

02

Pistacchio, limone, albicocche, zenzero, prugne, liquori e molto altro ancora.

A volte con i canditi, a volte con la glassa: una lunga teoria di panettoni speciali, nei quali le materie prime del territorio e la grande tradizione artigiana si

mescolano alla più genuina creatività italiana.

creativi





# panettone

- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 115 | Crakelè di Andrea Besuschio                                      | 168 | Panettone basso all'olio extravergine d'oliva di Luca Montersino |
| 116 | Fior di Gianduia di Andrea Besuschio                             | 171 | Panettone al cioccolato di Fabrizio Galla                        |
| 118 | Gianduia e noci di Luigi Biasetto                                | 172 | Panettone ai marroni di Mauro Morandin                           |
| 121 | Nerone di Gabriele Bozio   | 175 | Pan Caprese di Vincenzo Faiella                                  |
| 122 | Panettone al Buosino di Denis Buosi                              | 176 | Pan Gelso di Vincenzo Faiella                                    |
| 125 | Panet-One di Lucca Cantarin                                      | 179 | Pan Sfogliatella di Vincenzo Faiella                             |
| 129 | Panettone Marchigiano di Roberto Cantolacqua                     | 182 | Panettone al pistacchio di Santi Palazzolo                       |
| 130 | Albicocche e Zenzero di Giovanni Cavalleri                       | 185 | Pere e cioccolato di Alessandro Servida                          |
| 133 | Albicocche, limone e zenzero di Diego Crosara                    | 188 | Fichissimo di Roberto Rinaldini                                  |
| 134 | Sottobosco di Salvatore De Riso                                  | 191 | VIP – Very Irresistible Panettone di Roberto Rinaldini           |
| 137 | Panettone al limoncello di Salvatore De Riso                     | 192 | Natura di Alfonso Pepe   |
| 138 | Albicocca e caffè di Denis Dianin                                | 195 | Lamponi e zenzero di Carlo Pozza                                 |
| 141 | Ciocolato bianco e arancio di Denis Dianin                       | 196 | Pan Mojito di Stella Ricci                                       |
| 142 | Panettone Pellecchiella di Salvatore Gabbiano                    | 199 | Stregato di Stella Ricci   |
| 145 | Panettone della Duchessa di Claudio Gatti                        | 200 | Limone e cioccolato bianco di Paolo Sacchetti                    |
| 146 | Melanzana, albicocche e pistacchio di Bronte di Pietro Macellaro | 203 | Panfrutto ai fichi secchi di Paolo Sacchetti                     |
| 149 | Origano selvatico e agrumi di Pietro Macellaro                   | 206 | Agrumi e anice stellato di Attilio Servi                         |
| 150 | Olio evo e vinsanto di Luca Mannori                              | 207 | Spezie e cioccolato fondente di Attilio Servi                    |
| 153 | Pellecchielle e cioccolato di Pasquale Marigliano                | 211 | Panettone all'albicocca di Vincenzo Tiri                         |
| 156 | Ex Lignum di Alessandro Marra                                    | 212 | Panettone ai lamponi di Vincenzo Tiri                            |
| 160 | Innovativo alle fragole di Ezio Marinato                         | 215 | Pan gianduia e Pan limone di Carmen Vecchione                    |
| 161 | Lievitato alla zucca di Ezio Marinato                            | 216 | Prugne secche e marzapane al pistacchio di Achille Zoia          |
| 165 | Fichi e limone di Grazia Mazzali                                 |     |  |

## Fantasia al potere!

La creatività della pasticceria italiana è tutta nelle ricette di questi panettoni, che partono dall'impasto base della tradizione e si arricchiscono di aromi, ingredienti e sapori del tutto insoliti. La maggior parte dei maestri pasticceri usa prodotti del territorio ed ecco quindi che attraversiamo tutta la penisola, accompagnati da questi dolci straordinari: dai marroni delle Alpi alle albicocche del Vesuvio, fino ai limoni di Sicilia, con diverse tappe, che toccano i liquori della tradizione italiana e le erbe selvatiche di montagna. E poi il cioccolato, che non può mancare: bianco, al latte e fondente.

