

Panettoni artigianali, pandori nuvola e altri motivi per aprire questo articolo

Lista dei desideri dedicata ai polpastrelli gourmand: i migliori dolci del Natale 2021 per voi/noi/loro.

mc Di Redazione Digital 03/11/2021



C'è la fetta di panettone che risveglia antiche memorie *proustiane*, c'è la più sontuosa delle creme spalmabili con cui combinarla e in cui intingere tutti i nostri peccati di gola, c'è la scatola di pandoro più preziosa di sempre... Tra i **dolci di Natale 2021**, i **regali food** centrici sono l'ambizione *gourmand* a cui tutti tendiamo inevitabilmente, sono il debole sotto forma di bollicina in cui tutti ricadiamo amorevolmente, sono il pensiero più verace che tutti condividiamo sinceramente.

Nella gallery (*in aggiornamento day by day*) la nostra selezione di **panettoni artigianali** e **pandori da sogno** su cui meditare/investire/contare, lanciare all'interno di carrelli *digital-i*, annotare in quella interminabile lista dei desideri *gourmand*...

1.

Il panettone con liquore alla prugna Schiavo



Courtesy

Questo Natale **Distilleria Schiavo**, tra le più antiche d'Italia e la più piccola fra le distillerie storiche, inaugura il momento più magico dell'anno con un panettone esclusivo al profumo di uno dei liquori più speciali dell'azienda pluricentenaria, il liquore alla prugna Schiavo. Lo speciale lievitato al cioccolato fondente è stato pensato a quattro mani da Marco Schiavo, distillatore da 5 generazioni oggi alla guida del business, insieme alla pasticceria Marisa.



2.

Il panettone alla vaniglia Bourbon

Un'elegante latta con decori natalizi nasconde (ancora per poco...) il classico panettone **Marchesi 1824**



Pasticceria Marchesi

Il panettone alla vaniglia Bourbon

Un'elegante latta con decori natalizi nasconde (ancora per poco...) il classico panettone **Marchesi 1824** da 1 kg caratterizzato da un gusto delicato e fresco dato dai pregiati ingredienti come l'uvetta a sei corone, la frutta candita naturalmente, la vaniglia Bourbon del Madagascar, il miele italiano e le uova di galline allevate a terra, amalgamati in un impasto a lievitazione lenta con l'utilizzo esclusivo del lievito madre Marchesi. 56 euro su pasticceriamarchesi.com

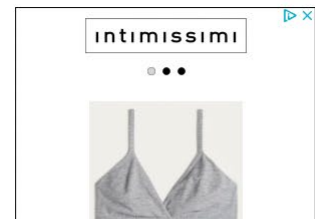


Courtesy Photo

3. Il panettone della tradizione

Per festeggiare il Natale, **Armani/Dolci by Guido Gobino** presenta il panettone preparato secondo la classica ricetta milanese nei formati da 100 gr e 1 kg, disponibile nelle varianti pesca e gianduìotto, arancio e cioccolato e nella versione con copertura al cioccolato e decorazioni Guido Gobino. Come omaggio a Milano, la stampa stilizzata color oro dell'architettura di Palazzo Orsini, sede storica della maison, è riprodotta sullo sfondo rosso intenso delle scatole regalo.

Disponibile da metà novembre su armanidolci.com e nei punti vendita Armani/Dolci di Milano, Tokyo, New York, Monaco di Baviera, Armani Hotel Dubai e, solo per Milano, su Cosaporto.it.



4. Il panettone con aceto balsamico di Modena IGP



Nato dall'unione tra la tradizione dell'aceto balsamico di Modena e l'antica arte del lievito milanese. L'agrodolce del balsamico dell'**Acetaia Giuseppe Giusti 1605**, la più antica al mondo viene utilizzato prima nell'impasto, poi per far macerare le uvette ed infine viene aggiunto in forma di crema in farcitura.

nel formato da 1 kg a 25 euro info su giusti.it |

5.

Il panettone rosa



Giacomo Maestri

Si chiama PANPINK il primo panettone d'autore naturalmente rosa, eco friendly e sostenibile realizzato dal pluripremiato Maestro pasticciere **Roberto Rinaldini e Pink Lady**. La coppia rivelazione del Natale sostiene Save The Planet, l'associazione che promuove progetti, azioni e soluzioni concrete a tutela del nostro pianeta, attraverso "Tuscany's Breath", a cui andrà parte del ricavato dei panettoni, un progetto di eco valorizzazione del territorio del Mugello che ha lo scopo di piantare nuovi alberi sul territorio comunale per contribuire alla riduzione delle emissioni climalteranti, al miglioramento dell'ambiente urbano e della qualità dell'aria. Okay ma perché è rosa? Perché è realizzato a base di rapa rossa e ciliegia, farcito con canditi di mele Pink Lady al profumo di vaniglia Bourbon e ricoperto con una glassa al cioccolato rosa.

38 euro su rinaldinipastry.com/negozi



6.

Il panettone che si può ascoltare



Courtesy Pinoco

Il Panettone Nero con impasto al gianduia profumato al caffè e gocce di caramello salato ovvero il primo panettone che si può ascoltare. Sì, esattamente. Nata da un'idea dei Food Ensemble in collaborazione con Simone De Feo della Cremeria Capolinea, il dolce di Natale è un bouquet profumatissimo (e ascoltabilissimo) di tutti i suoni della preparazione, dall'estrazione del caffè, alla lavorazione dell'impasto e la preparazione degli ingredienti che creano un complesso intreccio ritmico che si unisce alle armonie e ai sintetizzatori. Lentamente i rumori si trasformano, si sommano e diventano musica, fondendosi anche con le note del basso, suonato direttamente da Simone De Feo. Dal Panettone Nero nasce quindi un brano che si sviluppa in due tempi proprio come la lievitazione: un primo tempo più scuro e un secondo tempo che evolve in atmosfere aperte e positive.

Disponibile nel formato da 500g a 20 euro su foodensemble.it/panettone/

7.

Il panettone speciale al cioccolato



STEFANO GALLO FOTO

Farina italiana, burro di latteria, lievito madre, canditi, cacao, cioccolato fondente e latte, mandorle, miele, vaniglia, nocciola, sono alcuni degli ingredienti preziosi del panettone in edizione limitata per il 2021 dello chef bistellato Ciccio Sultano.

39 euro su cicciosultanoshop.it

8.

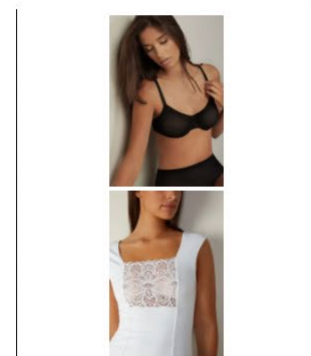
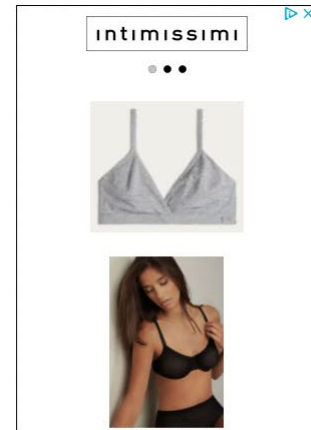
Il panettone alle nocciole e crema di manna



Courtesy Photo

Okay, ci siamo, il Panettone alle Nocciole di Sicilia con crema alla manna morbida da spalmare di Dolce&Gabbana e Fiascinaro racchiusi in una box di latta che celebra le meraviglie sicule.

Panettone da 800g e barattolo di crema da 200g a 49 euro su fiascinaro.com



9.

Il panettone pere e cioccolato



Courtesy Photo

Tradizione, passione e ingredienti attentamente selezionati sono il segreto di **Olivieri 1882**, da oltre 130 anni sinonimo di qualità nel mondo dalla croissanteria e i dolci, fino alla pasticceria. Questo Natale, il panettone Olivieri 1882, fra le proposte artigianali più buone d'Italia secondo il Gambero Rosso, va in scena in più di dieci rivisitazioni, dal pere e cioccolato, albicocca e caramello salato fino alla gianduia.

Il formato è da 750, per maggiori info olivieri1882.com

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO

10.

Il panettone foresta



Courtesy Photo

Il Panettone Foresta di **Gay-Odin** caratterizzato da una mollica soffice e ben alveolata racchiusa in sottili rami di cioccolato al latte o extra-fondente.

Disponibili nei punti vendita di Napoli, Roma e Milano o pronte per essere ordinate e spedite in tutta Italia sy.gay-odin.it



11.

Il panettone spaziale

“Ho sostituito i canditi classici con i datteri, frutto tipico natalizio dal retrogusto di caramello mou, sentori di vaniglia e miele. La pastosità dei datteri rende il panettone più umido, la fava tonka dona una rotondità piacevole insieme al cacao amaro,



pezzi di cioccolato fondente e glassa alle mandorle pugliesi. Mi ricorda un pan di spezie, ottimo anche a colazione". Non lo vedete, ma dentro questo scrigno c'è il Panspaziale di chef **Antonio Zaccardi** (voce narrante di questa didascalia gourmand) e **FreeJungle**, realizzato da Pietro Netti.

42 euro su freejungle.it



12.

Il panettone che fa benissimo



Courtesy Photo

Questo panettone sboccia direttamente dalla **Bottega del Fiore** dell'**Associazione Bianca Garavaglia Onlus**, impegnata da ben 35 anni a sostegno della ricerca, delle cure e dell'assistenza in oncologia pediatrica con l'obiettivo di aiutare concretamente i bambini malati di tumore. Classico, soffice e delicato, morbido, ricco di profumati canditi e dolcissima uvetta sultanina, deve la sua eccellenza all'impasto lievitato naturalmente per oltre due giorni con puro lievito madre.

Il formato da 750 g è disponibile su abianca.org/shop con una donazione minima richiesta di 20 euro



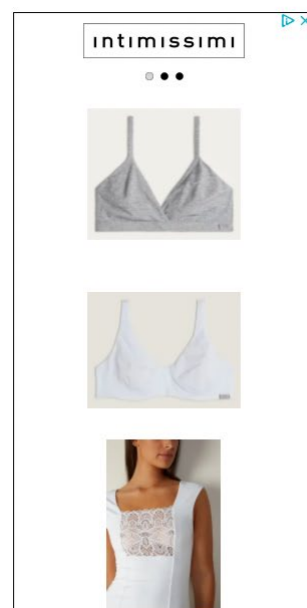
Courtesy Photo

13.

Il panettone oro dorato/colato

L'iconico **Pandoro di Verona Bauli** si veste di un packaging unico e originale firmato dallo stilista milanese **Massimo Alba**. Il classico lilla lascia spazio al color oro, che esalta anche il sacchetto interno, e ad una speciale decorazione creata appositamente per questa edizione limitata. La confezione recita: «Beate le labbra che si ciberanno dei sogni»: un messaggio coinvolgente che offre una nuova interpretazione delle emozioni che da sempre Bauli evoca attraverso i propri prodotti e che grazie allo stilista Massimo Alba sono stati fonte d'ispirazione per questa collaborazione.

Formato da 1 Kg, prezzo al pubblico consigliato 10 euro (distribuita in esclusiva presso i Bar Bauli e sul sito massimoalba.com e nei negozi Massimo Alba di Milano, Roma, Courmayeur, Sestri Levante e Forte



14.

Il panettone gianduiotto



Courtesy Photo

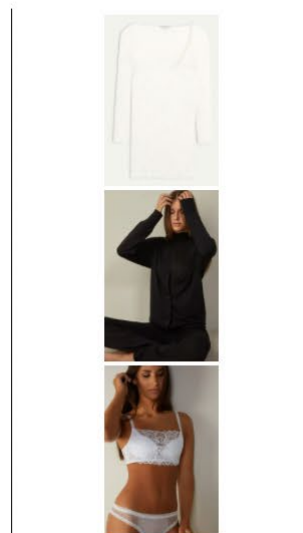
Gocce di cioccolato e nocciole impreziosiscono il panettone al gianduiotto di **Mille**, la gelateria con laboratorio di pasticceria specializzato in prodotti da forno di Verolanuova. Prodotto artigianalmente con lievito madre, materie prime selezionate una lunga lievitazione di 48 ore, entra per direttissima nella nostra wishlist gourmand.

900 gr, 30 euro su gelateriamille.it

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO

15.

Il panettone musicale



Romani all'ascolto, questa è per voi, **Deliveroo** lancia il panettone musicale in limited edition in collaborazione con **Forno Pietro Roscioli**, una delle eccellenze nel mondo della panificazione e della pasticceria romana. Grazie allo un Spotify Code presente sul packaging del dolce, sarà infatti possibile accedere ad una playlist creata per Deliveroo da Radio Globo con la quale ricreare l'atmosfera natalizia con alcune delle più celebri Christmas Hits.

Disponibile fino ad esaurimento scorte, in esclusiva sulla piattaforma Deliveroo da Forno Pietro Roscioli, in due versioni, classica e con pere e cioccolato.

16.

Il panettone alle albicocche del Vesuvio



Brambilla_serrani

Si chiama *Anima del Sud* il panettone firmato **Excelsior Hotel Gallia** arricchito da albicocche del Vesuvio, noci di Sorrento e cioccolato. Goduria da sbocconcellare.

38 euro, info su marriott.com

17.

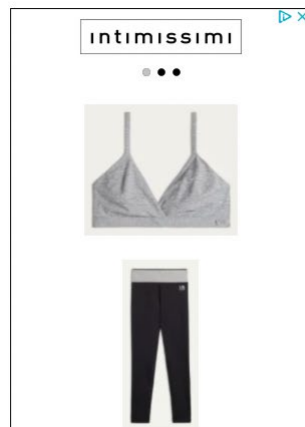
Il panettone di Babbo Natale



Gala Menchicchi

Un po' centro tavola, un po' gran finale à manger, il panettone Babbo Rap di **Pasticceria Martesana** a Milano risveglia l'attenzione anche di chi si era addormentato alla millesima portata...

Info su martesanamilano.com/shop



18.

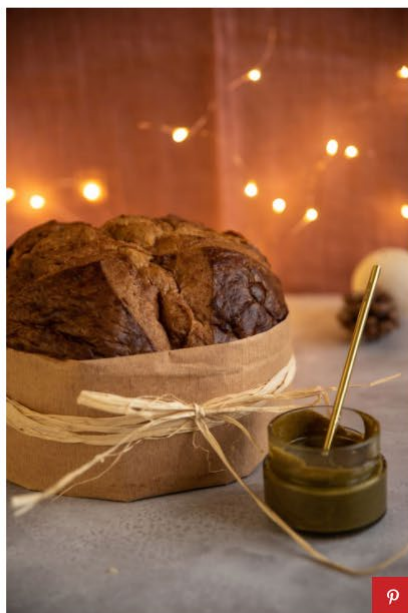
Il panettone stellato



+++Onefive.Tv+++

Burro francese e belga nell'impasto, vaniglia del Madagascar e uova bio provenienti da galline allevate a terra: questi sono gli ingredienti per i lievitati di Natale di **Claudio Sadler**, lo chef stellato che ha fatto la storia della ristorazione gourmet a Milano.

Il panettone classico è disponibile nel formato da 1 kg a 40 euro su sadler-shop.com



19.

Il panettone lamponi e pistacchio

Una cascata di lamponi canditi croccanti, una delicatissima crema al pistacchio di Bronte in uno speciale vasetto da 100 grammi in dotazione insieme al panettone firmato **Ciaccio** (della serie: finirà prima il panettone o il vasetto?). Domande a cui non sappiamo rispondere, ve lo diremo dopo Natale.

Info su ciacolab.it



Gaia Menchicchi

20.

Il panettone solidale



Courtesy

Racchiuso in una latta speciale ispirata al mondo della pittura, il panettone solidale di Fondazione Dottor Sorriso, un'organizzazione attiva negli ospedali che con clown-terapeuti professionisti ha come missione sconfiggere la paura e la tristezza dei bambini ricoverati e regalare loro un sorriso.

Il formato è da 750 g e la donazione minima richiesta è di 18 euro su natale.dottorsorriso.it

21.

Il panettone al recioto



Antonio Castellani Fotografo

Il vino tipico della tradizione veronese abbraccia il lievitato che Daniele Lorenzetti, Maestro Pasticcere della **Pasticceria Lorenzetti** di Verona, presenta per il Natale 2021. Il panettone al Recioto, con le sue 48 ore di lievitazione, plana sul palato con tutta la morbidezza che può avere un dolce realizzato con un lievito madre del 1960. Una nuvola gourmand.

1 kg, 35 euro su pasticceria Lorenzetti.com



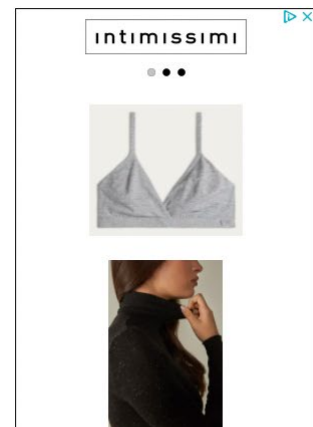
Courtesy Photo

22.

Il panettone caffè e cioccolato bianco

Il panettone dei coffee lovers! Con il caffè specialty monorigine 100% arabica tostato direttamente dal **Forno Brisa** e il cioccolato bianco da burro di cacao del Perù.

36 euro su fornobrisa.it



23.

Il panettone al caramello salato



Courtesy

Gocce di caramello salato e sale dell'isola di Mozia, dell'archipelago delle Egadi, e una colata di cioccolato al latte impreziosiscono il nuovo panettone per il Natale 2021 di **pasticceria Bonfissuto**, in provincia di Agrigento, una limited edition dedicata a Salvador Dalí. Arte à manger. .

32,90 euro su bonfissuto.com



24.

Il panettone al cioccolato fondente



Courtesy Photo

Spoiler (che farà tirare un sospiro di sollievo a molti): senza canditi e uvetta al suo interno, ma solo una valanga di gocce di cioccolato fondente 60% Gran Cru Vidamà della Costa D'Avorio. Il soffice e delicato impasto a base di burro e farina con germe di grano, ha come segreto la lievitazione lenta e l'esperienza pluriennale dei pasticceri di Vergani, il cui laboratorio segue ancora le ricette originali del fondatore.

Il formato di 750 gr a 14,99 euro su cortilia.it

25.

Il panettone a regola d'arte



Courtesy Photo

Andrea Bertone propone il suo panettone artigianale da 1 kg preparato secondo la tradizionale ricetta milanese. Il classico dolce delle feste, realizzato con ingredienti selezionati in linea con gli standard di qualità e la filosofia dello chef bistellato.

40 euro su berton.netfood.cloud



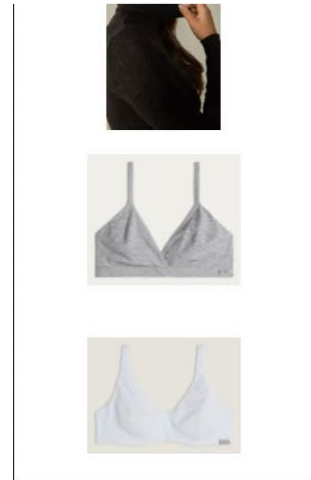
26.

Il panettone che fa bene



Coin Per Oxfam

Realizzato dai maestri pasticceri Vergani, racchiuso in una originale confezione a tamburello ideata dal food mentor e divulgatore scientifico Marco Bianchi, voilà il panettone solidale **Coin per Oxfam** nella versione classica o cioccolato e pere. Disponibile su oxfam.it/coin o incontrando i volontari Oxfam presenti negli store Coin di tutta Italia dal 26 novembre fino a Natale, per contribuire alla realizzazione dell'obiettivo condiviso di Coin e Oxfam di "portare dieci milioni di litri di acqua sicura a chi ne ha bisogno".



27.

Il panettone personalizzato



Scegli gli ingredienti da aggiungere all'impasto, farciscilo con la crema che preferisci, seleziona la confezione, scrivi il biglietto, spediscilo dove e a chi vuoi, si chiama **TUOBauli** ed è il panettone della maison dei dolci natalizi per eccellenza che si trasforma in gourmandise personalizzabile nel giro di un valzer di click. Tra i gusti preferiti? Cioccolato e pere, agrumi di Sicilia, crema alla nocciola del piemonte IGP o al pistacchio di Sicilia, al cioccolato fondente, alla crema pasticcera e anche alla ciliegia regina del Trentino.

Info su tuobauli.it



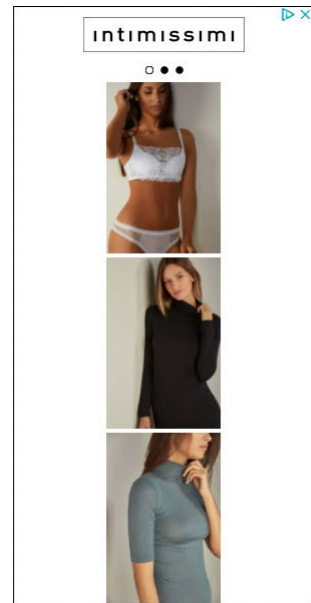
Courtesy Photo

28.

Il pandoro in combo alcolica

Si chiama *Pandoro Mediterraneo*, ed è il dolce di Natale che segna la collabo gourmand delle feste, quella fra **Balocco** e **Gin Mare**. Firmato dal Pastry Chef Internazionale Fabrizio Fiorani, il classico pandoro Balocco realizzato a partire da un'accurata selezione di ingredienti semplici e pregiati viene oggi arricchito da un'esclusiva crema a base di Gin Mare, per ritrovare la perfetta armonia tra le note aromatizzate del gin e la dolcezza dell'impasto.

850 gr prezzo al pubblico consigliato di 14,90 euro



Courtesy Photo

29.

Il panettone in scatola di latta

Colorate ed eleganti, le nuove scatole in latta di **Vergani** sono dedicate a uno dei simboli più dolci del Natale, il classico biscotto al pan di zenzero. Al suo interno? Il Panettone Classico, Panettone con gocce di cioccolato o Panettone all'amarena...

750 g prezzo al pubblico consigliato 25 euro

30.

Il panettone stellato

