il cacao fine che è il 10% della produzione mondiale. Piante come il Criollo, avendo una resa più bassa, devono ricevere un pagamento premio più alto. Se alla Borsa di Chicago una tonnellata di cacao costa 2.200 dollari, una tonnellata di Criollo ne costa 10mila». Domori si approvvigiona per questa varietà in una piantagione di 180 ettari in Venezuela, ma lavora a None (Torino) anche altri tipi provenienti da Madascagar, Tanzania, Ecuador, Costa d'Avorio. Nel 2018 ha fatturato 18,3 milioni euro, per il 70% in Italia.

Poi c'è un altro cioccolato di cui si occupa Macchione ed è quello inglese di Prestat, «il cioccolato della Regina», acquisito sempre dal gruppo triestino del caffè a marzo. «Entriamo nel mercato britannico con le praline, un prodotto che non avevamo — continua il manager —. Da 16,5 milioni di ricavi ora Prestat vale 26 milioni. Cerchiamo di diventare un gruppo internazionale sul segmento super premium chocolate, non grandissimo ma affollato. A 3 anni l'obiettivo è arrivare alla piena integrazione con Domori».

Andrea Rinaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Andrea Macchione è ad di Domori e presidente di Prestat, entrambe parti del Gruppo Illy

● Ha lavorato tra il 2010 - 2015 per il Gruppo Eatly, anche come ad di Fontanafredda

● Domori è stata fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni ed è entrata nel Gruppo Illy dal 2006

DOMORI Un lusso come il Bordeaux

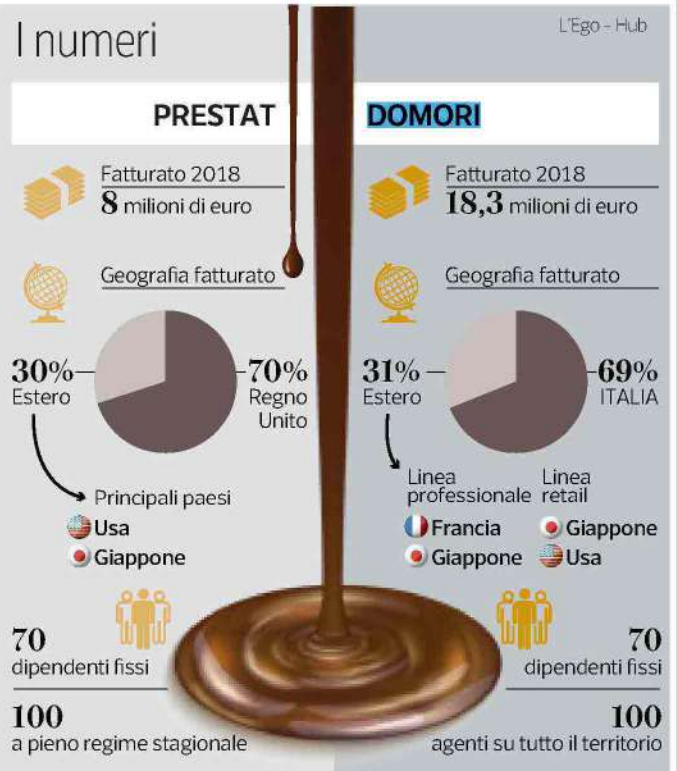
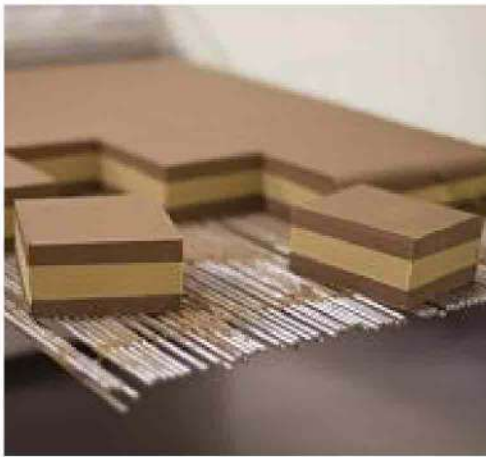
IL NOSTRO PRIVATE BANKING PER PICCOLI E GRANDI PATRIMONI

IL NOSTRO PRIVATE BANKING PER PICCOLI E GRANDI PATRIMONI

IL NOSTRO PRIVATE BANKING PER PICCOLI E GRANDI PATRIMONI

Pregiato

Il Criollo è una varietà di cacao che ha rischiato l'estinzione: la sua coltivazione è stata progressivamente abbandonata a causa della sua bassa resa produttiva. Rappresenta soltanto lo 0,001% della produzione mondiale





Domori vara
l'en primeur
L'ad Macchione:
«Si potrà prenotare
il cioccolato prima
della raccolta»

«UN CACAO
DI LUSO COME
IN BORGOGNA»



EVENTI CULTURALI

INFORMAZIONE ARTE CULTURA FOOD&WINE EUROPA

[Home](#) [Mission](#) [Contatti](#) [Abbonamenti](#)

PASTICCERIA FILIPPI CI PORTA IN ORIENTE CON I PANETTONI SPEZIATI

by **Redazione**
1 ORA AGO

COMUNICATI STAMPA **EVENTI ITALIA**



No comments



0 shares

PASTICCERIA FILIPPI CI PORTA IN ORIENTE CON I PANETTONI SPEZIATI

L'azienda di Zanè (VI) presenta le nuove proposte dal gusto intenso per il Natale 2019: **Mela e Cannella, Cioccolato e Zenzero e Granspeziale**

Il Natale 2019 della **Pasticceria Filippi** è all'insegna degli **abbinamenti audaci** e del **gusto intenso** grazie alla nuova linea **Gli Speziati**, tre panettoni in cui dominano gli ingredienti provenienti da terre lontane e i sapori orientali. Preparati con le migliori materie prime e con un'attenta lavorazione artigianale, **Mela e Cannella, Cioccolato e Zenzero e Granspeziale** saranno disponibili nei migliori negozi specializzati.

“Per questa nuova linea – spiega **Andrea Filippi**, a capo della Pasticceria con il fratello Lorenzo – ci siamo lasciati ispirare dagli aromi provenienti dall'estremo Oriente. I sapori avvolgenti delle spezie creano un binomio armonioso con gli ingredienti della tradizione, come il miele dei Colli Berici, l'uvetta passa e il cioccolato monorigine, dando così ai nostri panettoni un gusto deciso e dalle mille sfumature, da scoprire ad ogni morso”.

Mela e Cannella unisce il sapore acidulo delle mele candite, trentine della varietà Pink Lady, a quello avvolgente della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. **Cioccolato e Zenzero** è pensato per chi ama i sapori forti e piccanti: i pezzi di zenzero candito provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria danno un tocco di vivacità e freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato **Domori** monorigine Vidamà della Costa d'Avorio. **Granspeziale** si caratterizza invece per un impasto spolverato con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall'Australia e da zenzero candito.

La famiglia Filippi festeggia con questa linea di panettoni un anno particolarmente ricco di successi: a giugno il **Panettone Classico** è stato insignito della **statuetta d'argento** nella categoria **Baked Goods** al **Summer Fancy Food Show** di New York, mentre a luglio l'azienda ha vinto l'**oro nella LEED Certification**, programma di certificazione volontario che premia l'attenzione alla sostenibilità, sia nelle ristrutturazioni che riguardano l'edificio, sia nelle diverse fasi di produzione.

Il prezzo al pubblico consigliato per i panettoni **Mela e Cannella e Granspeziale** è di 17€ per il formato da 500gr e di 26€ per quello da 1kg, mentre il prezzo per **Cioccolato e Zenzero** è rispettivamente di 18,50€ e 27€.

Cerca ...

Cerca

CATEGORIE PRINCIPALI

- [Angoli di lusso](#)
- [Arte e cultura](#)
- [Arte e moda](#)
- [Attualità e informazione](#)
- [Cinema](#)
- [Il personaggio](#)
- [Libri](#)
- [Politica nazionale](#)
- [Politica internazionale](#)
- [Teatro](#)
- [Vetrine di gusto](#)

ARCHIVI

Seleziona mese ▾

GLI AUTORI

Seleziona Autore... ▾

REGISTRAZIONE

ISSN 1827-6318 Registrato al Tribunale Civile di Roma sezione Stampa: n. 133 dall'1/04/2005.

AGRIMONTANA (GRUPPO ILLY) DEDICA UNA GIORNATA IL 5 OTTOBRE ALLE DEGUSTAZIONI IN 16 GELATERIE ITALI

Agrimontana investe sui propri clienti e offre ad alcune tra le migliori gelaterie in Italia la possibilità di offrire ai propri clienti, durante un'intera giornata dedicata, una degustazione gratuita del nuovissimo blend **Domori**. **Agrimontana** e **Domori**, entrambe facenti parte del Gruppo **Illy**, giocano di squadra per celebrare un'importante new entry. Sabato 5 ottobre, 16 gelatieri da Nord a Sud Italia, infatti, serviranno uno speciale gusto al rarissimo cioccolato Criollo "blend Chuao". Per tutta la giornata, a tutti coloro che si recheranno nelle gelaterie partecipanti verrà offerta una degustazione in anteprima nazionale. **Domori**, che da sempre lavora sul recupero e la salvaguardia della biodiversità di oltre 10 varietà di cacao Criollo, quest'anno lancia il Blend Chuao, un cioccolato raffinato con note di mandorla, nocciola, caffè, vaniglia e pane tostato. Le 16 gelaterie selezionate fanno parte di "Artisti del Gelato", gruppo fondato da **Agrimontana** che riunisce professionisti da tutto il mondo che, aderendo a un rigoroso disciplinare produttivo, senza rinunciare alla possibilità di aggiungere un tocco creativo alla ricetta, rappresentano l'eccellenza del gelato artigianale italiano. Per poter ottenere questo titolo, infatti, i gelatieri devono fare proprie le modalità di produzione, conservazione e servizio suggerite dall'azienda e utilizzare materie prime naturali ed eccellenti. Sabato 5 ottobre, degustazioni aperte presso:

• Casa del Gelato Albenga | Savona (SV) • Mara dei Boschi | Torino (TO) • Casa Clara | Torino (TO)
• Vanilla | Legnano (MI) • Gelateria De' Coltelli | Pisa (PI) • Crème Glacée | San Benedetto del Tronto (AP) • Gelateria Ghignoni dal 1981 | Sansepolcro (AR) •
Gunther Gelato Italiano | Roma (RM) • Ciokkolatte | Padova (PD) • Gelateria Imperiale | Brescia (BS) • Maestri del Gelato | Manerba del Garda (BS) • Il Gelataio Valdagno | Vicenza (VI) • L'Artigianale | Pozzallo (RG) • Sikè Gelato | Milazzo (ME)
• Dolci Momenti | Gioia del Colle (BA) • Gelateria Adua | Martina Franca (TA)

[**AGRIMONTANA (GRUPPO ILLY) DEDICA UNA GIORNATA IL 5 OTTOBRE ALLE DEGUSTAZIONI IN 16 GELATERIE ITALI**]

CONDIVIDI     

PANETTONI SPEZIATI: LA NOVITÀ DI PASTICCERIA FILIPPI

Studio Cru

23/09/2019

L'azienda di Zanè (VI) presenta le nuove proposte dal gusto intenso per il Natale 2019: *Mela e Cannella*, *Cioccolato e Zenzero* e *Granspeziale*

Il Natale 2019 della **Pasticceria Filippi** è all'insegna degli **abbinamenti audaci** e del **gusto intenso** grazie alla nuova linea *Gli Speziati*, tre panettoni in cui dominano gli ingredienti provenienti da terre lontane e i sapori orientali. Preparati con le migliori materie prime e con un'attenta lavorazione artigianale, *Mela e Cannella*, *Cioccolato e Zenzero* e *Granspeziale* saranno disponibili nei migliori negozi specializzati.

"Per questa nuova linea – spiega **Andrea Filippi**, a capo della Pasticceria con il fratello Lorenzo – ci siamo lasciati ispirare dagli aromi provenienti dall'estremo Oriente. I sapori avvolgenti delle spezie creano un binomio armonioso con gli ingredienti della tradizione, come il miele dei Colli Berici, l'uvetta passa e il cioccolato monorigine, dando così ai nostri panettoni un gusto deciso e dalle mille sfumature, da scoprire ad ogni morso".

Mela e Cannella unisce il sapore acidulo delle mele candite, trentine della varietà Pink Lady, a quello avvolgente della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. *Cioccolato e Zenzero* è pensato per chi ama i sapori forti e piccanti: i pezzi di zenzero candito provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria danno un tocco di

EVENTI CANTINE

Lun Mar Mer Gio Ven Sab Dom

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

[GUARDA TUTTE LE CANTINE >](#)
[PUBBLICA IL TUO VIDEO](#)


Ricetta della settimana



La produzione del Parmigiano-Reggiano

[LEGGI INFO >](#)

NEWS

RICETTE

REDAZIONE

vivacità e freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato **Domori** monorigine Vidamà della Costa d'Avorio. *Granspeziale* si caratterizza invece per un impasto spolverato con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall'Australia e da zenzero candito.

La famiglia Filippi festeggia con questa linea di panettoni un anno particolarmente ricco di successi: a giugno il *Panettone Classico* è stato insignito della **statuetta d'argento** nella categoria *Baked Goods* al **Summer Fancy Food Show** di New York, mentre a luglio l'azienda ha vinto l'**oro nella LEED Certification**, programma di certificazione volontario che premia l'attenzione alla sostenibilità, sia nelle ristrutturazioni che riguardano l'edificio, sia nelle diverse fasi di produzione.

Il prezzo al pubblico consigliato per i panettoni *Mela e Cannella* e *Granspeziale* è di 17€ per il formato da 500gr e di 26€ per quello da 1kg, mentre il prezzo per *Cioccolato e Zenzero* è rispettivamente di 18,50€ e 27€.

Ufficio stampa:

Anna Sperotto
Carlotta Flores Faccio

CONDIVIDI     

INDIETRO

0 Commenti

VISUALIZZA COMMENTI



STUDIO CRU

Studio Cru è uno studio di comunicazione di Vicenza, specializzato nel settore enogastronomico.

Ci occupiamo di Comunicazione, Relazioni Pubbliche, Ufficio Stampa, con una forte attenzione nei confronti del digitale.

Prima di ogni ufficio stampa. Prima di ogni attività on line. Prima di ogni evento. C'è il Cru di un'azienda. Si parte dalla terra, si scopre l'unicità di ogni cliente, si definisce un'identità. La nostra attività si sviluppa dopo questa analisi, da qui ha inizio un percorso di comunicazione che coinvolge più strumenti: social media marketing, relazioni pubbliche ed eventi, ufficio stampa. Tre momenti diversi, ugualmente necessari alla comunicazione, come un tutt'uno in cui ogni parte è dipendente dall'altra.

<http://www.studiocru.com/>

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

GIORNALISTI

UNISCITI A NOI

ARCHIVIO



Crea la Magia



PUNTO enologia



ARTICOLI PER ENOLOGIA

ROCLAM
LINEA VINO

ESPOSITORI VINO,
PORTABOTTIGLIE VINO



MODA

Martedì 17 Settembre - agg. 16:36

Milano, i gelati SteccoLecco si vestono Fendi per la Settimana della Moda

MODA > NEWS

Martedì 17 Settembre 2019



Per la fashion week milanese anche i gelati vanno in passerella. Fendi ha annunciato una nuova tappa della collaborazione con l'azienda italiana SteccoLecco, il brand romano famoso per i gelati artigianali. La collaborazione tra Fendi e SteccoLecco ha avuto inizio nel 2018, quando la

maison del lusso creò per la Collezione Prefall 2018 dei divertenti cham in pelliccia ispirati al gelato italiano. Dal 12 settembre al 14 ottobre sarà possibile acquistare nel pop-up SteccoLecco X Fendi, situato al piano terra della Stazione Centrale di Milano, i gelati personalizzati in edizione limitata decorati dal logo dalla doppia F e declinati in numerosi colori e gusti. Il pop-up sarà caratterizzato dal giallo FENDI, uno dei segni distintivi della maison romana, e dall'iconico motivo a righe Pequin, creato nel 1987 e composto da larghe righe di colore nero e marrone tabacco. L'assortimento prevede più di 20 gusti: dagli intramontabili come la Nocciola tonda e gentile delle Langhe IGP, il cioccolato Domori al 72% o al 56%, il pistacchio Sicilia selezione Agrimontana disponibili tutto l'anno, a quelli alle frutta di stagione privi di latte, come il Limone Primofiore Sorrento, la Fragola Candonga della Basilicata e il Melone Francesino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

MAX MANNA NUMISMATICA ACQUISTA MONETE - MEDAGLIE. PAGAMENTO IMMEDIATO. Via Orazio dello Sblero, 7 ROMA. Tel. 06 5673821 - 360 244610. www.maxmannanumismatica.com

PLAY

LE VOCI DEL MESSAGGERO

«Fermiamo i furti di cani». L'appello social dei padroni

di Marco Pasqua



Roma, il camion Ama "Inghiotte" un cassonetto e lo porta via

Dior, il malale di Roma nord a spasso per i Parioli. E il video diventa virale

Un cane da Oscar: riesce a fingersi indifferente al cibo

Argentina, 6 orche spiaggiate salvate da un gruppo di ambientalisti

SMART CITY ROMA



STIMA DELLA QUALITÀ DELL'ARIA

PM 10 24.17 particolato 10 micron Valore nella norma





The Insider

Dietro le quinte della finanza

di Carlo Festa

HOME | CHI SONO | ARCHIVIO | CATEGORIE



Illy Caffè cerca un partner: le chance di Goldman Sachs per ottenere il mandato

16 settembre 2019 | Carlo Festa | Senza categoria

ARCHIVIO POST

« SETTEMBRE 2019 »

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

POST RECENTI

16 settembre 2019
La lepre Arnault e la strada B per il Milan: la vendita di una minoranza

16 settembre 2019
[Illy Caffè cerca un partner: le chance di Goldman Sachs per ottenere il mandato](#)



Il Sole 24 Ore lo aveva anticipato ai primi di novembre dello scorso anno. **Illy** Caffè cerca un partner di minoranza con il quale sviluppare la rete retail. A quel tempo l'indiscrezione era stata smentita dall'azienda: "Illycaffè non intende cedere a investitori una quota di minoranza della società di famiglia. Il manager aveva inoltre negato che il gruppo stesse valutando operazioni straordinarie".

Ma come sempre capita in questi casi, la notizia era vera. Confermata dalle dichiarazioni di oggi di Andrea **Illy** a Londra: **Illy** Caffè cerca un partner con il quale avviare una "sinergia operativa più che finanziaria" per aumentare sensibilmente la rete retail negli Stati Uniti con investimenti "stimati" per 200 milioni di dollari nei prossimi anni. Oggi sono venti i punti **Illy** negli Stati Uniti. A breve, continuano le agenzie di oggi, la **Illy** nominerà una banca advisor perché con il suo network faciliti l'individuazione di un partner. Tre sono le soluzioni che prospetta Andrea **Illy** con un alleato, che potrebbe anche diventare un effettivo co-investitore: joint-venture, partecipazione nella **Illy** Nord America oppure l'ingresso nella casa madre con una partecipazione minoritaria.

In realtà, secondo quanto risulta al Sole 24 Ore, ci sarebbe già una primaria banca d'affari americana molto avanti nell'assegnazione dell'incarico: sarebbe infatti Goldman Sachs.

Di seguito l'articolo uscito il 1 novembre 2018.

Grandi manovre nel settore del caffè. Sotto i riflettori è l'impero triestino dei fratelli **Illy**, tra il business storico del caffè e le altre attività: cioccolato (**Domori**), vino (**Mastrojanni**) e tè (**Dammann Frères**). Oggi il gruppo è suddiviso tra i quattro fratelli: Riccardo, azionista con il 23% del capitale con la stessa percentuale di quote per i fratelli Andrea e Anna ai quali si somma un ulteriore 20% al quarto fratello Francesco, mentre il 10% è nelle mani della madre Anna Rossi. Secondo indiscrezioni la famiglia starebbe ragionando su un riassetto, che potrebbe prevedere l'ingresso di soci finanziari sia nella **Illy** Caffè sia nella sub-holding, in via di costituzione, dove dovranno confluire i marchi **Domori** (cioccolato), **Mastrojanni** (vino), **Dammann Frères** (tè), in quest'ultimo caso con l'obiettivo di farla crescere e poi portarla in Borsa. Proprio **Riccardo Illy** è al lavoro sulla sub-holding. Ma la **Illy** Caffè resta il dossier più delicato. Il business storico della famiglia ha appena conosciuto una tappa importante. Illycaffè è infatti entrata nel mercato delle capsule da caffè compatibili con Nespresso attraverso un accordo di licenza con uno dei big del settore, la tedesca Jab, la quale produrrà capsule in alluminio e le distribuirà in tutto il mondo mentre il marchio di italiano si occuperà

16 settembre 2019

Vivaticket nel radar del Bahrein: Investcorp diventa il nuovo azionista

SEGUI ANCHE SU



TWITTER
@carlopaolofesta



RSS
Segui

COMMENTI RECENTI

Credo che Telepass avrà un esito di vendita veloce, tranne che Castellucci non ...

Come la vede la vendita di Telepass in questa fase delicata? E' noto che la ven...

E tutto molto semplice: case macchine sono intestate alla società e io stipendi...

I NOSTRI BLOG



CALCIO & BUSINESS
- di Marco Bellinazzo



DAL FRONTE DI BRUXELLES
- di Beda Romano



NEL PIATTO
- di Fernanda Roggero

ULTIMI TWEET

@carlopaolofesta

17 minuti fa

The Insider di Carlo Festa. **Illy** Caffè cerca un partner: le chance di Goldman Sachs per ottenere il mandato <https://t.co/rA0IovgYtF>

➔ Reply ➔ Retweet ★ Favorite

19 minuti fa

The Insider di Carlo Festa. **Illy** Caffè cerca un partner: le chance di Goldman Sachs per ottenere il mandato <https://t.co/rA0IovgYtF>

➔ Reply ➔ Retweet ★ Favorite

22 ore fa

@giandopompa @ilMontanari @GFI65 @Cibadiplomatico Bah mi sembra una bufala.

➔ Reply ➔ Retweet ★ Favorite

della commercializzazione nella Penisola. **illy** caffè ha chiuso il bilancio 2017 con un fatturato consolidato a 467 milioni (+1,4%), margine operativo lordo (Ebitda adjusted) a 68 milioni di euro (+4,2%), e utile netto adjusted a 15,4 milioni (+1%). L'azienda esporta per il 65 per cento del fatturato: anche nelle Americhe e in Cina, dove l'export è aumentato del 16%. In crescita anche il canale retail internazionale che conta, tra franchising e proprietà, 244 negozi (167 **illy** Caffè e 77 **illy** Shop). E proprio sul fronte retail c'è da chiedersi quale saranno le mosse, soprattutto alla luce dell'ingresso sul mercato italiano del colosso Usa Starbucks. Fino ad oggi la famiglia ha sempre rifiutato le avances di potenziali compratori e anche il progetto di quotazione in Borsa. Ma sarebbero sotto esame le manifestazioni d'interesse di fondi di private equity e fondi sovrani, che si sarebbero detti pronti a investire in minoranza nella **illy** caffè con un orizzonte temporale di medio lungo termine e una strategia paziente: partner finanziari, come ad esempio fondi come Temasek e Gic, che potrebbero iniettare nuove risorse per lo sviluppo e la crescita per far fronte appunto a multinazionali come Starbucks e Nestlé.

PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

Nome *

Email *

Il tuo indirizzo email non verrà pubblicato.

Sito web

Lascia un messaggio...

Disclaimer

Pubblica< **Post Precedente****Post Successivo** >

IL GRUPPO

Gruppo 24 ORE
Radio 24

QUOTIDIANI DEL SOLE 24 ORE

Fisco
Diritto

SERVIZI

L'Esperto Risponde
Argomenti del Sole

ABBONAMENTI

Abbonamenti al quotidiano
Abbonamenti da rinnovare

ESTETICA DIGITALE, ED È SUBITO TIGNALE

Poca gente con l'intenzione di creare relazioni forti, pochi relatori capaci di aprire la mente: è con questo claim che si è svolto il secondo workshop dell'anno dei Narratori del gusto, come sempre in collaborazione con l'Istituto Eccellenze Italiane Certificate e l'International Academy of Sensory Analysis

Per fare riuscire un convegno con un titolo e un claim del genere ci voleva un momento particolare e un luogo straordinario. Per quanto riguarda il primo si è scelto il 21 giugno, giorno in cui, alle 15:54, il sole ha raggiunto, nel suo moto apparente lungo l'eclittica, il punto di declinazione massima, che indica anche la massima lunghezza del giorno: il solstizio d'estate. Per gli antichi si tratta di un momento magico. Per il luogo si è scelto Tignale, una località altrettanto magica, famosa meta turistica sul lago di Garda in provincia di Brescia, dove l'Azienda Speciale Tignale Servizi non solo ha dato al turismo il profumo di altri tempi senza che la gente debba rinunciare ai confort ai quali è abituata, ma

l'ha fatto abbracciando le tecniche di comunicazione innovative dei Narratori del gusto e preparando decine di Brand teller che operano nella valorizzazione delle attività artigianali, a partire dalla Latteria Turnaria che propone i prodotti tipici della zona. Proprio in questa struttura si è tenuta la parte convegnistica seguita da decine di persone giunte un po' da tutta la penisola non solo per sentire una squadra di specialisti di alto livello trattare temi inusuali, ma anche per tessere relazioni di business.

Per concedere agli adulti momenti di concentrazione e di relazione, per i bambini sono stati organizzati giochi sensoriali: come dire, la narrazione del gusto comin-

LA TAVOLA DELLE DELIZIE

Ci sono prodotti che parlano da soli, altri che fanno parlare. Quelli presenti a Tignale a comporre la Tavola delle delizie, naturale collegamento dei lavori del mattino con quelli del pomeriggio del workshop dei Narratori del gusto, si sono dimostrati dei veri mediatori di relazioni tra gli oltre sessanta partecipanti. Portavano i marchi di Acetum, Azienda Speciale Tignale Servizi, Agriform, Biscottificio Grondona, Casa Martini, Sartori, Cremonini, Domori, Caffo, Lavazza, Mazzetti d'Altavilla, Rovagnati, Santi e Torrefazione Saturno e di certo hanno potenziato il trasferimento della conoscenza dispensata dai nove relatori che si sono succeduti sul podio per parlare di estetica sensoriale come voleva il titolo del workshop.



LE VIE DEI SENSI

cia molto presto.

Sicuramente complice della buona riuscita delle relazioni tra i partecipanti è stata la Tavola delle delizie che ha segnato il pranzo, ma soprattutto la fantastica maratona gastronomica della sera per il centro storico dove ogni ristoratore del borgo ha proposto una selezione delle proprie specialità. E il giorno seguente la visita alle limonaie eroiche, ora recuperate all'originaria bellezza con un intervento di notevole valore.



RELAZIONI E RELATORI

Il presidente Azienda Speciale Tignale Servizi Antonio Moro

Il presidente dei Narratori del gusto Luca Sartori

Il sindaco di Tignale

Giorgio Diquattro

Responsabile POLO Agrifood - MIAC Scpa

Digital ambassador: una nuova figura professionale al servizio delle imprese

Tommaso Mezzavilla, Lorenzo Ferrante

Direttore Creativo Digital e Head of Digital Robilant Associati

Estetica digitale nel mondo food: alla larga dai trends!

Luigi Odello

Presidente Centro Studi Assaggiatori

Nel futuro con l'estetica sensoriale una sfida per la ricerca

Nicola De Franceschi

Università degli studi di Brescia

Funnel e web sensoriale

Stefano Dell'Orto, Carlotta Brucco, Riccardo Telesca

Amministratore Neom, scrittrice e conferenziere, scrittore e esperto di fisica quantistica

L'importanza della consapevolezza

Massimo Giordani

Presidente Associazione Italiana Sviluppo Marketing

L'estetica può salvare il mondo... anche quello digitale



IL GIOCO DELL'ESTATE

TAGLIANDI: ULTIMA CONSEGNA VENERDÌ 13
LA DEFINITIVA CONSEGNA TAGLIANDI È PREVISTA
PER LE ORE 13 DI VENERDÌ 13 SETTEMBRE
ALLA NOSTRA REDAZIONE IN PIAZZA DEL GIGLIO 4



QUI VIA BUIA

Lucca trampolino per l'Italia

«GUSTEVOLE». Un aggettivo che descrive perfettamente la gradevolezza della sensazione che si avverte durante una buona e golosa degustazione e si trasforma in nome proprio per identificare la gelateria che si trova nel cuore di Lucca, in via Buia.

La gelateria «Gustevole» arriva direttamente dal Piemonte, esattamente dal comune di Occhieppo Inferiore in provincia di Biella, e fa parte di un progetto molto più ampio nel campo del gelato artigianale di eccellenza nazionale. Dopo il primo punto vendita lucchese, ne è infatti arrivato un secondo, aperto nella bellissima e storica Matera, e ancora una terza sede a Torino, mentre altri punti sono in via di definizione.

FONDAMENTALI in questo ambizioso progetto sono sia la qualità dei luoghi scelti sia quella del prodotto offerto. Parola di Enrico Zina, imprenditore biellese ideatore del marchio e della commercializzazione di «Gustevole», «Abbiamo scelto Lucca per la sua bellezza. È stato il nostro primo punto di vendita - spiega Enrico Zina - e ha decretato il successo dell'operazione. Inutile, poi, parlare di Matera e della sua offerta culturale, come dell'opzione di Torino, in linea con le altre due città, e di quelle future. La qualità del nostro gelato trae la sua forza negli ingredienti e nei fornitori. Qualche nome? Ne faccio due per descrivere tutto il resto: «Domoria» per il cioccolato e «Agromontana» per le nocciole».

Fio. Co.



QUI MASSA PISANA

Cono, coppetta e tanti servizi

DA TEMPO è posizionata nella rosa dei possibili papabili alla conquista del titolo di «Re del Gelato» nel fresco e divertente gioco dell'estate ideato dal nostro quotidiano; si tratta della gelateria e pasticceria artigianale «La Perla» di via Nuova per Pisa, nella frazione lucchese di Massa Pisana. Considerata una di quelle attività che costituiscono un fondamentale riferimento e punto fermo per i clienti affezionati, i turisti e i tutti coloro che si trovano a transitarvi di fronte nel loro viaggio, «La Perla» si trova, infatti, stabilmente al quinto posto nell'ultima classifica parziale pubblicata la scorsa domenica.

Il locale è molto spazioso e diviso per servizi che qui sono davvero tanti e articolati per soddisfare ogni esigenza della clientela.

OLTRE a quelli più classici, come il bar, la pasticceria, la gelateria e yogurteria, all'interno si possono trovare anche quelli di edicola, dove è possibile pagare le bollette o effettuare le ricariche per cellulari, e di rivendita tabacchi. A disposizione, poi, la ricevitoria Lotto, Superenalotto, Sisal Pay. L'ampio parcheggio e lo spazio esterno con veranda, completano l'offerta adatta ai palati più esigenti e ai golosi di ogni età. Molto rinomati sono i dolci artigianali, anche a base di gelato e di yogurt, particolarmente richiesti i sorbetti alla frutta fresca e di stagione, preparati giornalmente.

Fio.Co.

LA TAZZINA D'ORO
IL CAFFÈ MIGLIORE DI LUCCA
è quello del bar

Località

Il tagliando, compilato in ogni sua parte, dovrà essere consegnato o inviato per posta alla redazione de La Nazione di Lucca in Piazza Giglio, 4 oppure nelle sedi di Concommercio della provincia di Lucca
www.quotidiano.net/informativaprivacy

NON SONO VALIDE FOTOCOPIE

RUSH FINALE

Coupon sul giornale fino a martedì 10

SIAMO al conto alla rovescia. Fino a martedì 10 settembre su La Nazione di Lucca troverete i coupon attraverso i quali votare la propria gelateria preferita. Coupon che andranno come sempre ritagliati, compilati e poi consegnati alla nostra redazione. Domenica prossima non pubblicheremo le classifiche: il 15 settembre saranno pubblicate le graduatorie definitive. A FINE settembre ci sarà la cerimonia di premiazione. Per info telefonare al nostro numero verde 800.011.254 oppure scrivere a cronaca.lucca@lanazione.net.

LA TAZZINA D'ORO
IL CAFFÈ MIGLIORE DI LUCCA
è quello del bar

Località

Il tagliando, compilato in ogni sua parte, dovrà essere consegnato o inviato per posta alla redazione de La Nazione di Lucca in Piazza Giglio, 4 oppure nelle sedi di Concommercio della provincia di Lucca
www.quotidiano.net/informativaprivacy

NON SONO VALIDE FOTOCOPIE

ILLY CERCA SOCI CON GOLDMAN

Il gruppo triestino si affida alla banca d'affari usa per trovare un partner. L'obiettivo è continuare a svilupparsi a livello internazionale puntando alla crescita negli States. Poi la borsa Alleato industriale cercasi. Il gruppo triestino del caffè Ily ha deciso di

espandere il proprio business a livello internazionale. Ma per farlo necessita di partner pronti a garantire un sostegno operativo per tutti i settori produttivi e commerciali (caffè, cioccolato, tè e vino) e di capitali per lo sviluppo. Così la capogruppo presieduta da

Riccardo Ily - il fratello Andrea è al vertice della controllata Illycaffè, il core business di famiglia - ha deciso di chiamare in un causa un advisor. E, secondo indiscrezioni di

mercato la scelta è ricaduta sulla banca d'affari americana Goldman Sachs, i cui banchieri ora dovranno sondare il mercato e trovare un operatore industriale pronto a supportare l'azienda italiana nei piani di crescita a livello globale, con un focus particolare negli Stati Uniti. Non foss'altro perché, dati alla mano, è proprio quell'area che, in termini di fatturato, deve ancora essere maggiormente presidiata. Del resto, come si evince dal bilancio

consolidato del Gruppo Ily a fronte di un giro d'affari di 533,8 milioni (+3.4% rispetto al 2017), il fatturato prodotto dalla divisione Usa-Canada rappresenta il 16,4%, rispetto al 34% garantito dall'Italia e dal 41% prodotto in Emea. L'obiettivo della famiglia Ily, come specificato da Andrea Ily ieri a Londra è di passare dai 20 punti vendita della brand del caffè ai futuri 150-200: un target da raggiungere nell'arco di due anni. In tal senso, la

società triestina che lo scorso anno aveva registrato un ebitda di 68,66 milioni (+4,5%) e un utile di 14,26 milioni (rispetto ai 9,2 milioni di profitti del 2017), ha stimato investimento per 200 milioni di dollari per conquistare il mercato a stelle e strisce. In tal senso, affidarsi a Goldman Sachs è l'opzione più semplice per trovare un alleato Oltreoceano. Tra gli indiziati principali: società del real estate o del settore ristorazione. Un partner pronto

a mettere sul piatto, come già dichiarato da **Riccardo Ily** a MF-Milano Finanza lo scorso 16 marzo, una somma vicina ai 100 milioni. E che potrebbe entrare nella sub-holding che gestisce il business in Nord America o con una quota di minoranza nella capogruppo, all'interno di un più ampio riassetto societario. Un percorso che porterà, nell'arco di un

decennio, alla quotazione di almeno tre società legate ai business del tè (**Dammann Frères**) a Parigi, del cioccolato (**Domori** e **Prestat**) e del vino (**Mastrojanni**) (riproduzione riservata)

[**ILLY CERCA SOCI CON GOLDMAN**]

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori](#)

[info](#) [OK](#)

NELLANOTIZIA

[Home](#)

[Perchè registrarsi](#)

[Sosteneteci](#)

[Condizioni](#)

[Login](#)

[Registrati](#)

[Home](#) > [Cibo e Alimentazione](#) > PASTICCERIA FILIPPI CI PORTA IN ORIENTE CON I PANETTONI SPEZIATI

PASTICCERIA FILIPPI CI PORTA IN ORIENTE CON I PANETTONI SPEZIATI

articolo pubblicato da: [studiocru](#) | [segnala un abuso](#)



L'azienda di Zanè (VI) presenta le nuove proposte dal gusto intenso per il Natale 2019: Mela e Cannella, Cioccolato e Zenzero e Granspeziale

Il Natale 2019 della Pasticceria Filippi è all'insegna degli abbinamenti

audaci e del gusto intenso grazie alla nuova linea **Gli Speziati**, tre panettoni in cui dominano gli ingredienti provenienti da terre lontane e i sapori orientali. Preparati con le migliori materie prime e con un'attenta lavorazione artigianale, **Mela e Cannella**, **Cioccolato e Zenzero** e **Granspeziale** saranno disponibili nei migliori negozi specializzati.

"Per questa nuova linea – spiega **Andrea Filippi**, a capo della Pasticceria con il fratello Lorenzo – ci siamo lasciati ispirare dagli aromi provenienti dall'estremo Oriente. I sapori avvolgenti delle spezie creano un binomio armonioso con gli ingredienti della tradizione, come il miele dei Colli Berici, l'uvetta passa e il cioccolato monorigine, dando così ai nostri panettoni un gusto deciso e dalle mille sfumature, da scoprire ad ogni morso".

Mela e Cannella unisce il sapore acidulo delle mele candite, trentine della varietà Pink Lady, a quello avvolgente della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. Cioccolato e Zenzero è pensato per chi ama i sapori forti e piccanti: i pezzi di zenzero candito provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria danno un tocco di vivacità e freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato **Domori** monorigine Vidamà della Costa d'Avorio. Granspeziale si caratterizza invece per un impasto spolverato con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall'Australia e da zenzero candito.

La famiglia Filippi festeggia con questa linea di panettoni un anno particolarmente ricco di successi: a giugno il Panettone Classico è stato insignito della **statuetta d'argento** nella categoria Baked Goods al **Summer Fancy Food Show** di New York, mentre a luglio l'azienda ha vinto l'oro nella **LEED Certification**, programma di certificazione volontario che premia l'attenzione alla sostenibilità, sia nelle ristrutturazioni che riguardano l'edificio, sia nelle diverse fasi di produzione.

Il prezzo al pubblico consigliato per i panettoni Mela e Cannella

Se ritieni meritevole il nostro lavoro fai una donazione



Sezioni

[Altro](#)

[Ambiente e salute](#)

[Arte e restauro](#)

[Auto e Moto](#)

[Cibo e Alimentazione](#)

[Cultura](#)

[Economia e Finanza](#)

[Esteri](#)

[Eventi e Fiere](#)

[Festival](#)

[Informatica](#)

[Internet](#)

[Lavoro e Formazione](#)

[Libri](#)

[Moda e fashion](#)

[Musica](#)

[News](#)

[Primo Piano](#)

[Prodotti per la casa](#)

[Pubblica amministrazione](#)

[Scuola e Università](#)

[Siti web e pubblicità](#)

[Spettacoli e TV](#)

[Sport](#)

[Sviluppo sostenibile](#)

[Telefonia](#)

Stesso autore

COSMODONNA: L'UNIVERSO FEMMINILE SI INCONTRA A BRESCIA

Posted by [studiocru](#)

il 20-09-2019



Dal 20 al 23 marzo 2020 il Brixia Forum ospiterà la prima fiera dedicata al mondo della donna nella sua totalità. Oltre 300 stand e più di 130 eventi! Il Brixia Forum si colora di rosa e si prepara ad ospitare Cosmodonna, il primo appuntamento fieristico italiano interamente dedicato alle donne, che dal 20 al 23 marzo 2020 porterà a Brescia le ultime tendenze dell' [continua](#)

LA FAMIGLIA DE LA GIARDINIERA DI MORGAN SI ALLARGA: NASCE IL PROGETTO GLI AMICI DI MORGAN

Posted by [studiocru](#)

il 19-09-2019

