



Panettone 2025, tra pomodoro e rosmarino – gara di ingredienti-novità

Descrizione

(Adnkronos) – È il dolce simbolo del Natale, il Panettone, soffice e profumato, frutto di ore di lavorazione, dove tutto parte indiscutibilmente dal lievito madre. E se farina, uova, burro e zucchero sono gli ingredienti per l'impasto di base, per gli ortodossi della ricetta tradizionale, quella milanese, arance e cedro canditi sono insostituibili. Ma a sdoganare questo che è un vero e proprio credo ci pensano i pastry chef, che ogni anno si cimentano nello sperimentare qualcosa di nuovo, qualche variante sul tema che, pur senza stravolgere i fondamentali, propone nuovi aromi, nuovi frutti, nuove spezie, per arrivare, spesso dopo mesi di sperimentazioni, a sfornare un Panettone che vuole essere innovativo ma tradizionale al tempo stesso.

Così, per il re dei lievitati anche per questo Natale 2025 non mancano nuove accattivanti proposte. Eccone alcune, ma solo alcune, in questa carrellata (non esaustiva) tra Nord e Sud.

PeachMary di Dario Loison. Ci sono voluti più di due anni per mettere d'accordo una pesca e un rametto di rosmarino. Un tempo fatto di prove, dubbi e assaggi e alla fine è nato il Panettone PeachMary, il nuovo colpo di teatro firmato Loison per il Natale 2025. Una piccola provocazione del pasticciere veneto Dario Loison che, in anni in cui si parla sempre più di panettone estate o tutto l'anno, vuole fare l'inverso: portare l'estate dentro il panettone. Così è nato PeachMary, un incontro insolito tra la dolcezza solare della pesca e l'audacia del rosmarino, erba aromatica che raramente si concede al dessert e che in questo panettone diventa ingrediente strategico. E siccome anche il packaging vuole la sua parte, ad avvolgerlo è la scatola rigida in cartoncino teso verde salvia firmata da Sonia Design, con illustrazioni ispirate alle antiche tavole botaniche, che raffigurano aghi di rosmarino e rami di pesco in fiore, in delicate nuance che richiamano i due ingredienti protagonisti.

Panettone all'Amarena a marchio Toschi. Toschi Vignola ha lanciato il primo panettone all'Amarena con il suo iconico marchio. Nella tradizione della storica azienda specializzata nella produzione di Amarena candita, liquori, sciroppi, topping e prodotti per la gelateria il Panettone all'Amarena Toschi rappresenta un esempio di qualità artigianale accessibile a un largo pubblico. La lenta lievitazione e l'uso di un lievito madre curato da quasi cento anni offrono un cuore soffice e alveolato che ospita le inconfondibili amarene dell'azienda vignolese. Il tocco intenso del frutto

candito in sciroppo completa cos'è un impasto ricco e vellutato.

Il Panettone al Pomodoro dello chef Francesco Ferretti. Dopo il grande successo della scorsa stagione, il ristorante Scirocco dell'Hotel LA Roqqa di Porto Ercole torna con il suo ormai celebre Panettone al Pomodoro ideato dallo chef Francesco Ferretti, che omaggia un ingrediente immancabile sulle tavole italiane, esplorandone le potenzialità in pasticceria e reinterpretandolo in chiave dolce. Lo chef torna a proporre una limited edition in occasione delle festività 2025. Un panettone dolce arricchito con pomodori canditi e cioccolato al lampone, realizzato con ingredienti di altissima qualità e perfezionato nel tempo per raggiungere un equilibrio ideale: un'insolita combinazione di sapori che trasforma il classico della tradizione delle feste con un tocco di estate mediterranea. Completa la preparazione un accurato processo di lievitazione naturale di circa 27 ore, che insieme a cottura e riposo porta a un panettone soffice, profumato e dalla consistenza perfettamente bilanciata.

Il Panettone al Vermouth Storico firmato Cocchi. Nato dalla collaborazione tra Giulio Cocchi e Albertengo, due eccellenze piemontesi, il Panettone al Vermouth Storico, primo e originale panettone al Vermouth di Torino, unisce competenze e tradizioni per un risultato unico: un dolce che profuma di spezie, agrumi e convivialità. Il Vermouth Storico Cocchi è protagonista sia nell'impasto sia nella canditura delle scorze di limone e arancia. A completare l'armonia dei sapori, un tocco di zenzero fresco e gocce di cioccolato, che donano al panettone una ricchezza aromatica inconfondibile. La lavorazione prevede lievito madre, 48 ore di lievitazione naturale e solo ingredienti di prima scelta. Il consiglio di degustazione è con un calice di Storico Vermouth di Torino Cocchi ben freddo e un'immancabile scorzetta di limone.

Il Panettone al Vin Santo del Chianti Classico di Fattoria di Isina. Fattoria di Isina presenta il Panettone al Vin Santo del Chianti Classico in collaborazione con Opera Waiting, laboratorio di pasticceria artigianale con sede a Poggibonsi (Siena) che da sempre valorizza qualità, ingredienti naturali e filiera corta. L'impasto soffice, preparato con lievitazione naturale e miele toscano, viene delicatamente bagnato con il Vin Santo del Chianti Classico di Fattoria di Isina, un vino storico dell'azienda ottenuto da uve Trebbiano, Malvasia e Sangiovese appassite su graticci per mesi. Dopo la pigiatura, il mosto viene trasferito in caratelli sigillati di rovere insieme alla madre, una piccola parte di vino derivante dalle annate precedenti, dove riposa per ben sette anni. Le peculiarità del Vin Santo del Chianti Classico arricchiscono naturalmente il panettone, che si distingue per aromaticità e identità uniche nel loro genere.

Il CiaccoLab per DryMilano. Per il Natale 2025 si consolida la collaborazione fra due insegne dell'eccellenza e dell'innovazione, da cui nasce il Panettone firmato CiaccoLab per Dry Milano, per dar vita a un prodotto capace di unire la maestria di Guizzetti al tocco distintivo della mixology di DryMilano. Gli elementi identitari del Panettone CiaccoLab per DryMilano sono gli stessi che caratterizzano i lievitati di altissima qualità di Stefano Guizzetti: doppio impasto con farina italiana, 48 ore di lievitazione con lievito madre. All'impasto si aggiunge la cifra distintiva di DryMilano con i sentori del cocktail Clear Colada: il risultato è un panettone dalle note avvolgenti grazie alle aggiunte di burro di cocco, ananas candita, Rum Dominicano e cioccolato Tanzania di Marco Colzani, una combinazione che bilancia la dolcezza con un'insolita complessità aromatica.

Il Panettone firmato dallo chef Fulvio Pierangelini per Caffè Ginori. È un panettone d'autore quello firmato dallo chef Fulvio Pierangelini per il Caffè Ginori all'Hotel de La Ville a Roma, che per la stagione delle feste si trasforma in un salotto di eleganza contemporanea e raffinata

convivialit  dove degustare una fetta di panettone diventa gesto culturale e rituale condiviso. Le tavole del Caf , allestite con i nuovi pezzi della collezione Ginori 1735 â??Oriente Italianoâ?? (Meringa, Castagna, Rubrum e Aurum) hanno composto un paesaggio estetico dove la porcellana pura diventa linguaggio espressivo e invito alla convivialit  . Una mise en place che riflette la volont  del brand di trasformare ogni momento in unâ??occasione di bellezza e stile. E proprio ai sapori orientali e alla colore Aurum della Collezione â??Oriente Italianoâ?? di Ginori 1735 si ispira il panettone del maestro Pierangelini per offrire un percorso gustativo che combina tradizione, tecnica e armonia.

â?? Il primo Panettone del maestro pizzaiolo Marco Quintili. E   un omaggio alla Campania il primo panettone di Marco Quintili, maestro pizzaiolo campano ma romano d  adozione: una Limited Edition da 200 pezzi che unisce tecnica, ingredienti di qualit  e unâ??identit  gustativa fortemente territoriale. Un progetto che nasce dalla sua lunga esperienza come panificatore e dalla profonda conoscenza dei lievitati. In un momento in cui il format Quintili si arricchisce di nuovi progetti e nuovi prodotti, arriva questa novit  pensata proprio per le feste. Realizzato con farina tipo 0 Mulino Magri e lavorato con un approccio completamente naturale, il panettone di Quintili   il risultato di una lievitazione di 48 ore e dell  utilizzo di ingredienti di altissima qualit  . L  obiettivo   chiaro: portare un sapore autenticamente campano, in cui emergano note che richiamano la pastiera napoletana, grazie alla presenza di ricotta, canditi di arancia e mandarino.

â?? Dal Don Lievitato al Panettone Zibibbo e Zabaione i sapori del Sud di Don Nino. Don Nino, realt  italiana riconosciuta a livello internazionale per l  approccio artigianale alla gelateria e alla pasticceria, porta sulle tavole di Natale il calore del Sud e propone una collezione di lievitati che interpreta la tradizione. Una linea che rafforza il legame del brand con la Calabria, valorizza la qualit  delle materie prime e conferma una vocazione all  innovazione. A guidare il progetto di Don Nino   il talento di Francesco Mastroianni, gelatiere di terza generazione di Lamezia Terme. La selezione di prodotti, realizzata con lievito madre e unâ accurata lavorazione artigianale, si distingue per tre proposte che celebrano i sapori mediterranei: il Don Lievitato, profumato con liquore al bergamotto â?? simbolo della tradizione calabrese â?? e arricchito da una crema alla vaniglia al bergamotto; il Panettone Zibibbo e Zabaione, con farcitura al cioccolato bianco, insieme al ripieno a base di zabaione e vino Zibibbo; e il Panettone al Pistacchio, con un soffice impasto verde arricchito da chunks di pistacchio e arancia. Completa la gamma una creazione dal gusto pi  contemporaneo, il Panettone al Cioccolato Bianco e Frutti Rossi, dove la freschezza dei frutti di bosco incontra la dolcezza del cioccolato bianco.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Dicembre 17, 2025

Autore
redazione

default watermark