

# Regali sotto l'albero

Le associazioni di commercianti: l'80% degli italiani farà doni a Natale. Nella top ten degli acquisti, i prodotti enogastronomici sono al primo posto

## IL LIQUORI

### Tre sorsi di storia e calici da degustazione



OF Bonollo Cofanetto per il 25° anniversario contiene Bonollo OF Amaro Barrique, Taste OF Amaro e Taste OF Dorange e due calici La Boule, per la degustazione. Euro: 79

### Il rum è tutto da gustare la bottiglia da collezione



Dictador Game Changer, creata dallo scultore Richard Orlinski, rompe con la tradizione. Design audace unisce due passioni: rum e arte. Euro: 179

### La Tonda di Costigliole nel distillato all'albicocca



Umura, liquore all'albicocca con la varietà Tonda di Costigliole. Ad accompagnarlo, mille sfumature del pregiato cacao Criollo, nella box di Domori. Prezzo: 158,48 euro

### Il caffè "spiritoso" non solo per cocktail



Dalla storica Distilleria Quaglia Nineber è il liqueur realizzato con brandy e 12 tazzine di caffè 100% arabica espresso. Prezzo: 21 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## IDOLCI

### Cioccolato, rum e prugne della California



Cioccolato, rum e prugne della California, in una box disponibile nella pasticceria "Chocolat" di La Thuile in Valle d'Aosta. Prezzo: 18.50 euro

### Un concerto di dolcezza anche nel brindisi



Il Mandorlato Balocco viaggia con Spumante Rocca dei Forti rosso dolce, Bag Lindor, cioccolato al latte Baratti & Milano. e Torrone Vergani. Euro: da 11,90

### Le golosità per aiutare il "Dottor Sorriso"



Fondazione Dottor Sorriso con i suoi clown-terapeuti aiuta a battere la paura e la tristezza dei bambini ricoverati in ospedale. I dolci natalizi sono un modo per aiutarli. Info: <https://natale.dottorsorriso.it/>

### Il panettone si fa in casa (dopo aver letto il libro)



Gli ingredienti per un regalo? Farina Petra, lievito madre Genesis, 10 pirottini da plumcake e 10 da panettone, accessori e il libro Momenti di Pasticceria di Lucca Cantarin. La box di Farina Petra: 113 euro

## IVINI E LE BIRRE

### Un viaggio tra le Fiandre per scoprire nuove birre



La Discovery Box St. Idesbald è una full immersion nelle birre d'Abbazia delle Fiandre Orientali con gradazioni da 6,5 a 9 gradi. Disponibile sul sito [www.qualitybeeracademy.it](http://www.qualitybeeracademy.it) a 24,90 euro

### Una magnum di Barolo firmata Josetta Saffirio



Un Barolo formato magnum da Castelletto di Monforte d'Alba. Etichette personalizzabili, si può scegliere l'annata e il messaggio da scrivere. Prezzo: da 200 a 350 euro

### Un Amarone unico nell'anno del Serpente



Per il calendario lunare cinese si entra nell'Anno del Serpente. Per l'occasione Masi presenta l'inedita etichetta Costasera Lunar New Year of the Snake Euro: 45

### Tutta l'essenza di Francia racchiusa in una bottiglia



L'essenza francese da un maestro della biodinamica. Una bottiglia per regali importanti: il Clos d'Ora di Gérard Bertrand distribuito da Ghilardi. Euro: 204

## DI TUTTO UN PO'

### Il tonno e le acciughe in una box natalizia



Voglia di tonno e acciughe? Nella "Borsa sostenibile" di Consorcio c'è tutto quel che serve per soddisfare i golosi. Con un occhio all'ambiente nel packaging. Euro: 27,03

### Frutta secca a volontà e la confezione è fai da te



Eredi Borgnino per la frutta secca. E l'opportunità di confezionarsi la box regalo, a seconda dei gusti (prezzo variabile). La chicca: sono illustrate diventando mini valigie

### Il cenone di Capodanno è soltanto da mangiare



Da Eataly tutto per la cena di Capodanno in un'unica box: Cotechino Maletti Villani; Rigatoni Michele Portoghese; Ragù alla Toscana Il Vallino. Dolci e prosecco: euro 49

## La pasta senza glutine è un pensiero speciale



Ci sono 4,4 kg di pasta senza glutine in più formati; "Potere al Pomodoro", per esaltare le ricette e un gadget. Da Garofalo la Christmas Box no glutine. Euro: 24,80

**IDEE PER PENSIERI LAST MINUTE**

# Regali sotto l'albero

Per le associazioni di commercianti l'80% degli italiani farà doni a Natale. Nella top ten degli acquisti, i prodotti enogastronomici sono al primo posto

## LIQUORI

**Tre sorsi di storia e calici da degustazione**



OF Bonollo Cofanetto per il 25° anniversario contiene Bonollo OF Amaroni Barrique, Taste OF Amaro e Taste OF Dorange e due calici La Boule, per la degustazione. Euro: 79

**Il rum è tutto da gustare la bottiglia da collezionare**



Dictador Game Changer, creata dallo scultore Richard Orlinski, rompe con la tradizione. Design audace unisce due passioni rum e arte. Euro: 179

**La Tonda di Costigliole nel distillato all'albicocca**



Umura, liqueur all'albicocca con la varietà Tonda di Costigliole. Ad accompagnarlo, mille sfumature del pregiato cacao Criollo, nella box di Domori. Prezzo: 158,48 euro

**Il caffè "spiritoso" non solo per cocktail**



Dalla storica Distilleria Quaglia Nineber è il liqueur realizzato con brandy e 12 tazzine di caffè 100% arabica espresso. Prezzo: 21 euro

## IDOLCI

**Cioccolato, rum e prugne della California**



Cioccolato, rum e prugne della California, in una box disponibile nella pasticceria "Chocolat" di La Thuile in Valle d'Aosta. Prezzo: 18,50 euro

**Un concerto di dolcezza anche nel brindisi**



Il Mandorlato Balocco viaggia con Spumante Rocca dei Forti rosso dolce, Bag Lindor, cioccolato al latte Baratti & Milano e Torrone Vergani. Euro: da 11,90

**Le golosità per aiutare il "Dottor Sorriso"**



Fondazione Dottor Sorriso con i suoi clown-terapeuti aiuta a battere la paura e la tristezza dei bambini ricoverati in ospedale. I dolci natalizi sono un modo per aiutarli. Info: <https://natale.dottorsorriso.it/>

**Il panettone si fa in casa (dopo aver letto il libro)**



Gli ingredienti per un regalo? Farina Petra, lievito madre Genesis, 10 pirottini da plumcake e 10 da panettone, accessori e il libro Momenti di Pasticceria di Lucca Cantarini. La box di Farina Petra: 113 euro

## IVINI E LE BIRRE

**Un viaggio tra le Fiandre per scoprire nuove birre**



La Discovery Box St. Idesbald è una full immersion nelle birre d'Abbazia delle Fiandre Orientali con gradazioni da 6,5 a 9 gradi. Disponibile sul sito [www.qualitybeeracademy.it](http://www.qualitybeeracademy.it) a 24,90 euro

**Un Amaroni unico nell'anno del Serpente**



Per il calendario lunare cinese si entra nell'Anno del Serpente. Per l'occasione Masi presenta l'inedita etichetta Costasera Lunar New Year of the Snake Euro: 45

**Una magnum di Barolo firmata Josetta Saffirio**



Un Barolo formato magnum da Castelletto di Monforte d'Alba. Etichette personalizzabili, si può scegliere l'annata e il messaggio da scrivere. Prezzo: da 200 a 350 euro

**Tutta l'essenza di Francia racchiusa in una bottiglia**



L'essenza francese da un maestro della biodinamica. Una bottiglia per regali importanti: il Clos d'Or di Gérard Bertrand distribuito da Ghilardi. Euro: 204

## DITUTTO UN PO'

**Il tonno e le acciughe in una box natalizia**



Voglia di tonno e acciughe? Nella "Borsa sostenibile" di Consorcio c'è tutto quel che serve per soddisfare i golosi. Con un occhio all'ambiente nel packaging. Euro: 27,03

**Frutta secca a volontà e la confezione è fai da te**



Eredi Borgnino per la frutta secca. E l'opportunità di confezionarsi la box regalo, a seconda dei gusti (prezzo variabile). La chicca: sono illustrate diventando mini valigie

**Il cenone di Capodanno è soltanto da mangiare**



Da Eataly tutto per la cena di Capodanno in un'unica box: Cotechino Maletti Villani; Rigatoni Michele Portoghese; Ragù alla Toscana Il Vallino. Dolci e prosecco: euro 49

**La pasta senza glutine è un pensiero speciale**



Ci sono 4,4 kg di pasta senza glutine in più formati; "Potere al Pomodoro", per esaltare le ricette e un gadget. Da Garofalo la Christmas Box no glutine. Euro: 24,80

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VENEDÌ 20 DICEMBRE 2024

I PIACERI DEL GUSTO



V

IDEE PER PENSIERI LAST MINUTE

# Regali sotto l'albero

Per le associazioni di commercianti l'80% degli italiani farà doni a Natale. Nella top ten degli acquisti, i prodotti enogastronomici sono al primo posto

## ILIKUORI

### Tre sorsi di storia e calici da degustazione



OF Bonollo Cofanetto per il 25° anniversario contiene Bonollo OF Amaro Barrique, Taste OF Amaro e Taste OF Orange e due calici La Boule, per la degustazione. Euro: 79

### Il rum è tutto da gustare la bottiglia da collezionare



Dictador Game Changer, creata dallo scultore Richard Orlinski, rompe con la tradizione. Design audace unisce due passioni rum e arte. Euro: 179

### La Tonda di Costigliole nel distillato all'albicocca



Umura, liqueur all'albicocca con la varietà Tonda di Costigliole. Ad accompagnarlo, mille sfumature del pregiato cacao Criollo, nella box di Domori. Prezzo: 158,48 euro

### Il caffè "spiritoso" non solo per cocktail



Dalla storica Distilleria Quaglia Nibeber è il liqueur realizzato con brandy e 12 tazzine di caffè 100% arabica espresso. Prezzo: 21 euro

## IDOLCI

### Cioccolato, rum e prugne della California



Cioccolato, rum e prugne della California, in una box disponibile nella pasticceria "Chocolat" di La Thuile in Valle d'Aosta. Prezzo: 18,50 euro

### Un concerto di dolcezza anche nei brindisi



Il Mandorlato Balocco viaggia con Spumante Rocca dei Forti rosso dolce, Bag Lindor, cioccolato al latte Baratti & Milano, e Tonnare Vergani. Euro: da 11,90

### Le golosità per aiutare il "Dottor Sorriso"



Fondazione Dottor Sorriso con i suoi clown-terapeuti aiuta a battere la paura e la tristezza dei bambini ricoverati in ospedale. I dolci natalizi sono un modo per aiutarli. Info: <https://natale.dottorsorriso.it/>

### Il panettone si fa in casa (dopo aver letto il libro)



Gli ingredienti per un regalo? Farina Petra, lievito madre Genesis, 10 pirottini da plumcake e 10 da panettone, accessori e il libro Momenti di Pasticceria di Luca Cantarin. La box di Farina Petra: 113 euro

## IVINI E LE BIRRE

### Un viaggio tra le Fiandre per scoprire nuove birre



La Discovery Box St. Idesbald è una full immersion nelle birre d'Abbazia delle Fiandre Orientali con gradazioni da 6,5 a 9 gradi. Disponibile sul sito [www.qualitybeeracademy.it](http://www.qualitybeeracademy.it) a 24,90 euro

### Un Amarone unico nell'anno del Serpente



Per il calendario lunare cinese si entra nell'Anno del Serpente. Per l'occasione Masi presenta l'inedita etichetta Costasera Lunar New Year of the Snake. Euro: 45

### Una magnum di Barolo firmata Josetta Saffirio



Un Barolo formato magnum da Castelletto di Monforte d'Alba. Etichette personalizzabili, si può scegliere l'annata e il messaggio da scrivere. Prezzo: da 200 a 350 euro

### Tutta l'essenza di Francia racchiusa in una bottiglia



L'essenza francese da un maestro della biodinamica. Una bottiglia per regali importanti: il Clos d'Orà di Gérard Bertrand distribuito da Ghilardi. Euro: 204

## DI TUTTO UN PO'

### Il tonno e le acciughe in una box natalizia



Voglia di tonno e acciughe? Nella "Borsa sostenibile" di Consorcio c'è tutto quel che serve per soddisfare i golosi. Con un occhio all'ambiente nel packaging. Euro: 27,03

### Frutta secca a volontà e la confezione è fai da te



Eredi Borgnino per la frutta secca. E l'opportunità di confezionarsi la box regalo, a seconda dei gusti (prezzo variabile). La chicca: sono illustrate diventando mini valigie

### Il cenone di Capodanno è soltanto da mangiare



Da Eatly tutto per la cena di Capodanno in un'unica box: Cotichino Maletti Villani; Rigatoni Michele Portoghese; Ragù alla Toscana Il Vallino. Dolci e prosecco: euro 49

### La pasta senza glutine è un pensiero speciale



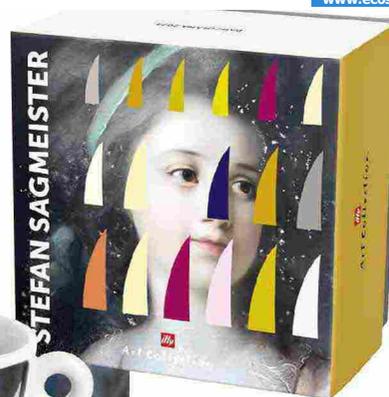
Ci sono 4,4 kg di pasta senza glutine in più formati; "Potere al Pomodoro", per esaltare le ricette e un gadget. Da Garofalo la Christmas Box no glutine. Euro: 24,80

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Vanity Living

### IL CAFFÈ CHE VIENE DAL MARE

Vele stilizzate, le onde circolari del mare sui piattini e la raffigurazione antica di una figura femminile: il graphic designer Stefan Sagmeister si è ispirato alla storica regata internazionale simbolo di Trieste per realizzare le tazzine *Barcolana* che fanno parte della *illy Art Collection* di *illycaffè*, creata in collaborazione con importanti maestri d'arte contemporanea. Un tocco raffinato e giocoso per rendere ancora più preziosa la tavola natalizia (*illy.com*).



NEWS



### RELAX GOURMET

Concedersi un pomeriggio rilassante per vivere lo spirito gourmet del Natale, tra scenografici servizi da tè e inediti cocktail, i dolci del pastry chef Stefano Trovisi – vere opere d'arte di pasticceria – e le creazioni salate di Antonio e Vincenzo Lebono. Accade all'*Excelsior Hotel Gallia*, a *Luxury Collection Hotel* di Milano, fino al 6 gennaio, con *The Ritual Christmas Edition*, dove l'ora del tè inglese si fonde al rito dell'aperitivo italiano. Per proseguire l'esperienza a casa, i quattro panettoni, come il tradizionale o l'*Anima Esotica* con mango e albicocche, e l'*Albero di cioccolato*, con frutta secca e candita, possono essere acquistati anche su *cosaporto.it*.

# L'arte della festa

Un viaggio del gusto e della fantasia attraverso capolavori di pasticceria, *limited edition* natalizie di tazzine d'autore e cioccolatini ispirati a una leggenda

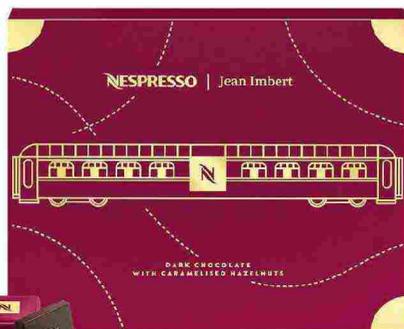
di ANNA MAZZOTTI



### AVVENTURA AL CIOCCOLATO

Ciocolato fondente e nocciole caramellate: sono i cioccolatini creati da Jean Imbert, chef del Venice Simplon-Orient-Express, per la collezione natalizia di Nespresso ispirata all'arte del viaggio di *Belmond* e alle mete più belle da raggiungere con i treni.

Un'edizione limitata che comprende anche nuove capsule di caffè, i biscotti *Chocolate chip cookie* e *Lemon flavoured shortbread*, dedicati a New York ed Edimburgo, e la *Festive travel mug*. Una collezione che permette, restando a casa, di sognare avventure con un viaggio immaginario attraverso il gusto.



### UN DOLCE RACCONTO

Il panettone da molti anni non è più solo milanese: in tutta Italia pasticceri e chef si appassionano nel realizzare il loro capolavoro natalizio. A Tolentino, nelle Marche, per esempio, *Il Marchigiano* di *Roberto Cantolacqua Ripani*, maestro di Ampi, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, è molto più di un panettone: ispirato al Pan nociato, è un racconto dei sapori della tradizione, profuma di cannella ed è arricchito da fichi, noci dei Monti Sibillini, mandorle di Val di Noto, uvetta sultanina, arancia candita e cioccolato Domori. Un'altra proposta originale del maestro pasticciere? Il panettone con canditi dei limoni di Sicilia, le pere Williams e il tocco esotico della fava Tonka.



## Le idee regalo al (buon) cioccolato per Natale 2024, dai 9 ai 99 euro

Nuovi formati da produttori che sono certezze. Il cioccolato come si deve si riveste per Natale 2024 di confezioni allettanti e packagin desiderabilissimi, quasi quanto il contenuto.

DissaporeSpesa



di [Caterina Vianello](#) / 15 Dicembre 2024



Tra collezioni tematiche, grandi classici ed edizioni limitate, tra maestri affermati e piccoli artigiani ecco una serie di **idee regalo a tema cioccolato** per tutte le tasche e per tutti i gusti, dai puristi del fondente agli amanti di praline, creme spalmabili e dragèes.

### Bodrato



L'azienda piemontese guidata da Paola e Fabio Bergaglio, per le festività 2024 ha racchiuso lo spirito natalizio in due formati golosi: una pallina ed una latta. La grafica è raffinata e accattivante e gioca sui toni del bianco, rosso e oro: all'interno, un festoso assortimento di Bodratini e Cremini.

PUBBLICITÀ

Prezzi: 8,90 e 21,90 euro

**Amedei**



L'azienda toscana propone un grande classico in abito natalizio: è il Prendimé Xmas, cioccolato al latte arricchito con nocciole Piemonte IGP intere

Prezzo: 28 euro

**Gobino**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



La storia di Guido Gobino racchiusa in una scatola: è questo il senso della novità della collezione 2024, la Pralineria Limited Edition di Natale. Raffinatissima nell'estetica – con l'oro, l'arancione e il bianco che si abbinano al color cioccolato dei prodotti senza incarto e con la confezione illustrata a mano che richiama l'eleganza delle case torinesi decorate per le feste – lo è ancora di più nel gusto. La selezione comprende, tra gli altri, i Cri Cri di Cioccolato Fondente 75%, arricchiti da perline di zucchero dorate, il cremino bistrato e il Cialdone di Cioccolato Fondente 70% Venezuela con cannella.

Prezzo: 90 euro

## Slitti



Natale è il momento dell'anno in cui abbandonare sobrietà e moderazione: ecco perché scegliere, tra il vasto catalogo dell'azienda artigianale pistoiese, la maxi tavoletta da 800 gr con nocciole Tonda Gentile Trilobata e cioccolato al latte o fondente. Perfetta da condividere.

Prezzo: 49 euro

**Majani**



Tra la collezione natalizia dell'azienda che ha fatto del cremino Fiat il suo prodotto di punta non si può non scegliere la scatola Christmas con un assortimento di Cremini Buon Natale, classici e noir.

Prezzo: 25 euro

## Knam



Immaneabile, il re del cioccolato propone una collezione che tra grandi classici e

novità riesce a stupire sempre. Tra tutti i prodotti, ecco Snow man, il pupazzo di neve realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao bianco e decorato con elementi in pasta di zucchero.

Prezzo: 30 euro

## Domori



Se la sobrietà è il marchio distintivo dell'azienda di None, la collezione di Natale non si smentisce e tra la selezione brilla una stella di cioccolato fondente 60%: semplice, di effetto e di buon augurio. Prezzo: 13,50 euro

## Bagai



Si chiama All-In ed è la box degustazione proposta da Bagai: in pratica racchiude la selezione completa della produzione della piccola realtà artigiana di Piacenza. Tavolette di tre diverse origini, Ecuador 70, Guatemala 70 e Filippine 85, cui si aggiungono due versioni di Ecuador 70, con aggiunta di granella di cacao e granella di nocciola piacentina. Chiudono il cerchio La Enrico, la crema spalmabile con il 62% di nocciole piacentine e cacao, e La Marina, la sua versione con nocciole leggermente salate.

Prezzo: 37,50 euro

## Bonajuto



Tra i prodotti dell'Antica Dolceria Bonajuto dedicati al Natale brilla l'Albero di Natale "Velvet": un albero di cioccolato Bonajuto al 65% prodotto secondo la tradizione dell'antica lavorazione a freddo. L'effetto velluto e l'oro lo rendono elegantissimo.

Prezzo: 25 euro

**Charlotte Dusart**



E' un semplicissimo ma raffinato fiocco di neve il prodotto che abbiamo scelto tra tutta la collezione di Natale di Charlotte Dusart. Una lavorazione che ha richiesto mesi di sviluppo: ripieno goloso di cremino di pistacchio e lampone.

Prezzo: 25,45 euro

## Armani Dolci



Per le festività natalizie, Armani/Dolci by Guido Gobino vede protagonista una pralina in edizione limitata al cioccolato fondente con ripieno di cioccolato bianco e cannella. Fa parte della box composta da quattro varietà: gianduja, cioccolato fondente 85%, cioccolato fondente con ripieno allo zafferano e appunto la variante in edizione limitata alla cannella.

Prezzo: 39 euro

## Sabadi



La scatola in latta a tema Natale di Sabadi è perfetta per essere riempita con una selezione dei prodotti dell'azienda di Modica.

Prezzo: 9 euro

**Giraudi**



Giraudi celebra le festività con la sua “Selezione Giraudi”, una confezione regalo contenente un assortimento dei prodotti più distintivi e apprezzati: Gianduiotti assortiti, dragées di nocciole Tonde Gentili Trilobate e cioccolato fondente, scorze di arancia di Sicilia candite ricoperte di cioccolato fondente, napolitains assortiti, cremini assortiti, carrés & rondò.

Prezzo: 47 euro

**Gardini**



Si chiama Confezione regalo Grand Gourmet ed è pensata per chi non vuole rinunciare all'eleganza e al gusto del cioccolato artigianale: racchiude alcuni dei prodotti più amati dei fratelli Gardini, tra tavolette classiche, quelle cacao e sale al Sale dolce di Cervia, praline ispirate al territorio emiliano-romagnolo, dobloni e cremini.

Prezzo: 99,50 euro

[Hai notato errori?](#)

[Informativa sui cookie](#) [Privacy Policy](#) [Contatti](#) [Lavora con noi](#) [Aggiorna le impostazioni di tracciamento della pubblicità](#)

**dissapore**

IL NETWORK

netaddiction



[Multiplayer](#) [Movieplayer](#) [Dissapore](#) [Fidelity House](#) [Lega Nerd](#) [Garage Pizza](#) [Gameplay Café](#)  
[Multiplayer Edizioni](#)

© 2024 Dissapore.com è di proprietà di Dissapore Media S.r.l. – Piazza Europa, 19 – 05100 Terni (TR) Italy – P.IVA 12235531006



≡ Naviga

🔍 Cerca

## ILGUSTO

FESTIVAL C'È + GUSTO: ISCRIVITI | LE STORIE | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | CHI SIAMO

Il prodotto

# Sedotto dal miele, il torrone vola. E abbinarlo è un'arte

DI LARA LORETI



Insieme al cioccolato, alle nocciole e alle mandorle, il dono delle api cambia forma e diventa il simbolo delle feste. Rossana Bettini Illy: "In Italia ce ne sono 60 tipi, trovare il pairing perfetto richiede preparazione"

15 DICEMBRE 2024 ALLE 06:00

2 MINUTI DI LETTURA

Le sue origini sono antichissime. Zeus, re degli dei, veniva nutrito con il miele dalle figlie di Melisseo oltre che con il latte della capra Amaltea. Di miele si parla già nel Neolitico e gli antichi egizi erano grandi produttori e consumatori. Ha mille proprietà, lenitive, antinfiammatorie, antibatteriche. E la sua dolcezza seduce il palato con delicatezza, abbinandosi ai cibi più vari, dalle torte ai formaggi. A Natale il miele vive un momento magico, mostrandosi sotto una forma e un sapore nuovi. Mimetizzandosi con altri compagni di viaggio, come cioccolato e nocciole, dà vita a un prodotto straordinario: il torrone. Uno dei simboli per antonomasia delle feste natalizie, che vanta radicate tradizioni ma che sa anche rinnovarsi.

## I torroni migliori da scoprire in 10 pasticcerie

di Lorenzo Cresci  
01 Dicembre 2024



### Leggi anche



I migliori 10 panettoni made in Torino



Bake Off, vince Giulia Pilloni: "Ho mollato tutto per il mio sogno, ora sono pronta a realizzarlo"



Canelin mani d'autore: da 70 anni è il "re" del torrone

## Con le nocciole

Miele e nocciole tonde gentili di Langa sono le materie prime di un

torrone artigianale di nicchia, realizzato nell'Astigiano da **Luigi Serra**: «Facevo il bancario, poi ho deciso di cambiare vita e ho iniziato a praticare l'apicoltura ad Asti – racconta – Erano gli anni '80 e da allora non ho più smesso. In più, oggi ho due ettari in cui coltivo pesche limonine e nocciole, che uso nel torrone». Una piccola produzione, di qualche quintale all'anno. «Lo faccio da venti anni e lo vendo direttamente ai clienti e nei mercati. Non è facile, ci vuole una bella manualità. Ma è una tradizione a cui sono molto legato».

**Per gli amanti delle belle storie**, da non perdere il torrone di **Canelin** a Visone, vicino Aquì Terme nell'Alessandrino: un'istituzione. Qui, dal 1948, **Giovanni Verdese**, oggi 93enne, produce un torrone solo con ingredienti del territorio: nocciole di Langa, miele locale, zucchero e albumi. Per chi invece ama sperimentare e si lascia sedurre dalla maestria di uno chef pluristellato, ecco il torrone artigianale firmato da Cannavacciuolo. Da un lato la scioglievolezza di zucchero, miele e albume, dall'altro la croccantezza di mandorle e pistacchi, in una miscela frutto di una lavorazione manuale.

Il racconto

### Canelin mani d'autore: da 70 anni è il "re" del torrone

di Valentina Frezzato  
03 Dicembre 2024



## Il matrimonio con il cioccolato

**Non è festa senza cioccolato.** E i golosi sanno bene che quando il miele incontra il cacao, il piacere raggiunge i massimi livelli. A spiegare il perché è **Rossana Bettini Illy**, presidente dell'Istituto Internazionale Choclier: «Applicare l'arte del pairing cioccolato e miele richiede un profondo know how. Solo in Italia esistono oltre 60 varietà di mieli, con caratteristiche e intensità ben differenti, stesso discorso vale per il cioccolato, derivato da altrettanti tipi di cacao. Se si vuole valorizzare il miele, si sceglierà un cioccolato proveniente da cacao meno aromatico, e viceversa. È comunque raccomandabile scegliere un cioccolato fondente almeno per l'80% per equilibrare la sensazione dolce/dolce. Infatti, la combinazione cioccolato al latte/miele può risultare stucchevole. Oltre a torroni, torroncini, tronchetti natalizi, un gianduiotto piemontese ottenuto con cioccolato fondente Arriba al 70% con un cuore al miele d'arancia potrebbe essere un'idea simpatica per le feste». A None (Torino), **Domori**, leader nella produzione di cacao eccellente, firma il Torrone Sur del Lago: miele, mandorle e cioccolato fondente. Da provare un'altra rarità piemontese: un gianduiotto al miele realizzato dall'azienda di Bruino (Torino) CandyTo con il miele della Val di Susa della fattoria Agrinova di **Francesca Colombo**.

## I dati

Sono 22 mila le tonnellate di miele prodotte nel 2023 a livello nazionale. Ammontano invece a 75mila gli apicoltori italiani, e il dato è in crescita, segno della passione del Paese per il prodotto. 1,5 milioni è invece il numero degli alveari presenti in Italia.

#### Argomenti

[Saperi del cibo](#)[dolci e dessert](#)

© Riproduzione riservata

#### Raccomandati per te



La Pop Art e Andy Warhol: perché fu una rivoluzione del gusto



Le donne italiane? Si prendono cura degli altri ma non di loro



Energia, sono nel mercato tutelato. Come scegliere l'operatore per passare al libero?



Home &gt; Eventi &gt; Panettone o Pandoro purché sia buono

# Panettone o Pandoro purché sia buono

13 Dicembre 2024



**Purché sia buono Panettone o Pandoro, dal classico al farcito con crema allo Spritz, tante idee buone e golose per Natale 2024**

Anche quest'anno panettoni e pandori saranno i dolci più consumati nelle feste natalizie. Classico o nella varianti più creative e gustose, come sempre alimentano pure il dibattito su quali siano i migliori. Ecco allora alcune mie personali preferenze ed alcuni suggerimenti, naturalmente tutti ad alto indice di bontà.

## Panettone o Pandoro

Quando si parla di panettone classico non si può che citare **Galup**, marchio storico che dal 1922 accompagna i momenti di festa degli italiani, e che quest'anno abbina al suo panettone un altro classico, la tombola, il gioco per antonomasia delle feste, della convivialità e della gioia.

## Italia da Gustare



**Natale 2024 Citterio: il "mood" da portare in tavola per il Natale**

11 Dicembre 2024

0

Il "mood" da portare in tavola per il Natale 2024  
Citterio



**Nani Tedeschi: a sette anni dalla morte, la sua nuova vita**

10 Dicembre 2024

0

il pittore, disegnatore e iconologo Nani Tedeschi



**Le Terre del Tartufo per scoprire la Marca di Camerino**

10 Dicembre 2024

0

La Marca di Camerino ospita "Le Terre del Tartufo",



**Panettone d'Artista 2025: un successo record a Salerno**

7 Dicembre 2024

0

Panettone d'Artista 2025 - seconda edizione - tenutasi alla Stazione Marittima di Salerno, si è conclusa con un successo straordinario, diventando un evento di...

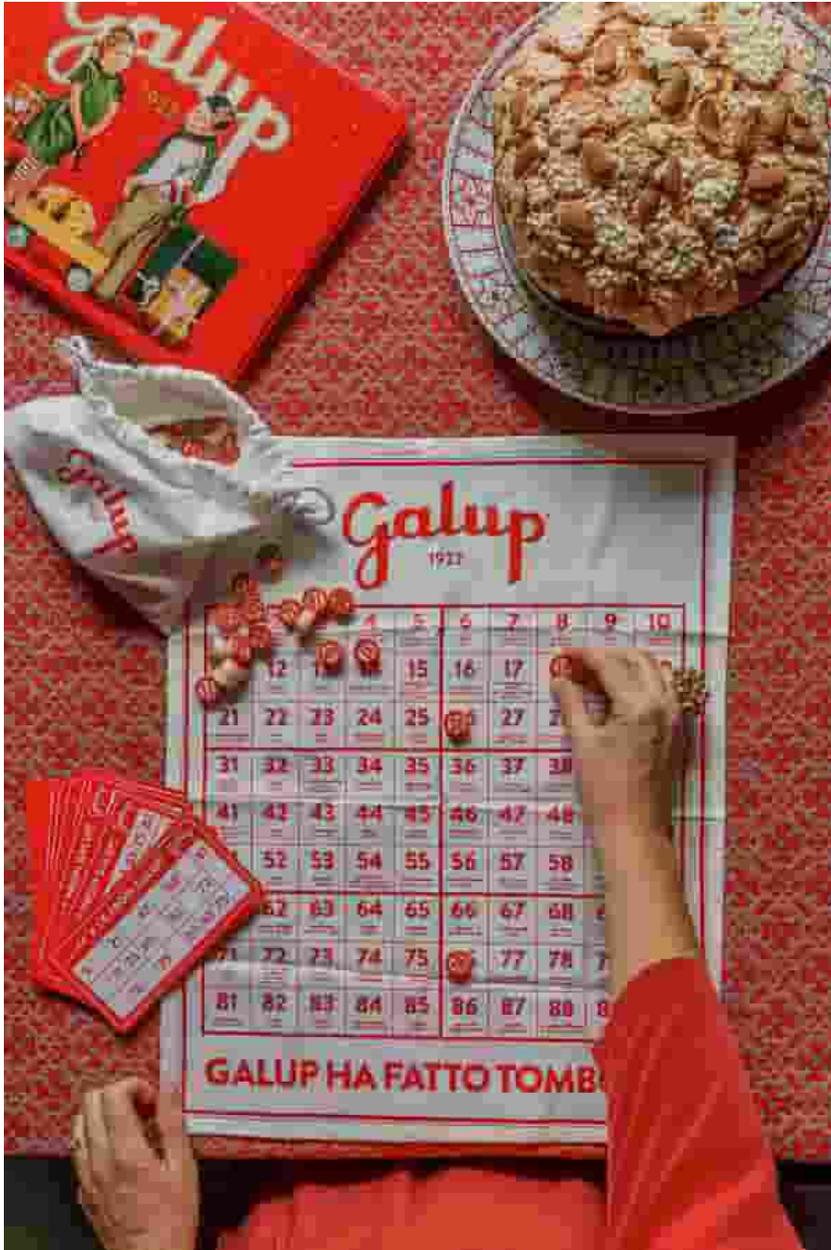


Lignano Sabbiadoro: Natale d'A...Mare e Presepe di sabbia

6 Dicembre 2024

0

Con l'arrivo delle festività, Lignano Sabbiadoro si prepara a offrire un'esperienza unica e coinvolgente con il tradizionale appuntamento di Natale d'A...Mare, una rassegna di...



Dicembre 2024

L	M	M	G	V	S	D
						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	31					

« Nov

Ecco allora il panettone Galup fa tombola, con uva sultanina, canditi e la passione, la cura e l'attenzione per la qualità che, da sempre, contraddistinguono i prodotti dell'azienda piemontese.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Una pasta particolarmente morbida e ben alveolata caratterizza **il panettone Blackhabana**, la novità di questo Natale firmata dal maestro **Dario Loison**.

Un panettone che sposa sapientemente ed in un sorprendente equilibrio, le note decise del rum alla golosa farcitura di cioccolato cru monorigine.

Pensato per i palati più golosi così come l'altra proposta sempre di Loison, **il pandoro artigianale allo Zabaione**, dove il soffice impasto ricco di burro di montagna incontra la spumosità della farcitura di crema zabaione, impreziosita da vaniglia naturale Mananara del Madagascar.



Anche la **Flamigni** presenta due intriganti proposte gourmet.

Il panettone ai marron glacés, una prelibatezza che incanta i sensi con la sua eleganza e raffinatezza. Arricchito con un generoso 23% di marroni a pezzetti, per

un aroma avvolgente con un tocco di lusso.

L'altra è il panettone allo Spritz una fusione unica di sapori per chi ama i gusti audaci e raffinati. La crema al gusto Spritz conferisce al dolce una fresca nota di agrumi e il gusto inconfondibile dell'Aperol. Il tutto è poi perfettamente bilanciato dalla copertura di cioccolato fondente che aggiunge profondità al suo sapore.



**Altrettanto stuzzicanti sono i panettoni Vergani. Il panettone cremino** della collezione gourmet è perfetto per chi ama la golosità e l'intensità del cioccolato. La lievitazione al naturale tipica della tradizione milanese rende questo panettone morbido e con un'alveolatura fine ed omogenea. **E il panettone datteri, fichi e noci**, un viaggio sensoriale tra sapori ricchi e avvolgenti, un'esplosione di gusto, che richiama sapori caldi, paesaggi mediterranei ed antiche tradizioni. Questo panettone è perfetto per chi ama i gusti complessi e raffinati.



Ingredienti ricercati ed alta qualità contraddistinguono pure i prodotti **Infermentum**. La novità 2024 è il panettone frutti di bosco e cioccolato bianco con farina integrale. Una limited edition dai sapori decisi ma bilanciati che si aggiunge al bouquet delle proposte per le feste dell'azienda veronese.

Sempre Infermentum vi saprà conquistare con il dolce **Monte Nuvola**.

Liberamente ispirato al pandoro, il Monte Nuvola ha un impasto fine, leggero e reso incredibilmente soffice da una lunghissima lavorazione di ben 42 ore.



Chiudo questa golosa carrellata con un pandoro di alta qualità, il **pandoro Domori** con gocce di cioccolato fondente e al latte, lievitato naturalmente ed arricchito da pepite di cioccolato di alta qualità, per soddisfare i palati più golosi.

Tante eccellenze appetitose ed intriganti per un Natale di alta bontà.



Servizio a cura di  
Alessandro Sartore

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Pinterest](#)
[WhatsApp](#)
[Email](#)
[+](#)

Articolo precedente

**Il saggio Cibo2025**

Articolo successivo

**Jonathan Giustini, "Riserva Idrica"**

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Eventi  
**Torna il Capodanno diffuso di Bellaria Igea Marina**



Eventi  
**Urbania Befana world**



Eventi  
**Caffè Balduina, una Bottega Storica di Roma Capitale**



Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Home](#)
[Chi siamo](#)
[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)

Email: redazione@24orenews.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



# I classici dolci di Natale

12 Dicembre 2024



Streglio I Turin al Rhum

## Italia da Gustare



### Il "mood" da portare in tavola per il Natale 2024 Citterio

11 Dicembre 2024

0

Il "mood" da portare in tavola per il Natale 2024 Citterio



### Il ritorno di Nani Tedeschi l'iconologo

10 Dicembre 2024

0

il pittore, disegnatore e iconologo Nani Tedeschi



### Le Terre del Tartufo per scoprire la Marca di Camerino

10 Dicembre 2024

0

La Marca di Camerino ospita "Le Terre del Tartufo",



### Panettone d'Artista 2025: un successo record a Salerno

7 Dicembre 2024

0

Panettone d'Artista 2025 - seconda edizione - tenutasi alla Stazione Marittima di Salerno, si è conclusa con un successo straordinario, diventando un evento di...



### Lignano Sabbiadoro: Natale d'A...Mare e Presepe di sabbia

6 Dicembre 2024

0

Con l'arrivo delle festività, Lignano Sabbiadoro si prepara a offrire un'esperienza unica e

## Wafer, torrone, gianduiotti e tante altre golose e sorprendenti novità dolci di Natale

E se panettone e pandoro con le bollicine restano i grandi protagonisti di pranzi e cene, per un momento goloso la scelta si rivela molto più varia e in grado di accontentare grandi e piccini.

Il viaggio alla scoperta delle leccornie per il Natale 2024 inizia con le specialità di un'azienda di eccellenza dolciaria, la **Babbi** di Bertinoro, in provincia di Forlì-Cesena, che da oltre 70 anni propone ai gourmet due prodotti iconici apprezzati ed esportati in tutto mondo: **i Waferini** e **i Viennesi**.



Babbi i Waferini e i Viennesi

Fragranti e golosi, con il loro gusto semplice e delicato, i prelibati Waferini ripieni di crema sono un classico intramontabile.

Un cuore di pregiato wafer ripieno di crema, avvolto da uno strato di finissimo cioccolato fondente contraddistingue invece i Viennesi, altro fiore all'occhiello della produzione firmata Babbi.

coinvolgente con il tradizionale appuntamento di Natale d'A...Mare, una rassegna di...



### Dicembre 2024

L	M	M	G	V	S	D
						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	31					
« Nov						

Passando dall'Emilia al Piemonte, e in particolare a Torino, è la volta della rinomata **Streglio**. L'azienda, che da poco ha festeggiato il secolo di vita, propone i **Turin al rhum**.



*Flamigli il torrone*

Una delicata pralina di cioccolato fondente contenente una deliziosa crema al rhum dalla consistenza morbida e vellutata. Una piacevole esplosione di gusto, generata dal perfetto equilibrio tra cioccolato e rhum.

Dalla Sicilia vengono due suggestivi suggerimenti dell'**Antica Dolceria Bonajuto**: **l'albero di Natale Velvet**, un albero di cioccolato al 65% prodotto secondo la tradizione dell'antica lavorazione a freddo. L'effetto velluto e l'oro alimentare donano eleganza al soggetto.

E **le sfere di Natale**, realizzate in 4 tinte diverse, di cioccolato e colorazioni alimentari, disponibili in nero, rosso, bianco e blu. Da consumare e perché no, da usare come addobbo per un albero ricco di dolcezza.



Antica Dolceria Bonajuto Albero di Natale Velvet

Torniamo in Piemonte con un classicissimo firmato **Giraudi Cioccolato all'Infinito**, il Gianduiotto.

L'azienda di Alessandria propone, in una elegante confezione natalizia di latta, **un assortimento di Gianduiotti**, fatti esclusivamente con nocciola tonda gentile trilobata miscelata a pregiato cacao, in 3 versioni: classico, fondente e la ricetta identitaria 4.3, realizzata con il 43% di nocciole tonde gentili trilobate e pura massa di cacao, assolutamente da provare.

**dolci di Natale Ma c'è un dolce che, da sempre, fa Natale. Il torrone.**

Altra grande azienda specializzata in cose buone, è la **Flamigni** che della produzione di torrone è maestra.

L'azienda emiliana, nata quasi cento anni fa, produce il torrone in modo ancora artigianale, a mano, con il solo ausilio di uno dei più antichi e insostituibili strumenti di cucina, il mattarello.

L'altro grande segreto che rende speciali i torroni Flamigni sono gli ingredienti: le mandorle della Puglia, le nocciole del Piemonte, i pistacchi della tradizione.

Il viaggio tra i sapori e le golosità dolciarie per le feste si chiude con una raffinatezza della **Domori**, prima al mondo ad usare solo cacao fine - Criollo e Trinitario - per ottenere un cioccolato di qualità superiore.

L'azienda torinese propone **i confetti di arancia candita ricoperti di finissimo cioccolato fondente**, da degustare a fine cena o da regalare nella loro elegante confezione.



Servizio a cura di  
Alessandro Sartore

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Pinterest](#)

[WhatsApp](#)

[+](#)

Articolo precedente

### Il "mood" da portare in tavola per il Natale 2024 Citterio

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Il "mood" da portare in tavola per il Natale 2024 Citterio



Le Terre del Tartufo per scoprire la Marca di Camerino



Panettone d'Artista 2025: un successo record a Salerno



Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

© Copyright 2024 Le Roy s.r.l. P.IVA 08873270964 ; Reg. Trib. Milano n. 2010/17 - Iscrizione ROC n. 36492  
Dir. Testata Dario Bordet - All Rights Reserved.

[OK](#) [Privacy policy](#)

[Home](#) [Chi siamo](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [✕](#)  
Email: redazione@24orenews.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



domenica 08 Dicembre 2024

# Comunicaffè

[HOME](#) [NOTIZIE](#) [EVENTI](#) [TREND&MERCATI](#) [INDUSTRIA](#) [MERCATO](#) [SALUTE](#) [TECNOLOGIA E TECNICA](#) [CACAO](#) [TÈ INFUSI](#)[CACAO & CIOCCOLATO](#) [COMUNICATI STAMPA](#) [CULTURA](#)

## Domori insieme a Feltrinelli con gli appuntamenti dedicati agli autori a Torino

Questo primo appuntamento vedrà protagonista Marica Bartoccioni, lifestyle influencer, che presenterà il suo nuovo libro *Nutrirsi di emozioni: un volume pensato per riunire genitori e bimbi accanto ai fornelli, ricco di ricette, menù, consigli; una guida preziosa per vivere la cucina insieme, educando al gusto, alla conoscenza degli alimenti e alla cucina come luogo di condivisione e crescita*

8 Dicembre 2024





Il logo Domori

Da leggere

**Fipe: rispetto all'estate 2019 mancano 9,3 milioni di turisti italiani**

8 Dicembre 2024

Paese	Turisti (M)	% Variazione
USA	12.5	+1.2
Francia	11.8	+0.8
Germania	10.2	+0.5
Italia	9.3	-0.2
Spagna	8.7	+0.3
UK	7.9	+0.1
Canada	7.1	+0.4
Giappone	6.5	+0.6
Brasile	5.8	+0.2
India	5.2	+0.7
Corea del Sud	4.6	+0.9
China	4.1	+1.1
Russia	3.5	+0.3
Australia	3.0	+0.5
Altri	2.5	+0.2



TORINO – **Piani Culturali**, il calendario di appuntamenti culturali inaugurato quest’anno da Domori, si arricchisce di una preziosa partnership con **Feltrinelli**, che svilupperà una serie di appuntamenti dedicati ad autori e novità della casa editrice Feltrinelli. Il Calendario Piani Culturali/Feltrinelli sarà inaugurato ufficialmente da gennaio 2025 e sabato 30 novembre (Domori Store, Piazza San Carlo, ore 18.00), verrà presentato con un evento speciale, un’anticipazione esclusiva del futuro programma culturale.

Questo primo appuntamento vedrà protagonista **Marica Bartoccioni**, lifestyle influencer, che presenterà il suo nuovo libro **Nutrirsi di emozioni**: un volume pensato per riunire genitori e bimbi accanto ai fornelli, ricco di ricette, menù, consigli; una guida preziosa per vivere la cucina insieme, educando al gusto, alla conoscenza degli alimenti e alla cucina come luogo di condivisione e crescita.

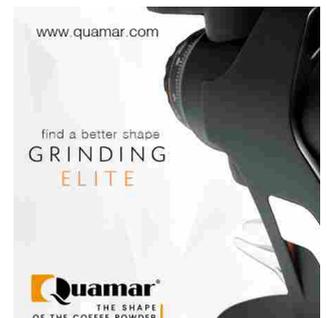


Ultime Notizie

**C'è tanto caffè nel libro di testimonianze e suoni "L'arte dell'ascolto: musica al lavoro" dell'autore Filippo Poletti**



8 Dicembre 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**ULTRAMAR CAFFÈ**

**CAPSULE HOME COMPOST SUL FORMATO CHE VUOI!**

**EGRO** BUILT FOR EXCELLENCE

MODO

DISCOVER YOUR DAILY COFFEE RITUAL

SCOPRI DI PIÙ

**dvg DVG DE VECCHI**

Soluzioni e componenti

**COFFEE ROASTERS**

**Harry's Bar ritorna a Firenze: apertura prevista per il 1° aprile**

8 Dicembre 2024

A dialogare con l'autrice sarà la web influencer Irina Potinga di @spaziogrigio; introdurrà Rossana Bettini Illy, ideatrice e coordinatrice di Piani Culturali San Carlo.

Piani Culturali San Carlo è il nuovo progetto di Domori, ideato e dedicato allo spazio eventi di Domori Store, a Torino, in Piazza San Carlo. Con questo nuovo progetto, l'azienda intende arricchire l'offerta culturale della città, ospitando una serie di eventi artistici e letterari di rilievo nazionale e internazionale.

**Caffè Gambrinus, i titolari: "Demonizzando il costo più alto, berremo sempre un espresso di bassa qualità"**

8 Dicembre 2024



Il termine Piani è stato scelto per il suo duplice significato: da un lato, si riferisce ai due livelli fisici degli spazi congiunti allo store Domori; dall'altro, rappresenta i piani, ovvero i progetti culturali che prenderanno vita all'interno dell'area. Piani Culturali diventerà un punto di riferimento per festival, rassegne, presentazioni letterarie, esposizioni artistiche e molto altro.

**WE ARE PROBLEM SOLVERS**

**BWT** water+more

**Il Caffè dell'Ursero, il più antico di Pisa, celebra 250 anni con un libro**

8 Dicembre 2024

Con l'inaugurazione dei Piani Culturali, Domori si conferma promotore di eventi che favoriscono la riflessione, la creatività e la condivisione culturale, offrendo uno spazio che arricchisce l'esperienza dei visitatori e contribuisce attivamente alla vita culturale della città.

**Controllo rapido di qualità e tracciabilità: Andrej Godina spiega l'impronta digitale dei composti aromatici in verde e tostato con le analisi HS-GC-IMS e GC-MS...**

8 Dicembre 2024

**NUOVA CIPAM**

**ZUCCHERI**

**TAGS** cultura Domori

Share

Articolo precedente **Pompadour inaugura il secondo store a Verona**

Articolo successivo **Il Caffè dell'Ursero, il più antico di Pisa, celebra 250 anni con un libro**

**Pompadour inaugura il secondo store a Verona**

8 Dicembre 2024

**COMPOSTABILE**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## A FEATURE STORY

Le eccellenze del vino delle Langhe di Sandra Vezza a L'Astemia Pentita

**we** magazine  
FASHION / ART / LIFESTYLE



## A FEATURE STORY

Tennis Attitude: lo stile sul campo e fuori

HOME

FASHION

DESIGN

ART DISCOVER

ENTERTAINMENT

TRAVEL

TASTE

SPORT / ENGINE

## TASTE

All News →

## I dolci imprescindibili, tradizionali o chic, sulla tavola delle feste

8 DICEMBRE TASTE

Si comincia a Milano con il mitico Panettone al Cioccolato creato dal maestro pasticcere Iginio Massari, esaltato da un goloso impasto al cacao, panna, miele d'acacia e gocce di cacao, e con quelli del Pasticciere dell'anno 2024 APEI (associazione presieduta da Massari) Fabrizio Galla che sforna delizie profumate, come il Panettone Pere e Cioccolato (con cacao extra fondente e vaniglia tahiti) o la variante al mandarino pesca e cioccolato fondente, senza lattosio.

Enrico Rizzi apre accanto alla sua boutique di dolcezze, in via Correnti, un nuovo laboratorio del cioccolato, dove si sperimentano combinazioni cacao e aromi e dove il pubblico (su prenotazione) può fare un'esperienza 'phygital' dell'oro marrone.

Una ricetta di panettone marcato dal design è la proposta meneghina di Fornasetti curata da Davide Longoni che aggiunge agli elementi tipici del lievitato, tra i quali uvetta, scorza d'arancia e cedro canditi, l'inconfondibile sapore e colore dello zafferano, a siglare l'unicità del prodotto.

Un altro panettone in edizione limitata è quello firmato da Carlo Cracco, creato attraverso una lievitazione lenta e controllata che esalta al massimo i profumi e i sapori.

In casa Knam, Frau Knam esplora l'incontro tra l'aroma intenso del cioccolato fondente e la delicatezza delle pere semi candite, mentre il marito maître chocolatier Ernst Knam opta per una versione alle albicocche semi candite, ricoperta al cacao, abbinata all'Albero Pollock realizzato in tre gusti, fondente, caramello o bianco latte.

Da Giacomo Pasticceria si può trovare anche una delicata Veneziana alle albicocche candite, quale alternativa ai tradizionali panettoni e pandori; mentre la famiglia Vergani, depositaria da ottant'anni e quattro generazioni di una ricetta tramanda rimasta immutata, sforna un panettone vintage anni '50 dedicato alla città.

CERCA

Search...



ARCHIVI

Seleziona il mese



MOST POPULAR



Bijoux e Gioielli artigianali, nomi e indirizzi per pezzi unici artistici



La ricetta segreta dell'amaro Braulio di Bormio



22 Ottobre

SOCIALS LINKS



A Torino è l'azienda Domori a offrire deliziosi cioccolatini, eredi dalla grande tradizione piemontese, oltre ai dolci più classici delle festività, torrone incluso.

Il laboratorio di chef Antonino Cannavacciuolo aggiunge ai vari panettoni e pandori anche la Stella di Natale vegana, a base di pere e cioccolato, un'altra ricetta che farà ingolosire.

Al centro e sud Italia, sempre fra i coscritti APEI (Ambasciatori Pasticceri Eccellenza Italiana), si distinguono i prodotti di Mauro Lo Faso, titolare con la famiglia della pasticceria Delizia di Bolognetta a Palermo, fatti con impasti leggeri e frutta candita in casa o pistacchi, e le torte d'autore di Emanuele Forcone, dal negozio-laboratorio Pannamore di Vasto, esperto anche di cioccolateria e biscotteria farcita moderna e sopraffina.

Per chi volesse curiosare e ordinare direttamente a casa propria il meglio dei dolci del Natale, con le proposte più tradizionali insieme a quelle di tendenza, il servizio Cosaporto.it, leader nel digital gifting, svela con il semplice 'Click My Gift', il dolce preferito che si può anche personalizzare, insieme ad una selezione del meglio della pasticceria italiana, di vini e champagne e altre idee da inserire in varie gift box su misura.

Nella gallery di Cosaporto.it, progetto ideato dall'imprenditore Stefano Manili, ci sono i lievitati da forno tipici della tradizione e il raffinato cioccolato di Armani/Dolci by Guido Gobino, il nuovo lievitato di chef Giancarlo Morelli alla mela renetta, la proposta gourmet di chef Viviana Varese e varie edizioni signature che fanno incontrare l'alta pasticceria al mondo della moda.

Un esempio gourmet chic è la partnership fra Etro e Aimo e Nadia Milano, con il panettone e un nuovo pandoro preparati dagli chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini.

Fra le altre griffe modaiole, la maison Roberto Cavalli si affida alla maestria artigianale di Olivieri 1882, racchiusa in una preziosa scatola di latta decorata con l'iconica stampa 'Ray of Gold', in vendita anche presso LaRinascente.

*Panettone Collezione 0* è la nuova linea di Moschino creata in collaborazione con Pasticceria Martesana, secondo una ricetta fedele al disciplinare milanese regolato da decreto ministeriale del governo italiano che ne approva l'autenticità storica.

Anche in questo caso la confezione, ideata dal direttore creativo di Moschino, *Adrian Appiolaza*, utilizza simboli iconici dell'archivio di moda (disponibile in tutte le pasticcerie Martesana a Milano e Como, negli store Eataly e de LaRinascente, sui siti Moschino.com e Martesanamilano.com).

I dolci imprescindibili, tradizionali o chic, sull...

EDITORIAL



ADV



LATEST NEWS



I dolci imprescindibili, tradizionali o chic, sulla tavola delle feste

venerdì, 06 dicembre 2024

Seguici su



# IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

Cerca...



"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"  
Benedetto Croce - Il Giornale d'Italia - (10 agosto 1943)

Politica Esteri Cronaca Economia Sostenibilità Innovazione Lavoro Salute Cultura Costume Spettacolo Sport Motori iGdITV

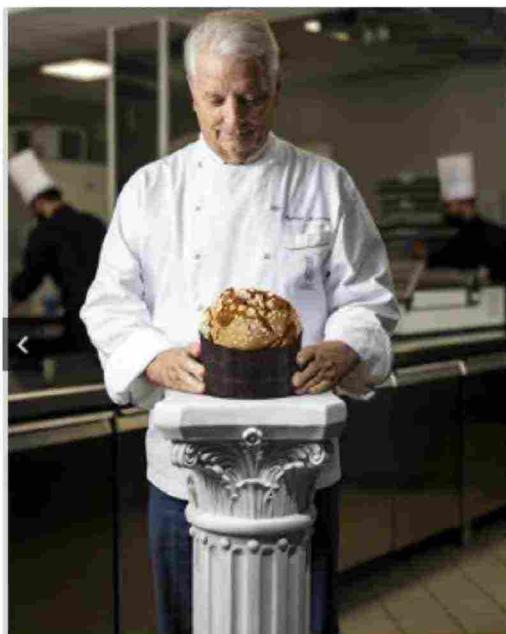
» Giornale d'italia » Costume

## Il Re di Natale, il Panettone, e i suoi dolci alferi, dal maestro Iginio Massari ai pastry chef e ai marchi di tradizione e di moda.

Il più goloso degli impasti va sulle tavole di tutto il mondo non solo per le festività ma in ogni occasione dell'anno, simbolo indiscusso di savoir faire italiano.

di Barbara Giorgia Alex

06 Dicembre 2024



Iginio Massari



Il Maestro **Iginio Massari**, insieme a Debora e Nicola Massari, rivisitano per queste Feste 2024 il mitico Panettone al Cioccolato, esaltato da un più goloso impasto al cacao, panna, miele d'acacia e gocce di cacao.

Fondatore e presidente dell'associazione APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) e del contest Panettone senza Confini, il maestro da sempre celebra il lievitato delle feste, divenuto anche grazie a lui, il Re della pasticceria italiana, esportato e copiato in tutto il mondo e consumato ora in ogni momento dell'anno come simbolo indiscusso di savoir faire italiano.

**Fabrizio Galla**, recentemente nominato Pasticciere dell'anno 2024 APEI, insieme alla moglie Federica Russo, presenta la sua collezione dedicata al Natale: panettoni, pandori e altre delizie profumate, quintessenza di delicatezza ed eleganza.

### Articoli Recenti



Prima della Scala 2024, ecco il parterre con Liliana Segre al posto di Mattarella, La Russa, Sala, Fontana e Giuli



Il 7 dicembre 2024 alle ore 11.30, MagicLand, il parco divertimenti che da sempre regala emozioni e sorrisi a grandi e piccini, aprirà le sue porte in un'edizione speciale di Magic Christmas



Il Re di Natale, il Panettone, e i suoi dolci alferi, dal maestro Iginio Massari ai pastry chef e ai marchi di tradizione e di moda.



Bernie Ecclestone, il re della Formula Uno, mette all'asta 69 monoposto dal valore di 600 milioni di euro



La linea include il Panettone Pere e Cioccolato (con cacao extra fondente e vaniglia tahiti), quello al Mandarino Pesca e Cioccolato Fondente, senza lattosio, il Pandoro e le Reginelle, ispirate ai macarons francesi, ripiene di creme leggere e raffinate.

Altro iscritto APEI, **Mauro Lo Faso** è titolare della pasticceria Delizia di Bolognetta a Palermo, una roccaforte della tradizione di territorio che sforna una superba scelta di prodotti pasticceria.

La frutta qui è candita in casa e conferisce un delizioso bilanciamento aromatico ai lievitati, dal panettone Conca D'oro senza uvetta che esalta la parte agrumata, ai panettoni al pistacchio, al cioccolato fondente e ai frutti rossi, accompagnati da golose creme in barattolo e glasse profumate.

Tra i più giovani maestri APEI, campione italiano e del mondo di pasticceria, consulente e formatore internazionale, **Emmanuele Forcone** esprime tutta la sua creatività nel suo negozio Pannamore di Vasto, fra torte d'autore, cioccolateria e biscotteria farcita moderna, mai domo nella sperimentazione e nella ricerca.

A Torino è l'azienda Domori a offrire deliziosi cioccolatini nati dalla grande tradizione piemontese, oltre ai dolci più classic delle festività, torrione incluso.

Il marchio, specializzato nella produzione di cioccolato extra fine, garantisce una qualità straordinaria in materia prima d'importazione e successiva lavorazione.

**Enrico Rizzi** apre accanto alla sua boutique di dolcesse, in via Correnti a Milano, un vero e proprio laboratorio del Cioccolato, destinato ad auto-produrre il fabbisogno di cioccolato del negozio, dove si sperimentano combinazioni cacao e aromi e dove il pubblico (su prenotazione) può fare un'esperienza 'phygital' dell'oro marrone.

Da assaggiare i macarons signature (meno zuccherati degli altri sul mercato), spesso in abbinamenti insoliti, con vini e champagne o addirittura salati, e il gelato, insignito dei 2 coni del Gambero Rosso.

Anche Armani/Dolci by **Guido Gobino** propone i lievitati da forno tipici della tradizione e il suo raffinato cioccolato, confezionati nelle raffinate carte logate della Maison di moda.

Ma da scegliere e assaggiare ci sono tante altre prelibatezze che rendono luminose le serate e i pranzi delle festività, con alcune curiosità da proporre al palato.

La ricetta del panettone del marchio di design meneghino Fornasetti è curata da **Davide Longoni** e aggiunge agli elementi tipici, tra i quali uvetta, scorza d'arancia e di cedro canditi, l'inconfondibile sapore e colore dello zafferano, aggiunto all'impasto in pistilli, a siglare l'unicità del prodotto.

Il lievitato di chef **Giancarlo Morelli** impiega, invece, la mela renetta che ne scandisce morbidezza e dolcezza, mentre il laboratorio di chef **Antonino Cannavacciuolo** aggiunge la Stella di Natale vegana a base di pere e cioccolato, agli altri gusti che non smettono mai di ingolosire.

Il super panettone in edizione limitata di **Carlo Cracco**, creato attraverso una lievitazione lenta e controllata, garantisce un impasto soffice e arioso che esalta al massimo i profumi e i sapori.



Tanti ospiti e amici si sono incontrati al Teatro Gerolamo di Milano per festeggiare i 10 anni di Wall of Dolls la Onlus che combatte la violenza sulle donne



Leonardo Maria Del Vecchio apre a Milano un ristorante di carne di qualità insieme all'imprenditore Matino Uzzauto



Capri-Miami, Capri-Hollywood, dalla Capri degli Olivi alla Capri filosofica, passando per l'Olive Therapy



La lirica e la cucina si incontrano per un evento molto particolare al lounge restaurant "Bozart Club '80" il 5 Dicembre a Milano



Fermi tutti! Ha aperto a Roma i battenti "La Bottega dei Desideri"



sotto l'albero



Cinquanta sfumature di rosso. Sulla via della seta: Venezia, Napoli. All'Archivio di Stato di Napoli la mostra "Trame - Il rosso corre sul filo" Rubelli, che incanto



Libri & Natale, tra fantasmi, famiglie reali e investigatori intramontabili arrivano i romanzi ambientati nelle feste. E, sotto l'albero, fanno sempre un figurone



Carlo Calenda confessa: "Perché ho vissuto con Lapo Elkann e mia moglie". E su Matteo Renzi "Gli scrivo ma non mi

In casa Knam, **Frau Knam** un dolce che esplora l'incontro tra l'aroma intenso del cioccolato fondente e la delicatezza delle pere semi candite, mentre il Maître Chocolatier **Ernst Knam** opta per il panettone con albicocche semi candite, ricoperto al cacao, e l'Albero Pollock, realizzato in tre diverse varianti, cioccolato fondente, caramello o cioccolato al latte e bianco.

Giacomo Pasticceria propone una delicata Veneziana alle albicocche candite, quale alternativa ai tradizionali panettoni e pandori, sempre disponibili, per celebrare i momenti speciali.

L'ultimo marchio milanese a produrre in città l'originale panettone di Milano è quello della famiglia Vergani, depositaria da ottant'anni e quattro generazioni di una ricetta tramanda rimasta immutata. I cugini **Loirella e Stefano Vergani** (nipoti del fondatore Angelo), insieme ai figli di Loirella, Andrea e Marco Raineri, festeggiano questo importante compleanno con un panettone vintage anni '50 dedicato alla città.

Sponsorizzato dai marchi della moda, il panettone diventa simbolo anche di eleganza, oltre che di bontà inconfondibile.

La Maison Roberto Cavalli si affida alla maestria artigianale di Olivieri 1882, in una fusione tra l'arte pasticciere e la moda Made in Italy, preparato con lievito madre vivo e senza conservanti, arricchito da arancia candita, uvetta sultanina e semi neri di vaniglia Bourbon, racchiuso in una preziosa scatola di latta personalizzata con l'iconica stampa Ray of Gold, venduto anche presso LaRinascente.

Si chiama Panettone Collezione 0, quello creato da Moschino in collaborazione con Pasticceria Martesana, dalla ricetta è fedele al disciplinare milanese regolato da decreto ministeriale del governo italiano che ne approva l'autenticità storica.

Anche in questo caso la confezione è ideata dal direttore creativo di Moschino, Adrian Appiolaza, utilizzando simboli iconici: il cielo azzurro cosparso di soffici nuvole, la scacchiera bianca e nera sul fondo della scatola e la corona di alloro unita da un fiocco rosso sul coperchio. Disponibile in tutte le pasticcerie Martesana a Milano e Como, gli store Eatly e LaRinascente, sui siti Moschino.com e Martesanamilano.com.

Etro e Aimo e Nadia Milano rinnovano il loro sodalizio e al Panettone signature aggiungono il Pandoro, entrambi realizzati dagli chef **Fabio Pisani e Alessandro Negrini** del ristorante stellato Il Luogo Aimo e Nadia.

Nella ricetta del pandoro, si aumenta l'intensità del profumo di vaniglia di Tahiti e del burro di cacao, confezionato come il panettone, in una elegante scatola in metallo satinato (da acquistare su etro.com, aimoenadia.com, nelle boutique Etro in Europa, Usa e Asia, nei ristoranti del Gruppo Aimo e Nadia e presso selezionati rivenditori a livello internazionale).

Per chi volesse curiosare e ordinare direttamente a casa propria il meglio dei dolci del Natale, il servizio Cosaporto, leader nel digital gifting, svela molte novità proposte con il semplice 'Click My Gift', da personalizzare per fare di regalo goloso un'esperienza memorabile. Sul sito c'è una selezione del meglio della pasticceria italiana, di vini e champagne e altri prodotti che si possono inserire in varie gift box su misura.

Il Giornale d'Italia è anche su Whatsapp. [Clicca qui](#)  per iscriversi al canale e rimanere sempre aggiornati.

Tags: panettone dolci pasticceria Natale

risponde



Farway Milano, il marchio di moda per bambini 100% sostenibile, debutta in Canada



Lucia Ponti, nipote di Sophia Loren, ha debuttato in società al Ballo delle Debuttanti di Parigi accompagnata da Alberico di Carpegna Brivio



Biccy compie 15 anni, Happy BiccyDay! Era il 2 dicembre di tre lustri fa quando sulla piattaforma gratuita blogger Fabiano Minacci pubblicò il primo articolo di quello che volevo fosse un blog ironico e altamente personale



Magico Natale District nella Coffee House di Palazzo Colonna a Roma: arte, moda, solidarietà e letteratura il 6, 7 e 8 dicembre 2024



Una nuova vita per il ristorante bistellato Blue Bay dello chef Marcel Ravin a Monaco



Kis - Keep It Secret, il nuovo format che infiamma le notti milanesi dei vip



La crisi del settore moda non ferma Pitti Uomo, a Firenze dal 14 al 17 gennaio 2025



Quanto vale il business di Natale in Italia? ESCLUSIVA