



IGRANDI PANETTONI ARTIGIANALI CONSIGLIATI PER LE FESTE

by Valeria Zingale | 19 Dicembre 2022

Da sempre il panettone è il simbolo del Natale in tavola, è il dolce più iconico delle festività che accompagna ogni famiglia. Quando manca meno di una settimana a Natale, ho pensato di segnalarvi alcuni panettoni che meritano attenzione e che dovete proprio assaggiare.



Il MIO panettone di Pietro D'Agostino

PIETRO D'AGOSTINO – Iniziamo dal panettone stellato dello chef stellato **Pietro D'Agostino de la Capinera di Taormina** che porta il nome de "Il MIO panettone". Materie prime di eccellenza e territorio restano le linee guida che hanno ispirato la realizzazione di un dolce che rispettando la ricetta originale, si arricchisce di alcune note gustative che lo rendono più ricercato al palato. Lo chef taorminese per questo Natale lancia tre proposte che rappresentano un itinerario virtuale della Sicilia gastronomica. Dalla Piana di Catania arrivano le gustose arance, da cui vengono raccolte con cura le scorze che vengono trattate con acqua e zucchero per la più classica delle ricette. Dal gusto delicato, le scorze vengono accompagnate dall'uvetta passa imbevuta di un ottimo vino passito proveniente da Pantelleria. Dal ricco sottobosco dell'Etna arrivano le tipiche meline gialle che hanno ispirato la seconda ricetta gourmet. In una versione caramellata con zucchero di canna e cannella, le fette di mele vengono poi ammorbidite da una glassa di cioccolato bianco. E infine c'è il panettone con lamponi e cioccolato fondente, per un tripudio di gusto. Il "Mio" panettone firmato Pietro D'Agostino, si può prenotare inviando una mail all'indirizzo info@pietrodagostino.it, verrà spedito direttamente a casa.





CATEGORIE

- > Food & Wine (121)
- > News & Eventi (714)
- > Ricette (739)
 - > Antipasti (97)
 - > Dolci (194)
 - > Granita messinese (3)
 - > Insalate (16)
 - > Le Ricette degli Chef (54)
 - > Pane (26)
 - > Pesce (188)
 - > Pizze - Lievitati (40)
 - > Primi (140)
 - > Riso (21)
 - > Secondi (133)
 - > Street Food (15)
 - > Verdure (45)
 - > Zuppe, Vellutate (17)
- > Video Ricette (158)





Il panettone di Francesco Arena

FRANCESCO ARENA – Sono trascorsi 25 anni dal suo primo panettone e da allora il bakery chef messinese Francesco Arena non ha smesso di sorprendere la sua clientela con tante golose novità. **Ambasciatore del gusto, membro del Richemont Club, Francesco Arena è il fornaio più premiato di Messina** e vanta la presenza nelle più prestigiose Guide di settore, come Gambero Rosso e Top 50 Italy. Tutti i panettoni in vendita a Messina nel Panificio Francesco Arena di Via Tommaso Cannizzaro e nel Panificio Masino Arena di via Consolare Pompea sono caratterizzati da una bellissima struttura e grande morbidezza. Il lievito madre, le migliori farine, il burro, le uova fresche, i canditi siciliani, la frutta secca, il cioccolato estratto a freddo a Modica sono i grandi protagonisti del lievitato delle feste firmato Arena. La principale novità è il **PANETTONE ARTIGIANALE "CIOCCOMÉLO"** dedicato alle produzioni di eccellenza siciliane. Il panettone è preparato con melograno e pepite di cioccolato. L'impasto profumatissimo è preparato con succo di melograno coltivato in Sicilia e rifinito con le pepite di cioccolato siciliano lavorato a freddo dall'azienda Ciomod di Modica. Con questo panettone Arena punta a valorizzare le piccole produzioni d'eccellenza siciliane. Il **PANETTONE AI 3 CIOCCOLATI** Domori è preparato con ganache di cioccolato al latte, cioccolato al 70% e fondente. Ci sarà spazio pure per la solidarietà in favore dell'Associazione La Casa di Toti Onlus. Il **PANETTONE SOLIDALE** di Francesco Arena è realizzato con gli eccellenti canditi artigianali di "DON il candito siciliano". Nelle confezioni del panettone verrà inserito un disegno realizzato dai bambini della Casa di Toti Onlus affetti da disabilità. Il 5% del ricavato dalla vendita di questi panettoni verrà devoluto alla Onlus. Tra le golose riconferme ci sono poi il **PANETTONE SALINA** con capperi canditi, uvetta di Pantelleria, mandorle di Avola, glassa di cioccolato bianco impreziosita con 7 mandorle dorate che rappresentano le isole Eolie e granella di pistacchio che simboleggia il verde dell'isola di Salina; il **PANETTONE DIDYME** (rivisitazione del Salina presentato lo scorso anno) è farcito con cubetti di arancia siciliana canditi, capperi canditi e una riduzione di Malvasia delle Lipari Doc e rifinito con una golosa copertura di cioccolato all'82% lavorato a freddo da Ciomod, e aromatizzato al fior di sale di Trapani, presidio Slow Food, e 7 mandorle dorate sistemate sulla superficie che indicano le 7 isole dell'Arcipelago delle Eolie e la pioggia di granella di pistacchio. Non può mancare il **Panettone TRADIZIONALE** con canditi di cedro e arancia e uvetta.



I panettoni di Giuseppe Arena

GIUSEPPE ARENA – Tante conferme e qualche novità per la Pasticceria di **Giuseppe Arena** sita in via Consolare Pompea a Messina, di fronte al lago di Ganzirri. Il **maestro gelatiere premiato con il prestigioso riconoscimento dei 2 Coni nella Guida del Gambero Rosso**, ogni anno sforna i suoi lievitati delle feste. Tutti i panettoni sono realizzati artigianalmente con lievito madre, burro francese e tanti ingredienti di prossimità, come il mandarino a km 0 e i canditi dell'azienda Don Il candito siciliano artigianale. Tra le conferme per il Natale 2022 ci sono i panettoni al **PISTACCHIO**; al **CIOCCOLATO**; **MANDORLATO**; e tra le **chicche c'è il PANETTONE AL MANDARINO** a km zero (i frutti vengono raccolti nella proprietà di famiglia). Due le novità, il Panettone alla **MALVASIA con capperi canditi**. La malvasia viene utilizzata nell'impasto e i capperi canditi vengono lasciati in infusione nella malvasia per 24 ore. Il panettone **Trinacria**, realizzato con la purea agli agrumi siciliani canditi 100% biologica (cedro, mandarino e arancia) e cubetti di canditi artigianali, aromatizzato con un leggero strato di variegato al mandarino e ricoperto con cioccolato fondente. Un mix di golosità.



Il Panettone Ciauru di Sicilia della Bottega Reale Ciancio di Tortorici

ISABELLA CATALANO – A Tortorici nel cuore dei Nebrodi c'è un laboratorio di pasticceria di eccellenza, quello della pastry chef Isabella Catalano. Nella Bottega Reale Ciancio, molto conosciuta per la preparazione di dolci tipici come la Pasta Reale presidio Slow Food, e per i dolcetti con le nocciole dei Nebrodi, Isabella insieme al marito sforna migliaia di panettoni. La grandissima novità di questo Natale è il **PANETTONE DONNA ISABELLA** che nasce dal fatto di voler trasferire in un dolce la memoria e il profumo delle rose della nonna Antonia. Il panettone è 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. Di bella struttura, morbido e profumato, racchiude la passione di Isabella che ha voluto utilizzare per farcirlo i suoi frutti preferiti. C'è poi il **PANETTONE MORO** al cioccolato salato che è stato presentato quest'anno a Golosaria. Il panettone è farcito con cioccolato fondente e nella superficie si trovano i cristalli di sale di Trapani, presidio Slow Food che regalano al palato un bel mix tra dolce e salato. Terza novità il **CAFFETTONE per gli amanti del caffè**, è il panettone al caffè con concentrato di caffè e cioccolato bianco, coperto con cioccolato al caffè.



Isabella Catalano

Tra le grandi riconferme c'è il panettone più amato, che Isabella prepara da 10 anni: **CIAURU DI SICILIA** con scorze di arancia candita, pasta di mandarini, fichi secchi dei Nebrodi, pistacchi e nocciole: e ancora il **TRADIZIONALE** con arancia candita siciliana, uva passa e copertura di glassa mandorlata; il **NOCCIOLOTTO** con nocciole dei Nebrodi e la pralinatura al cioccolato bianco e nocciole, farcito con la crema (oppure con crema spalmabile alla nocciola di produzione propria). Decorazione con pasta reale di Tortorici presidio Slow Food; il **PANETTONE AMARENA** con amarene sciropate; **LEMONCELLO** con limoni canditi nell'impasto, farcia di limoncello, glassato con cioccolato bianco al limone; **FRUTTI DI BOSCO** con frutti di bosco semicanditi e cioccolato bianco, ricoperto con cioccolato bianco e frutti di bosco; il **CARAMELLO SALATO** impasto cioccolato, gocce di cioccolato farcia al caramello salato, ricoperto con fondente al caramello.

PIETRO DI NOTO – il noto gelatiere di Tusa, famoso per le sue granite all'acqua di mare, anche quest'anno si è cimentato con la produzione di squisiti panettoni artigianali. Negli anni scorsi si era fatto apprezzare per i panettoni al pistacchio e cioccolato, per questo Natale invece il maestro gelatiere ha scelto di onorare la tradizione con l'edizione limitata del suo panettone tradizionale ricoperto di glassa e mandorle.



Ferdinando TAMMETTA - In questa classifica speciale di panettoni siciliani, una menzione speciale merita un panettone d'eccellenza che viene da Fondi (LT), quello del maestro lievitaista Ferdinando Tammetta che per il Natale 2022 ha scelto la tradizione. Oltre al **panettone TRADIZIONALE con uvetta e canditi**, e all'prezzatissimo **pandoro**, il Forno Tammetta realizza i gusti: **pistacchio, pera e cioccolato, il famoso Nero (tutto cioccolato), quello con scaglie di cioccolato e ai frutti di bosco**. Il Forno Tammetta ha origini lontanissime, lo aprirono a Fondi circa 90 anni fa, i nonni di Ferdinando. Era il primo forno a vapore nella provincia di Latina che venne distrutto nel corso della seconda guerra mondiale. Il papà di Ferdinando, Dionino, decise di continuare l'attività con la moglie Anna, il laboratorio è quindi passato al figlio che lo gestisce con successo. Nel 2019 il panettone di Tammetta è stato decretato il quinto migliore panettone d'Italia e il primo del Lazio.



"La scelta - ha spiegato Tammetta - è stata di tentare di continuare a sbalordire con la semplicità, la naturalezza, quella rappresentata dal lievito madre, dal burro, dai canditi e dall'uvetta di altissima qualità. Da qui la scelta di realizzare la nostra solita linea fatta di alcuni semplici gusti, ma di concentrarci ancora una volta sulla produzione del nostro panettone tradizionale che tante soddisfazioni ci ha dato, a partire dagli apprezzamenti fatti dai nostri clienti, dai professionisti di settore fino ad arrivare alla stampa specializzata. Così abbiamo pensato, innanzitutto, di ricercare altri prodotti di nicchia e confrontarli con quelli che utilizziamo da tempo, in modo da poter migliorare ancor di più lo standard qualitativo del nostro lievito. Questo in realtà è un lavoro che faccio spesso, ovvero mettermi in discussione rispetto alle materie prime scelte. Dopo aver condiviso una serie di riflessioni su alcune eccellenze del Made in Italy siamo giunti alla conclusione di utilizzare qualche "nuova" scoperta che, dopo le prime sfornate, ci ha regalato ulteriori certezze sulle migliori performance del nostro panettone. La lavorazione, sia chiaro, è rimasta la stessa, quella - conclude il maestro - che da circa quarant'anni rappresenta l'ingrediente segreto che fa del nostro lievito un prodotto che ha un'altissima digeribilità".



È possibile acquistarli anche on line sul sito www.fornotammetta.com.

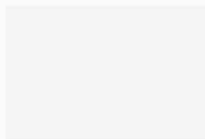
ROBERTO RINALDINI - Dulcis in fundo menzione speciale per i panettoni del pastry chef **Roberto Rinaldini, enfant prodige della pasticceria italiana**. Nominato ambasciatore della pasticceria italiana nel mondo, membro dell'Accademia Pasticceri Italiani e della prestigiosa associazione dei Relais Dessert, è stato anche campione del mondo di gelateria e miglior pasticciere per l'innovazione.



Ho acquistato il suo panettone tradizionale nella pasticceria sita nel cuore di Milano. Speciale, soffice e armonico, preparato con i migliori ingredienti e con aggiunta di canditi siciliani, i migliori! La novità di quest'anno in casa Rinaldini è il **panettone PanVita** che nasce in pieno spirito stellato e dalla collaborazione con lo chef pluristellato **Enrico Bartolini**. Il dolce tipico è ispirato al signature dessert proposto al Ristorante Mudec di Milano dello chef Bartolini. Il dolce-firma di Bartolini, composto da Zabaione tradizionale, gelato al pistacchio di Bronte, arance amare, fior d'arancio e uova fresche, si trasla con il lavoro di Roberto Rinaldini, in "PanVita" dolce composto da panettone al profumo di arancia e fiori di sambuco con cubetti di pistacchio e scorze di arance candite, accompagnato da una salsa delicata - in vasetto a parte - di zabaione al Marsala, il tutto accompagnato da una farcitura da apporre al momento della degustazione sulla fetta.

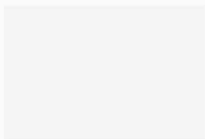
FERDINANDO TAMMETTA FRANCESCO ARENA GIUSEPPE ARENA ISABELLA CATALANO LIEVITO MADRE PANETTONE 2022
 PANETTONE ARTIGIANALE PIETRO D'AGOSTINO PIETRO DI NOTO ROBERTO RINALDINI

TI POTREBBERO INTERESSARE



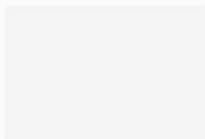
**PRESENTATO A PALAZZO ZANCA
 IL PANETTO...ME IL PANETTONE...**

21 Novembre 2023



**NUOVE APERTURE LORENZO
 RUTA APRE IL NUOVO
 RISTORANTE...**

 ● ○ ○ ○



**UNA NUOVA PASTICCERIA CON
 CAFFÈ LETTERARIO PER LIDIA...**

9 Novembre 2023

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo commento

Nome*

Email*

Sito Web

Salva il mio nome, e-mail e sito Web in questo browser per la prossima volta che commento.

Utilizzando questo modulo accetti la memorizzazione e la gestione dei tuoi dati da questo sito web. *

INVIA



FACEBOOK

[Privacy Policy](#)

Copyright © Rossetto & Cioccolato food news - Tutti i diritti riservati.
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Messina il 13/10/2023

Powered by [DigitalWork](#)

 TORNASU

