

## Panettoni artigianali siciliani: i migliori 20 (+ 1 pandoro)

PRODOTTI TIPICI

di Salvatore Spatafora  
26 novembre 2022

La nostra selezione dei panettoni artigianali siciliani più originali provati in giro per la regione, dall'Etna fino alle Saline di Marsala

Abbiamo girato in lungo e in largo la **Sicilia**, dalle principali città fino ai piccoli borghi dell'entroterra, alla ricerca dei migliori panettoni artigianali siciliani da provare – e regalare – in vista delle imminenti festività natalizie.

Ci sono i lievitati dei **maestri pasticcierei** ormai noti a livello nazionale e quelli dei **piccoli laboratori a conduzione familiare**, attrezzati con efficienti shop online per spedizioni in tutta Italia. La parola d'ordine è sempre la stessa: **territorialità**.

I panettoni artigianali siciliani si distinguono per la presenza di materie prime di altissima qualità provenienti dal ricco giacimento enogastronomico della regione: le **mandorle di Avola**, l'**uva passa di Pantelleria**, la **manna di Castelbuono**, lo **zafferano di Enna**, i **pistacchi di Bronte**, il **cioccolato di Modica**, i **capperi di Salina** e il **mandarino di Ciaculli**.

### Ecco i migliori 20 panettoni artigianali siciliani per il Natale 2022 + 1 pandoro



1/28



1. **Panificio Francesco Arena** – Messina

VIDEO



Pizza Bianca alla Scarola

A Messina, la città dello Stretto, il riferimento per un ottimo panettone artigianale è Francesco Arena. Tantissime le novità del bakery chef, a cominciare da **Cioccomélo**, un impasto profumatissimo preparato con succo di melograno coltivato in Sicilia e rifinito con le pepite di cioccolato lavorato a freddo dall'azienda Ciomod di Modica. Come ogni anno ritorna **Salina**, panettone signature di Arena dedicato alla più verde delle Eolie, preparato con capperi canditi, uvetta, mandorle di Avola e glassa di cioccolato bianco impreziosita da 7 mandorle dorate, tante quante solo le isole del celebre arcipelago. Per i puristi c'è sempre il **panettone tradizionale** con canditi di cedro, arancia e uvetta. Disponibili nei panifici di via Tommaso Cannizzaro e via Consolare Pompea (possibilità di spedizioni chiamando al numero 090/9218792). Prezzi da 30€ a 45€.

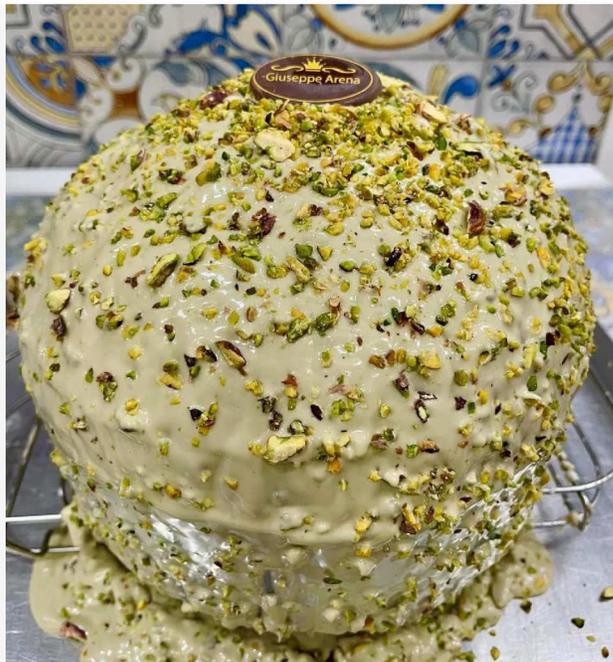


2/28



## 2. Pasticceria Giuseppe Arena - Messina

Sempre a Messina un altro indirizzo da non perdere è la pasticceria di Giuseppe Arena, in via Consolare Pompea, proprio di fronte al lago di Ganzirri, recentemente premiata con i 2 conchi dalla Guida del Gambero Rosso per l'ottimo gelato. Tutti i panettoni sono realizzati artigianalmente con lievito madre, burro francese e ingredienti di prossimità, come il mandarino coltivato nella tenuta della famiglia Arena e i canditi dell'azienda messinese *Don - Il candito siciliano artigianale*. I gusti più richiesti sono pistacchio, cioccolato, mandorlato e mandarino. Due le novità per il Natale 2022: il **panettone alla Malvasia delle Lipari** con capperi canditi delle Eolie e il **panettone Trinacria**, preparato con la purea agli agrumi siciliani (cedro, mandarino e arancia) e cubetti di canditi artigianali, aromatizzato con un leggero strato di variegato al mandarino e ricoperto con cioccolato fondente. Per ordini e spedizioni chiamare al numero 090/9214738. Prezzi da 30€ a 35€.



3/28



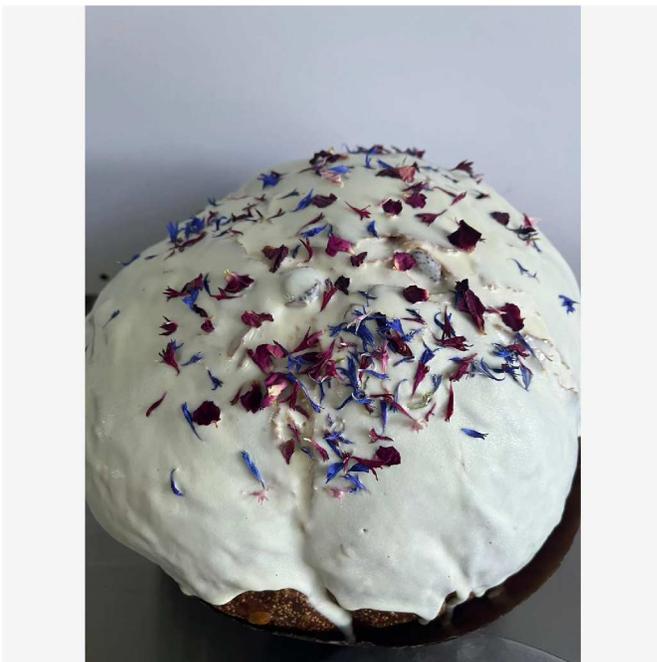


4/28



### 3. Ciancio "la bottega reale" – Tortorici (Messina)

Ci spostiamo adesso nell'entroterra messinese per segnalare le creazioni della pasticceria Isabella Catalano. C'è il panettone classico con uvetta, al pistacchio e alla nocciola dei Monti Nebrodi, vera specialità della zona, sfornati nel piccolo laboratorio di Tortorici: lievitati artigianali, farciti solamente con ingredienti di altissima qualità. Novità di quest'anno è il **panettone Donna Isabella** (35€) dedicato alla memoria e al profumo delle rose di nonna Antonia. Preparato con un infuso ai petali di rosa, fragoline di bosco e pepite di cioccolato bianco, ricoperto con cioccolato bianco puro e petali di rosa. Un best seller, ormai da 10 anni, è invece **Ciauru di Sicilia** (25€) ovvero profumo di Sicilia perché realizzato con scorze di arancia candita, pasta di mandarini, fichi secchi dei Nebrodi, pistacchi e nocciole. Si acquistano in bottega oppure online.



5/28



Panettone Donna Isabella

#### ARTICOLI PIÙ LETTI



**Pranzo di Natale: le idee più originali**

di Giorgia Di Sebastiano



**Pizzoccheri, la ricetta originale della Valtellina**

di Redazione



**Quali verdure contengono meno zuccheri? La classifica utile**

di Angela Altomare





6/28



#### 4. Nuova Dolceria – Ortigia (Siracusa)

Sarà un Natale da ricordare per il maestro pasticcere Franco Manuele, il primo con il nuovo punto vendita, aperto quest'anno in Corso Umberto I nella bella Ortigia. I panettoni sono realizzati con un particolare metodo a tre impasti che conferisce maggiore morbidezza: lunga lievitazione con lievito madre vivo (circa 40 ore) e niente conservanti. Il nostro preferito è **Pan Ricò** con cubetti di ricotta candita, scorze di fico d'india candite, cubetti d'arancia canditi e mostarda di fico d'india (35€).  
Altra specialità è il **panettone artigianale "degli Iblei"** – uno dei primi creati da Franco Manuele - con fichi secchi, noci e cubetti d'arancia canditi (32€), tutte materie prime d'eccellenza di questo magico angolo della Sicilia sudorientale. Tutti i prodotti possono essere acquistati in negozio o attraverso il sito online.



7/28



Panettone Artigianale Pan Ricò di Nuova Dolceria



8/28



5. La Bottega di Casa Don Puglisi - Modica (Ragusa)

Un regalo all'insegna della solidarietà è invece la proposta della comunità Don Puglisi di Modica. Una casa d'accoglienza che si prende cura di mamme in difficoltà e dei loro bambini, dove all'interno è presente un laboratorio di dolci tipici della tradizione siciliana realizzati dalle stesse donne ospiti della struttura. Per Natale 2022 la Bottega ha ideato un **panettone artigianale**, venduto in una scatola speciale a forma di casetta, disegnata dai bambini: c'è il panettone glassato al pistacchio (30€) e quello con gocce di cioccolato di Modica (26€), da acquistare direttamente in laboratorio oppure attraverso lo shop online. Un piccolo gesto per aiutare concretamente Casa Don Puglisi nel perseguimento della sua missione.



9/28

Casa Don Puglisi



#### ARTICOLI PIÙ LETTI



**Pranzo di Natale: le idee più originali**

di Giorgia Di Sabatino



**Pizzoccheri, la ricetta originale della Valtellina**

di Redazione



**Quali verdure contengono meno zuccheri? La classifica utile**

di Angela Altomere

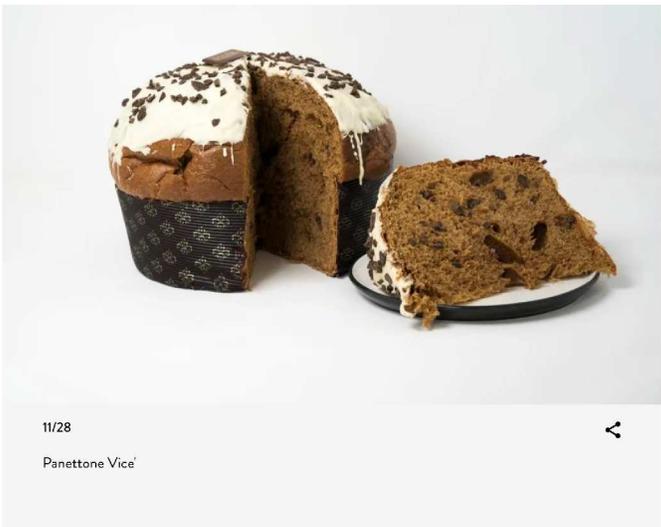


10/28

### 6. Bruno Sicilian Finest Tastes – Ispica (Ragusa)

Il segreto dei panettoni della pasticceria di Bruno e Carmen Armenia, a Ispica, sta nella selezione di materie prime d'eccellenza: lievito madre naturale, uova fresche, burro di latteria e vaniglia naturale. La lievitazione è naturalmente lenta (circa 22 ore) e il risultato è un dolce fragrante e profumato. Il nostro consiglio è quello di provare il panettone **Pistarino** (38€) con farina di grano tenero, farina di orzo e riso, canditi di mandarino e cremine di pistacchio siciliano, e poi il panettone **Vice'** con cubetti di cioccolato al carrubo all'interno (34€). Si possono acquistare direttamente nel laboratorio di via Duca degli Abruzzi oppure ordinare online.





11/28

Panettone Vice'



12/28

### 7. Pasticceria Santo Musumeci – Randazzo (Catania)

Il territorio dell'Etna è una delle mete imperdibili per un viaggio enogastronomico. Tra gli indirizzi da segnare c'è la pasticceria Santo Musumeci di Randazzo. La maestra pasticciera Giovanna Musumeci ogni Natale realizza 5 panettoni artigianali, utilizzando esclusivamente materie prime da piccoli produttori etnei e locali: **classico con canditi e uvetta**, cioccolato fondente, fichi e arancia ricoperto di cioccolato e nocciole, pistacchio (utilizzato anche nell'impasto) con crema spalmabile, pistacchio e mandarino. Novità di quest'anno la versione in vasocottura. Prezzi da 35€ a 45€.



13/28

Pasticceria Santo Musumeci



#### ARTICOLI PIÙ LETTI



**Pranzo di Natale: le idee più originali**

di Giorgia Di Sebastino



**Pizzoccheri, la ricetta originale della Valtellina**

di Redazione



**Quali verdure contengono meno zuccheri? La classifica utile**

di Angela Altomare



14/28



### 8. **Vincente Delicacies** – Bronte (Catania)

Fondata da Nino Marino e Vincenzo Longhitano, la pasticceria artigianale Vincente Delicacies ha il suo laboratorio alle pendici dell'Etna, nel piccolo comune di Bronte, famoso per la pregiata varietà di pistacchio. In occasione delle festività 2022 la linea produttiva si arricchisce di tre nuovi panettoni: **Cirasa** (ciliegia in dialetto siciliano) farcito con ciliegia candita, scaglie di cioccolato di Modica e ricoperto interamente dallo stesso cioccolato che compone il ripieno; **Vivace** con un dolce cuore composto da cioccolato extra fondente 72%, cioccolato al latte 36%, cioccolato bianco e decorato con golose sfere di cioccolato; **Bouquet** alla fragola candita ricoperto da cioccolato extra fondente 72% e da pistacchi di Bronte. Disponibili al prezzo di 23,50€ sull'e-commerce aziendale.



15/28



### 9. **Bonfissuto** – Canicatti (Agrigento)

nuovo panettone della pasticceria Bonfissuto di Canicatti, in provincia di Agrigento, è dedicato alla **street art**. Si tratta di un dolce da forno tradizionale che riprende il fil rouge artistico delle scorse edizioni: il packaging della scatola è stato realizzato da Mart Signed, artista impegnato nella causa ambientale e nelle grandi tematiche di politica internazionale, con una tecnica mista con spray, stencil e vernice su carta telata. All'interno un delizioso dolce da forno a lievitazione naturale con un impasto al gianduia, gocce di cioccolato fondente e crema allo zabaione e marsala (35,90€). Disponibile presso il punto vendita e nello shop online.





16/28



### 10. Osteria Il Moro - Trapani

Sul versante opposto della regione, in provincia di Trapani, nota di merito per il panettone artigianale realizzato da Nicola Bandi, chef del ristorante Osteria il Moro. Una produzione limitata di solo 400 pezzi nella versione **classica mandorlata** (33€), cioccolato e arancia (37€), cioccolato (38€). Anche quest'anno i panettoni saranno proposti nelle confezioni regalo create dall'artista Giovanna Colomba. Per prenotazioni chiamare i numeri 0923/23194 e 328/8252076.



17/28



### 11. Ristorante Le Lumie – Marsala (Trapani)

Nella vicina Marsala, segnaliamo invece il panettone artigianale dello chef Emanuele Russo del ristorante Le Lumie in contrada Fontanelle. Per ordinare il proprio gusto preferito c'è un'apposita sezione del sito: si può scegliere tra cinque diverse versioni più un pandoro con crema gianduia. Il più originale – e rappresentativo del territorio – è sicuramente il panettone **Marsala e fichi** (35€) con arance semi candite e aromi naturali di produzione dello chef. Ispirato ai profumi e ai sapori dei tipici "buccellati ai fichi" siciliani (sfoglie di pasta frolla ripiene di fichi secchi, marsala, mandorle e arance), questo lievito è preparato con lievito madre, uova del cortile del ristorante, nessun conservante o additivo, burro francese, arance dell'orto semi-candite, mandorle, fichi secchi e vino Marsala delle storiche cantine Florio.

#### ARTICOLI PIÙ LETTI



Pranzo di Natale: le idee più originali

di Giorgia Di Sabatino



Pizzoccheri, la ricetta originale della Valtellina

di Redazione



Quali verdure contengono meno zuccheri? La classifica utile

di Angela Altomere





18/28



## 12. A' Putia Grocery - Palermo

Nel capoluogo siciliano ha appena inaugurato il nuovo punto vendita di A' Putia Grocery, felice format gourmet della famiglia Gambacorta, che in vista del Natale propone un'ampia selezione di panettoni artigianali, tra cui quello con impasto **al cacao** (30€), farcito con una goduriosa crema al pistacchio salato e glassato con cioccolato fondente e granella di pistacchi. Prodotto da maestri pasticceri etnei con materie prime locali di altissima qualità e in tiratura limitata solo per A' Putia. Il processo di lavorazione dura più di tre giorni per consentire la tutela delle qualità organolettiche; inoltre il sapiente bilanciamento della temperatura di lavorazione e dell'umidità permette di avere un prodotto che si conserva morbido e fragrante nel tempo. Viene impiegato unicamente lievito naturale, ottenuto dalla sola fermentazione di farina di frumento e acqua. Disponibile presso il negozio di via Principe di Granatelli, negli store A' Putia all'interno della Rinascente di Palermo e Catania, e attraverso la piattaforma di vendita online.



19/28



## 13. Bruno Ribadi – Cinisi (Palermo)

Dopo il successo riscosso negli ultimi due anni, il Birrificio Bruno Ribadi ha deciso di riproporre anche per il Natale 2022 il suo **Pankarretto**: si tratta di un **panettone salato** artigianale che sovrverte la tradizione del noto dolce natalizio, realizzato in collaborazione con il maestro pasticcere Santi Palazzolo con ingredienti siciliani (peperoni verdi e rossi, olive nere, pomodori secchi e capperi di Salina). La sua consistenza soffice e fragrante è frutto di una lavorazione lunga e attenta. Il lievito madre generato da Palazzolo attraverso una tecnica personale e segreta affinata negli anni, è la base per la produzione di un panettone salato ricco e gustoso, perfetto come antipasto ma adatto anche alle più svariate occasioni di consumo. Gli ingredienti della farcitura, vengono reidratati nel corso della lavorazione, grazie all'umidità sprigionata dalla lunga lievitazione (30 ore) e dalla successiva cottura. La Sicilian Pale Ale di Bruno Ribadi, viene impiegata nel processo di lievitazione, regalando al Pankarretto un sapore davvero unico. Da ordinare online attraverso l'apposito sito e-commerce al prezzo di 30,50€.



20/28



## 14. Chef Marco Piraino - Palermo

Il giovane chef palermitano Marco Mirano, per il prossimo Natale, propone un **panettone mandorlato** (30€) dall'impasto soffice e fragrante, con all'interno uvetta e piccole gocce di marmellata di arance di Ribera che lo rendono ben idratato e ideale per chi, soprattutto i bambini, non ama i canditi. Realizzato esclusivamente con lievito madre, racchiude tutta la semplicità e la bontà delle creazioni artigianali della pasticceria siciliana, esaltando la qualità delle materie prime provenienti da ogni angolo della Sicilia: c'è l'uva passa di Pantelleria, lo zafferano di Enna, le arance di Ribera, le mandorle di Vicari e una miscelazione di farine autoctone che lo rendono unico ad ogni morso. E ovviamente niente conservanti né coloranti artificiali. Disponibili anche al cioccolato (30€), al pistacchio (35€) e un pandoro (25€). Prenotazioni al numero 347/8158919.



21/28



## 15. Il Signor di Carbognano – Palermo

“La mia missione per Natale 2022 è stupire”, con queste parole il pizza chef Pierangelo Chifari annuncia l'apertura del nuovo spazio di produzione, presso la pasticceria di via Notarbartolo, dedicato ai grandi lievitati che verranno proposti al pubblico tutto l'anno in varie versioni. Per quanto riguarda le imminenti festività, sono già disponibili - nei tre punti vendita del capoluogo - i **panettoni classico, mandorlato e pistacchio**, tutti in formato da 1kg (da 32€ a 37€). E poi c'è anche una tiratura limitata di circa 100 pezzi realizzata con i canditi del maestro Corrado Assenza di Noto. La lavorazione di tutti i prodotti - caratterizzati da una pasta cremosa, alveolata e soffice, dolcezza equilibrata ed estrema digeribilità - richiede un lungo processo articolato in due fasi di fermentazione dell'impasto oltre un triplice rinfresco della pasta madre per un totale di 48 ore di lavoro. Il panettone classico nasce dalla selezione di ingredienti di altissima qualità: lievito madre, farina di grano tenero, tuorlo d'uovo da allevamento a terra, burro francese, miele di ape nera di Carlo Amodio, uvetta sultanina, scorze d'arancia artigianali e una copertura di mandorle dell'azienda siciliana Mandranova.



### ARTICOLI PIÙ LETTI



**Pranzo di Natale: le idee più originali**

di Giorgia Di Sabetino



**Pizzoccheri, la ricetta originale della Valtellina**

di Redazione



**Quali verdure contengono meno zuccheri? La classifica utile**

di Angela Altomare

22/28



## 16. Pasticceria Oscar 1965 - Palermo

Una delle pasticcerie più conosciute e amate dai palermitani, soprattutto per gli ottimi dolci con la ricotta. Negli ultimi anni il pastry chef Giovanni Catalano ha lanciato una linea di panettoni artigianali molto richiesti dai clienti abituali. Tre le tipologie: **tradizionale mandorlato** (25€), cioccolato (27€) e pistacchio (30€), tutte disponibili nel punto vendita rinnovato di via Migliaccio.



23/28



Pastry chef Giovanni Catalano di Pasticceria Oscar



24/28



## 17. Sampolo 246 - Palermo

Da provare, sempre a Palermo, anche il **panettone classico** (26€) del giovane pasticcere Alessandro Gambino. Farina, burro e uova di categoria superiore, frutta candita, uva sultanina, morbida e carnosa, vaniglia naturale a bacca intera. Ma il segreto della bontà di questo panettone sta tutto nel lievito madre: il primo impasto viene realizzato la sera, il secondo la mattina successiva e poi informati insieme. Oltre al classico anche i gusti cioccolato e pistacchio da acquistare direttamente nella sede principale in via Sampolo o presso la nuova succursale al Terminal del Porto di Palermo.



25/28



### 18. Pasticceria Delizia – Bolognetta (Palermo)

Occorre spostarsi dal centro di Palermo per provare uno dei migliori panettoni siciliani: stiamo parlando del **panettone tradizionale** (28€) di Giuseppe e Mauro Lo Faso - padre e figlio - alla guida della pluripremiata Pasticceria Delizia di Bolognetta. Per realizzarlo occorrono tre giorni di lavorazione, una lievitazione di oltre 36 ore a temperature controllate, la frutta viene candita in laboratorio e sono banditi i conservanti. Oltre la versione classica, segnaliamo il panettone Delizia profumato alla cannella, mele e uvetta al marsala, e poi gli inzuppati Panbrillo (limone e limoncello) e Cioccobum (cioccolato e rum), un'originale via di mezzo tra panettone e babà, sempre molto richiesti (da 15€ a 18€). Per il terzo anno consecutivo i Lo Faso realizzeranno una *limited edition* di soli 51 pezzi al cioccolato e olio extra vergine d'oliva (50€). Per gli acquisti di tutti i prodotti è attivo il servizio di vendita online.



26/28



### 19. Fiasconaro – Castelbuono (Palermo)

Un nome che non ha bisogno di tante presentazioni: l'azienda della famiglia Fiasconaro, con sede a Castelbuono, borgo medievale nel Parco delle Madonie, è ormai sinonimo di panettoni e lievitati di qualità. Un successo che ha valicato i confini regionali e nazionali. C'è solo l'imbarazzo della scelta, dai panettoni classici ai territoriali come **Oro di Manna** (39€), la specialità madonita estratta dagli alberi di frassino. Se volete stupire una persona cara scegliete uno dei panettoni della linea nata in collaborazione con **Dolce&Gabbana**: la novità di quest'anno è il panettone al cioccolato senza uvetta e agrumi canditi, contenuto all'interno di una coloratissima scatola disegnata dalla nota casa di moda.





Martino Dini

27/28



## 20. Chef Roberto Toro - Taormina

Roberto Toro, executive chef del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina (la guida Michelin gli ha appena riconfermato la stella) per il Natale 2022 ha pensato a un panettone caratterizzato da un impasto lievitato naturalmente 24 ore. Tutto parla siciliano: il cioccolato di Modica, le succose castagne dell'Etna e lo zafferano delle colline ennesi. Disponibile per tutto il mese di dicembre ai **brunch della domenica**, al **Galà di Capodanno** e fino al termine delle festività, presso il ristorante dell'hotel.



28/28



## Pasticceria Palazzolo – Cinisi (Palermo)

Chiudiamo questa carrellata di panettoni con una novità della Pasticceria Palazzolo, insegna storica tra le migliori di Sicilia secondo l'autorevole guida del Gambero Rosso: si tratta di un delizioso **pandoro artigianale al mandarino** tardivo di Ciaculli realizzato per il Natale 2022 dal maestro pasticcere Santi Palazzolo. Alla dolcezza dell'impasto si uniscono le note fresche e acidule di questo agrume, presidio Slow Food coltivato nella Conca d'Oro di Palermo, presente all'interno anche sotto forma di piccoli cubetti canditi. Il pandoro è disponibile al prezzo di 29€ presso la pasticceria di Cinisi, nello show room dell'aeroporto di Palermo e sull'e-commerce aziendale.

TAGS [Natale](#) [Sicilia](#) [cucina siciliana](#) [Panettone](#) [Pandoro](#) [Dolci delle Feste](#) [Regali di Natale](#)

la tavola di Natale

LEGGI ANCHE



EVENTI

## Le Soste di Ulisse: la Sicilia scommette sul turismo enogastronomico

di Salvatore Spatafora



PRODOTTI TIPICI

## I migliori panettoni artigianali siciliani

di Salvatore Spatafora



PRODOTTI TIPICI

## Gelato: la frutta, il latte, la neve

di Giovanna Fresini



PIATTI TIPICI

## Biscotti di San Martino, la ricetta dalla Sicilia

di Giorgia Di Sabatino

LA CUCINA ITALIANA



SCOPRI LE ULTIME NOTIZIE

CUCINA REGIONALE  
RICETTE  
NEWS  
DOVE  
TUTORIAL  
GREEN  
VIDEO  
LA SCUOLA  
CORSI DIGITALI

CONDÉ NAST ITALIA

AD  
GQ  
Vanity Fair  
Vogue  
Wired

[Pubblicità](#) | [Abbonamenti](#) | [Redazione](#) | [Condizioni d'utilizzo](#) | [Privacy](#) | [Codice Etico](#) | [Gestisci le preferenze](#)

© EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - PIAZZA CADORNA 5 - 20123 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA REG.IMPRESETRIB. MILANO N. 00834980153 SOCIETÀ CON SOCIO UNICO