



RASSEGNA STAMPA

NATALE 2025

Ufficio Stampa





EMOZIONI DI *Natale*

Le torte con facciate
in gingerbread
sono di Roberto Murgia.

PROFUMO DI NATALE
BAKERIES ALLA RISCOSSA

Nata nel 2014 a Marigliano, Na, come panetteria, nel corso degli anni la **Tuccillo Bakery** si è evoluta, associando alla produzione di pane & co. altri prodotti da forno e indirizzando le vendite non solo ai privati ma anche all'ho.re.ca. "È stato mio padre a trasmettermi la passione per i grandi lievitati e per il lievito madre, e per questo ogni rinfresco rappresenta per me una carezza", dichiara **Fabio Tuccillo** - medaglia d'argento al Miglior Colomba d'Italia della FIPGC nel 2021 e finalista alla Coppa del Mondo del Panettone nel 2022 e a Mastro



gento al Miglior Colomba d'Italia della FIPGC nel 2021 e finalista alla Coppa del Mondo del Panettone nel 2022 e a Mastro



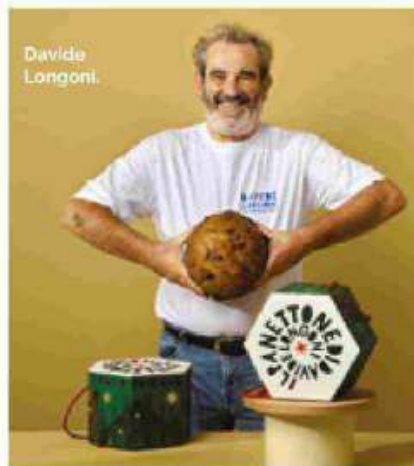
Fabio Tuccillo propone gusti creativi, come il panettone Chantilly e fragoline.

Panettone 2024 -, che gestisce l'attività insieme al suo papà **Antonio** e al fratello **Gianfranco**. "Fin dall'inizio abbiamo puntato sulla qualità, ampliando piano piano le proposte, con gusti gourmet". Due le novità: **Chantilly e fragoline**, con Prosecco rosé nell'impasto, crema chantilly, gelatine alla fragola, fragoline candite, cioccolato alle fragoline e glassa con polvere d'oro e zucchero perlescente, e **Tuccimisù**, con una crema ispirata al tiramisù. A questi si aggiungono altri gusti creativi (non solo nella ricetta, ma anche nel nome), come lo **Scugnizzo Napoletano**, con albicocca Pellecchiella campana e pasta di mandorla siciliana. "Dal 2022 abbiamo deciso di espandere la nostra distribuzione di lievitati sia attraverso alcuni canali sul territorio, sia con l'e-commerce, che rappresenta circa il 40% delle vendite e ci permette di raggiungere anche gli USA - spiega il giovane lievittista -. Abbiamo clienti esteri fidelizzati che ogni anno acquistano solo da noi panettoni, pandori, colombe e altri dolci tipici. Purtroppo per una questione di spazio non possiamo produrre grandi

Antonio Follador con due formati di pandoro, da 1 kg e da 500 g. A lato, il suo Pandorato.

quantità, ma puntiamo a mantenere accuratezza e artigianalità".

Forno Follador, invece, ha ulteriormente ingrandito il laboratorio di Pordenone (che ora occupa 2.000 m²) e introdotto nuove attrezzature, arrivando così a raddoppiare la capacità produttiva, che per i panettoni è di **700-1.000 unità al giorno**. Quest'anno le novità sul fronte grandi lievitati riguardano i


Cyber Panettone

Rompe gli schemi il **Cyber Panettone**, concepito dalla Pasticceria Bonfissuto di Canicattì, Ag. con l'artista **Massimiliano De Florio**: l'impasto scuro è farcito con pesche candite e crema alle arachidi, e ricoperto da glassa alle arachidi. Traendo ispirazione dall'arte ottica degli anni '60, fra geometrie e contrasti di colore, come un quadro di Victor Vasarely o Bridget Riley, la specialità invita a esplorare l'interazione tra forma, colore e percezione, unendo estetica e gusto in un'esperienza multisensoriale.



formati, che spaziano tra 200, 500 e 800 g, mantenendo l'opzione da 1 kg solo per il Pandoro da Tradizione. Giocando con il formato da 200 g è nato il **Pandorato**, con l'impasto del pandoro ma presentato nel pirottino di carta cilindrico come il panettone. "Sia il Pandorato che il panettone da 200 g sono pensati come regalino oppure per un assaggio senza spendere cifre importanti", spiegano il titolare **Antonio Follador** e la responsabile marketing **Giovanna Vignato**. Interessante anche il pandoro da 500 g, perché permette di ricavare fette dalle dimensioni più adeguate a una persona, senza doverle dividere in due come si fa con il tradizionale, con il dilemma: a chi tocca la parte superiore e a chi la base? L'apertura di un nuovo negozio a Bolzano ha ispirato a **Davide Longoni** (già proprietario di una decina di panifici a Milano) l'idea di creare un ponte culturale tra Lombardia e Alto Adige, richiamando la storia dei lievitati della tradizione mitteleuropea, come lo Stollen tedesco. A questo concetto è dedicato il panettone 2025, disponibile nella versione classica o al cioccolato.

Tra gli altri "panificatori con-tempo-



Francesca Casci Ceccacci, titolare di Pandefrà (due negozi a Senigallia, An).

ranei", **Francesca Casci Ceccacci** di **Pandefrà** (Senigallia, An) punta a valorizzare i panettoni (Tradizionale con glassa alle mandorle e Tre Cioccolati) attraverso l'eccellenza degli ingredienti, selezionati da fornitori locali, fra i quali **Riccardo Pelagagge** (Pierre Dolci al Cuore, di Santa Maria Nuova) per i canditi e **Giorgio Poeta** (di Fabriano) per il miele.

ROSSELLA CONTATO

Struffoli

PASTRYmagazine *Hicetta*

Gli Struffoli





Struffoli



creazione del bakery chef

Fabio Tuccillo

PASTRY *ricetta*

Gli Struffoli sono un dolce, tipico delle feste natalizie, dalle origini antichissime, la cui ricetta si tramanda nei quaderni di cucina, di generazione in generazione.

Ognuno ha la sua variante e il Bakery chef **Fabio Tuccillo**, seguendo sempre la ricetta tradizionale, ci svela alcuni piccoli accorgimenti, che rendono questo dolce ancora più gustoso, profumato e fragrante.



Ingredienti:

- 500 grammi di farina
- 3 uova
- 50 grammi di burro ammorbidito
- 50 grammi di zucchero
- Un pizzico di lievito per dolci
- Un pizzico di sale
- Frutta candita q.b.
- Miele q.b.

Procedimento

Impastare tutto fino a ottenere un composto omogeneo; formare dei piccoli cilindri e tagliarli a pezzetti. Friggerli in olio caldo fino a quando non sono dorati e croccanti.

Scolarli bene, cospargerli con miele caldo e infine aggiungere zuccherini colorati e frutta candita a pezzetti.

Ed ecco fatto, sono pronti da gustare!

I consigli dello chef

Si può aggiungere anche un po' di liquore dolce, come il limoncello o il marsala, all'impasto. Questo non solo ne arricchisce il sapore, ma rende anche gli struffoli più fragranti. Inoltre, un trucco è lasciarli riposare per qualche ora dopo la frittura, in modo che assorbano bene il miele e diventino ancora più gustosi.

Per la dimensione degli struffoli, di solito si preparano molto piccoli, della grandezza di una nocciolina o di un piccolo chicco d'uva. Più piccoli sono più risultano croccanti e si mescolano bene con il miele. Tuttavia, possono essere anche leggermente più grandi, se si preferisce una consistenza un po' più morbida, l'importante è mantenere l'uniformità, per una cottura più omogenea.

Pizza di scarole

62

PIZZA DI SCAROLE

RICETTA DI FABIO TUCCILLO

INGREDIENTI

per l'impasto

- 900 G DI FARINA 00
- 100 G DI FARINA 1
- 20 G DI SALE
- 20 G DI ZUCCHERO
- 5 G DI LIEVITO
- 150 G DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

per il ripieno

- 1 SCAROLA
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 200 G DI FIORDILATTE
- PINOLI E NOCI
- ALICI SOTT'OLIO
- SALE E PEPERONCINO
- FICHI SECCHI
- OLIVE BIANCHE E NERE DENOCCIOLATE

PROCEDIMENTO

Unire le farine, il sale, lo zucchero, il lievito e l'olio e lavorarli fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Dividere successivamente l'impasto in due panetti (basandosi sulla quantità della scarola) e lasciare riposare per 90-120 minuti.

Stendere gli impasti e preparare la scarola, saltandola in padella con olio, un pizzico di sale, peperoncino e unire la frutta secca, le olive bianche e nere. In base ai gusti, aggiungere anche il fiordilatte e/o qualche alici sott'olio.

Modellare l'impasto nella teglia, o ancora meglio nel "ruotello", facendo attenzione ai bordi; riempire con il composto di scarola e coprire con l'altra parte di impasto.

Infornare a 180°C per almeno 25 minuti. 🍕

**TUCCILLO BAKERY**Corso Umberto I 179,
80034 Marigliano (NA)www.tuccillobakery.it

Natale, i panettoni più costosi del 2025: da Marchesi a Cracco e Massari. La classifica

Con l'avvicinarsi delle feste, molti maestri dell'alta pasticceria presentano le loro versioni d'autore, spesso caratterizzate da ingredienti pregiati



4 Minuti di Lettura

martedì 2 dicembre 2025, 08:55 - Ultimo aggiornamento: 09:24

Non è Natale senza il panettone. La tradizione ne propone ricette classiche intramontabili tanto da renderlo immancabile nelle tavole di tutti gli italiani. Negli anni pasticceri e chef hanno sperimentato varianti sempre più creative, capaci di soddisfare sia gli amanti dei sapori semplici sia chi preferisce abbinamenti nuovi e ricercati. Con l'avvicinarsi delle feste, molti maestri dell'alta pasticceria presentano le loro versioni d'autore, spesso caratterizzate da ingredienti pregiati, lunga lavorazione e packaging d'eccellenza, con prezzi che possono salire notevolmente.

Il panettone decorato a mano di Marchesi

Per Marchesi il panettone è un vero oggetto di lusso. La storica pasticceria milanese, nata nel 1824, propone confezioni che arrivano anche a cifre a tre zeri: i panettoni decorati a mano, impreziositi da motivi natalizi, costano 600 euro ciascuno. Non mancano le confezioni regalo più pregiate, come quelle in velluto, che raggiungono gli 875 euro. Anche le versioni più "semplici", dal classico al cioccolato o pistacchio, oscillano tra i 50 e i 65 euro. Lievitazione lenta, uvetta, canditi e vaniglia sono gli ingredienti della ricetta tradizionale.

Il panettone siciliano firmato Dolce&Gabbana e Fiasconaro

Dalla collaborazione tra Dolce&Gabbana e Fiasconaro nasce un panettone che unisce la tradizione milanese ai profumi della Sicilia. Il dolce viene confezionato in una latta decorata da artigiani siciliani, ispirata ai pupi e ai paesaggi dell'isola. La versione con vino perpetuo Vecchio Samperi viene venduta a 95 euro ed è diventata un pezzo da collezione grazie al packaging in rilievo e ai colori vivaci.

Oro Puro: il panettone d'oro di Sal De Riso

Tra le creazioni più preziose c'è "Oro Puro", il panettone di Sal De Riso ricoperto da foglia d'oro e farcito con cioccolato fondente. L'esterno è presentato come uno scrigno dorato che valorizza la ricetta. Il prezzo di questa specialità è di 175 euro, mentre il resto della linea spazia dai gusti classici a quelli più ricchi come Zuppa Inglese e Dubai Chocolate.

Il panettone tradizionale di Massimo Bottura

Lo chef Massimo Bottura propone tre varianti: classica, vegana e fragola-cioccolato. La versione tradizionale rimane fedele alla ricetta più autentica, con uvetta, arancia candita e vaniglia del Madagascar.

Il panettone pesa 1 kg e viene venduto a 85 euro. La leggerezza dell'impasto e il profumo intenso ne fanno un prodotto molto richiesto.

La Delizia al pistacchio di Carlo Cracco

Carlo Cracco propone una sua interpretazione "gourmet" del panettone: la Delizia al Pistacchio, una combinazione di caramello salato e crema al pistacchio. Il costo è di 65 euro. Allo stesso prezzo è disponibile anche la variante al cioccolato con crema alla nocciola e cacao.

Aimo e Nadia con Etro: omaggio alla tradizione

Per il Natale 2025 si rinnova la collaborazione tra Etro e il ristorante stellato Il Luogo di Aimo e Nadia. Il Panettone classico (63 euro) e il Pandoro (60 euro) sono confezionati in scatole metalliche color oro decorate con l'iconico motivo Paisley, abbinato a eleganti shopping bag. Ricetta con 72 ore di lievitazione, frutta candita e uvetta.

Il panettone rosa di Iginio Massari

Massari propone il Panettone al Cioccolato e Lamponi, caratterizzato da impasto al cacao, lamponi canditi e glassa al lampone. È uno dei suoi prodotti più richiesti e costa 60 euro nella versione da 1 kg. Le edizioni speciali arrivano fino a 120 euro per il formato da 3 kg.

Le creazioni natalizie di Antonino Cannavacciuolo

Cannavacciuolo dedica le sue ricette alle radici campane: il "Vesuvio", rosso come una Red Velvet natalizia, è venduto a 51 euro. La Limited Edition con Melannurca Campana IGP, ganache al cioccolato bianco e perle croccanti raggiunge i 58 euro. Immane anche il panettone classico.

Il panettone classico di Ernst Knam

Ernst Knam, maestro del cioccolato, aveva messo in vendita due edizioni limitate ormai sold out (55 e 45 euro). Il suo panettone classico, fedele alla ricetta originale, è disponibile a 40 euro.

Il panettone partenopeo di Fabio Tuccillo

Tra le novità del 2025 c'è la "Chantilly Partenopea": un panettone artigianale con crema chantilly, fragoline e glassa rosa con petali di rosa cristallizzati. L'impasto a lievitazione naturale di 72 ore è arricchito con prosecco rosé. La linea include molte varianti, tra cui pistacchio, ricotta e pere, frutti di bosco e il celebre "Scugnizzo Napoletano" con albicocca Pellecchiella e pasta di mandorla siciliana. I prezzi sono accessibili: 35 euro.

2 Dic 2025

Web







Natale 2025

ECONOMIA

Natale, i 10 panettoni più costosi del 2025: da Cracco a Marchesi. La classifica

02 dic 2025 - 12:00

Introduzione

Il **Natale** si avvicina e, come da tradizione, cresce l'attesa per assaporare uno dei dolci più celebri delle festività natalizie: il panettone. Nel corso degli anni si sono diffuse sempre più ricette e varianti, capaci di soddisfare sia gli amanti del gusto tradizionale sia gli appassionati di ingredienti e abbinamenti più originali. In vista delle feste, diversi pasticceri hanno già presentato i loro panettoni artigianali caratterizzati da particolari varianti, ingredienti d'eccellenza ed eleganti confezioni, il cui prezzo però tende spesso a salire. Ma quali sono i panettoni più costosi in commercio? Vediamoli insieme.

Il panettone di Fabio Tuccillo

Tra le specialità natalizie del 2025 troviamo Chantilly Partenopea, il panettone artigianale di Fabio Tuccillo. Preparato con crema chantilly, fragoline e glassa rosa con petali di rosa cristallizzati, il dolce è arricchito con prosecco rosé e caratterizzato da un impasto a lievitazione naturale di 72 ore. Oltre alla variante con le fragoline spiccano anche quelle con pistacchio, ricotta e pere, frutti di bosco e il celebre Scugnizzo Napoletano con albicocca Pellecchiella e pasta di mandorla siciliana. Il prezzo è di **35 euro**.

1/10

Il panettone di Igino Massari

Per il Natale 2025, Igino Massari propone il suo Panettone al Cioccolato e Lampone, preparato con impasto al cacao, lamponi canditi e glassa al lampone. Si tratta di uno dei dolci più richiesti tra le specialità del pasticciere bresciano. Il prezzo è di **60 euro** per la versione da 1 kg. Ma la cifra può salire fino ai **120 euro** per i formati da 3 kg.

5/10

Il panettone di Dolce&Gabbana e Fiasconaro

Torna anche per il Natale 2025 la collaborazione tra Dolce&Gabbana e Fiasconaro. Il panettone, confezionato in una scatola di latta decorata da artigiani siciliani e caratterizzata da motivi tradizionali dell'isola, viene venduta con vino perpetuo Vecchio Samperi al prezzo di **95 euro**.

9/10

Il panettone di Ernst Knam

Il maestro del cioccolato Ernst Knam ha presentato, per le festività di quest'anno, il suo panettone fedele alla ricetta tradizionale, al costo di **40 euro**. Oltre alla versione classica ci sono anche le limited edition, ormai sold out (al prezzo di 55 e 45 euro).

2/10

Il panettone di Aimo e Nadia con Etno

Per le festività natalizie di quest'anno torna la collaborazione tra Etno e il ristorante stellato Il Luogo Aimo e Nadia. Le specialità proposte sono il Panettone classico e il Pandoro, rispettivamente **63 euro** e 60 euro. La particolarità è la confezione, realizzata in metallo color oro e decorata con l'iconico motivo Paisley.

6/10

Il panettone d'oro di Sal De Riso

Tra i panettoni più costosi in commercio c'è Oro Puro di Sal De Riso. Ricoperto con foglia d'oro e farcito con cioccolato fondente, il dolce può avere diverse varianti, dal gusto classico alla zuppa inglese e al cioccolato di Dubai. Il costo è di **175 euro**.

10/10

Il panettone di Antonino Cannavacciuolo

Anche lo chef Antonino Cannavacciuolo ha presentato sia la versione classica sia la variante più originale ispirata alla Campania. Si tratta di Vesuvio, un panettone rosso venduto al prezzo di 51 euro, e l'edizione limitata con Melannurca Campana IGP, ganache al cioccolato bianco e perle croccanti, al costo di **58 euro**.

3/10

Il panettone di Carlo Cracco

Non manca poi la versione gourmet di Carlo Cracco. Lo chef milanese ha presentato la Delizia al Pistacchio, un panettone preparato con caramello salato e crema al pistacchio (ma è disponibile anche una variante al cioccolato con crema di nocciola e cacao". Il prezzo è di **65 euro**.

7/10

Il panettone della pasticceria Marchesi

Non può mancare la storica pasticceria milanese di Marchesi. Oltre alle versioni classiche, talvolta impreziosite con cioccolato o pistacchio che oscillano **tra i 50 e i 65 euro**, troviamo anche i panettoni più costosi (decorati a mano e con motivi natalizi) che possono raggiungere anche i 600 euro l'uno. Il prezzo sale con le confezioni regalo più eleganti, come quella in vellute, che arriva fino a **875 euro**.

4/10

Il panettone di Massimo Bottura

Anche lo chef Massimo Bottura propone la sua versione del panettone. Si tratta di tre varianti: classica (fedele alla ricetta tradizionale, con uvetta e arancia candita), vegana, con fragola e cioccolato. Il prezzo per il panettone da 1 kg è di **85 euro**.

8/10

</

Panettoni artigianali 2025: 30 golose proposte per la tavola delle Feste

Un viaggio tra i migliori panettoni artigianali: dai grandi classici alle interpretazioni più innovative firmate dai maestri pasticceri. Un percorso di profumi, texture e ingredienti selezionati che racconta l'evoluzione del dolce natalizio per eccellenza, tra tradizione italiana e creatività contemporanea. A voi la scelta!



di Cristina Pacei

2 dicembre 2025



14/33



Panettone chantilly e fragoline, ai frutti di bosco, oppure ricotta e pere... sono tante le golose proposte firmate dal Bakery chef [Fabio Tuccillo](#), tra i finalisti della Coppa del Mondo del Panettone nel 2022 e di Mastro Panettone nel 2024, pensate per soddisfare ogni palato: è possibile scegliere tra i **gusti tradizionali**, la **golosità delle creme** e il **profumo della frutta**.

SPECIALE REGALI DI NATALE

IN ROSSO E ORO
Elisa Isoardi, 43 anni
il 27 dicembre,
indossa un vestito
rosso fiammante
con accessori in oro
per un Natale
scintillante e goloso.



PANETTONI, LIQUORI, SFIZI: 90 DONI DA GUSTARE

PRELIBATEZZE SOTTO L'ALBERO



Offri in regalo esperienze di gusto e non sbagli mai, tra box di prelibatezze, piatti, elettrodomestici, caffè, vini, liquori e dolci tradizionali in confezioni natalizie

LA FESTA È SERVITA IN TAVOLA



Bontà della tradizione, accessori a tema, sfizi gustosi e bottiglie esclusive: ecco tutto quello che ti serve per imbandire la tavola e fare festa con famiglia e amici

DOLCEZZE DA CONDIVIDERE



Pandori e panettoni, ma anche delizie al cioccolato, biscottini fatti con le tue mani e bollicine profumate, per chiudere in bellezza pranzi e cene oppure da regalare

SPECIALE REGALI DI NATALE

FESTE DOLCISSIME

Non solo pandori e panettoni: chiudi in bellezza pranzi e cene con morsi golosi, dal cioccolato ai biscottini, accompagnati da bollicine profumate. Anche da donare



1. Eccellenza piemontese
Albertengo Panettone ai Tre Cioccolati nella cappelliera decorata. Da € 27,30.

2. Mise en place a tema
Con Winter Folk di Tognana hai tutto ciò che serve per la tavola natalizia. 18 pz. € 80.

3. Delizie dorate
Ferrero Rocher Golden Stars Mix praline miste e Coffret Pino con 12 pezzi. Da € 5,49.

4. Tocco fruttato
Tronchetto di Natale con Prugne della California. € 25 su chocolat-collomb.it

5. Impasto profumato
Rivisitazione del pandoro classico: La Rotonda de La Pasqualina. € 45.

6. L'artista dei confetti
Nel cofret di legno illustrato, la Selezione del Confettiere di Romanengo 1780. € 79.

7. Da collezionare
Ghirlanda e schiaccianoci tra le Creazioni in cioccolato di Frau Knam. Da € 12.

8. Tripudio fondente
Stragoloso Panmoro Crema Cioccolato di Bauli. € 9,90.

9. Specialità siciliana
Panettone Casachella di Pasticceria Delizia con amarene e mandorle. € 35.

10. Decorazioni gioiose
Con Thun, l'oro e i biscotti di pan di zenzero decorano la tavola festiva. Da € 19,90.

11. Classico partenopeo
Lo Scugnizzo Napoletano di Fabio Tuccillo con albicocca campana e mandorla. € 35.

12. Tris da veri golosi
Il Panettone ai tre cioccolati di Eataly vanta anche la vaniglia Bourbon. € 39,90.

13. Farcitura cremosa
Panettone farcito con crema vellutata al pistacchio de Il Viaggiator Goloso. € 17,90.

14. Impasto plant based
Il Dolce di Natale di Italian Green Bakery è senza latte e uova, in 3 gusti. Da € 17,90.

15. Torte fatte in casa
Stampo in alluminio per torte Santa's Sleigh di Nordic Ware a tema natalizio. € 55,90.

16. Baci ben assortiti
Con l'astuccio Tanti Baci puoi fare un mix di Baci Perugina: Amabile o Fondente. € 13,49.

17. Variante ai fichi
Nella linea Lettere dall'Italia di MD c'è anche il Panettone Fichi e Cioccolato. € 9,90.

18. In alto i calici
Franciacorta Golf 1927 di Barone Pizzini. € 24,50.

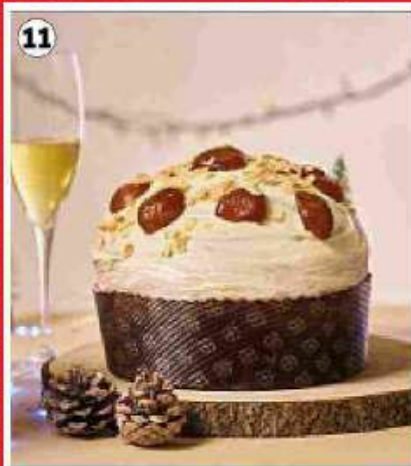
19. Abbinamenti raffinati
La Birra Blond La Trappe Trappist si sposa bene con il cioccolato bianco. Da € 2,99.

20. Aspiranti pastry chef
Con il Cookies Set di Marcato puoi creare e decorare 20 forme di biscottini. € 114,90.





Natale 2025





I migliori panettoni artigianali 2025: la selezione golosa di LCI

Meno zucchero, ingredienti naturali, lievitazioni lente: i migliori panettoni artigianali 2025 seguono le tendenze per festività genuine. Da regalare o regalarsi

di Redazione, Stefania Virone Vittor, Fabiana Salvi e Giada Bellegotti
13 dicembre 2025

Scegliere i migliori panettoni artigianali 2025

Ogni **Natale** racconta la propria storia di lievito e tradizione, ma quello del 2025 sembra voler riscrivere alcune regole. Il mondo dei **panettoni artigianali** continua a crescere e a sorprendere, spingendosi verso territori sempre più consapevoli: ingredienti selezionati, lavorazioni più leggere, attenzione all'ambiente e un rinnovato rispetto per la cultura del "fatto a mano".

Secondo gli ultimi dati del settore, il comparto artigianale ha registrato un incremento di quasi il 18% rispetto all'anno precedente, arrivando a rappresentare oltre la metà del mercato totale del panettone in Italia. Un segnale chiaro: gli italiani scelgono sempre più spesso la qualità del laboratorio rispetto alla produzione industriale, premiando chi investe in **lieviti madre**, ingredienti d'origine certificata e gesti lenti.

I trend del 2025: meno zucchero, gusto autentico, design

Il primo grande trend del 2025 è la **ricerca di una dolcezza più equilibrata: meno zucchero** e grassi, più ingredienti naturali. Il "nuovo" panettone è soffice, profumato e più leggero, ma non per questo meno indulgente. I maestri pasticciieri puntano su impasti ariosi, **canditi** realizzati artigianalmente e profumi autentici che nascono da materie prime locali. La filosofia è chiara: **meno artificio, più identità**. I dolci delle feste diventano così ambasciatori di un'Italia che sa innovare partendo dalle proprie radici.

Nel laboratorio artigianale la parola d'ordine resta la **pazienza**. Le nuove generazioni di maestri continuano a rispettare i tempi della **lievitazione naturale**, con processi che possono durare fino a 72 ore. L'obiettivo è ottenere una sofficità perfetta, una struttura leggera e aromi che raccontino la materia prima e la sua evoluzione. Si punta su impasti più "ricchi", con sospensioni generose — canditi, **uvetta**, cioccolato —, ma senza appesantire. La differenza la fa l'equilibrio.

Dietro ogni grande panettone c'è, appunto, un **equilibrio delicato tra creatività e sostenibilità**. L'aumento del costo delle materie prime — burro, uova, cioccolato — ha reso più difficile mantenere prezzi contenuti senza compromettere la qualità. Eppure, la risposta del pubblico è chiara: **l'artigianalità resta un valore riconosciuto e premiato**.

Inoltre, il panettone non è più soltanto un dolce da portare in tavola, ma anche un piccolo **oggetto di design gastronomico**, da regalare e da esporre.

I migliori panettoni artigianali 2025: la selezione [in continuo aggiornamento]

Il panettone 2025 è **simbolo di resilienza e rinascita**, capace di coniugare tecnica, tradizione e innovazione. Che sia classico o sperimentale, con canditi o senza, resta l'emblema di una dolcezza tutta italiana che non smette mai di lievitare. Scoprite nella nostra selezione di panettoni artigianali del 2025 che raccontano l'Italia più autentica.



27/82

Tuccillo Bakery

Chantilly Partenopea è la grande novità del "bakery chef" Fabio Tuccillo: un panettone Chantilly e fragoline con una glassa rosa shocking e una farcia alla crema, gelatine di fragola e poi cioccolato che profuma e impreziosisce un impasto morbidissimo.

tuccillobakery.it

16 Dic 2025

Web







Natale 2025

Panettone artigianale: gli irresistibili del 2025 (pandori e affini inclusi)

Tutte le novità nel mondo del panettone artigianale fra classici, nuove farciture, come la zuppa inglese, e pandori e affini

DI MARGO SCHACHTER
16 DICEMBRE 2025

Team Panettone o Team Pandoro? La sfida per la corona del lievitato delle feste continua ad essere più accesa che mai e l'Italia, ma a vincere non nei gusti non è chi pensiamo. Secondo l'indagine di AstraRicerche diramata da Unione Italiana Food, è il **Team Pandoro a guidare con l'87% degli italiani che lo porta in tavola**. Preferito da donne, giovani appartenenti alla Gen Z e giovani famiglie, in particolare nel Centro Italia, dove si seguono con attenzione le nuove tendenze.

Il Team Panettone, seppur con un altissimo consumo (82,8%), fa breccia in particolar modo tra gli uomini e i boomer, con una base di consumatori fedeli appassionati nel Nord-Ovest. Nonostante la netta divisione, **il 70% degli italiani non rinuncia a nessuno dei due**. Ma quando si tratta di **scegliere tra una fetta di Pandoro o di Panettone, la bilancia pende leggermente in favore del Pandoro (52,6%) contro il Panettone (47,4%)**. Poco importa però perché lo scorso Natale, infatti, il 41,3% degli intervistati ha degustato il proprio dolce preferito tra le 5 e le 8 volte. C'è poi chi lo compra artigianale e chi industriale, molto spesso entrambi, differenziando i lievitati da ricorrenza, da regalare o da consumare a Natale a casa dai parenti con quelli che si mangia in casa per fare colazione o a merenda. Grazie al disciplinare di legge, entrambi ottimi prodotti.

Che cosa è un panettone artigianale?

Ogni anno ci prendiamo l'onore di fare chiarezza su uno dei termini più abusati del Natale. **Bauli**, il più grande produttore di croissant e prodotti da ricorrenza lievitati in Italia, sforna circa **7 milioni di pandori** e **8,2 milioni di panettoni tradizionali ogni anno**. Il fornaio sotto casa, alcuni chef o i ristoranti magari ne **fanno una cinquantina o un centinaio o poco più**. Produttori rinomati e pluripremiati come **Olivieri 1882, Vincenzo Tiri, Sal de Riso, Iginio Massari** e così via superano tutti le 100.000 lievitati di altissima qualità prodotti in laboratori altamente tecnologici

Tutti rispettano il disciplinare di legge se vogliono usare la dicitura **"panettone"**, quindi cosa fa la differenza? **Artigianale non significa necessariamente migliore** ma che è stato realizzato in un **laboratorio di una azienda artigiana o che almeno un passaggio è stato effettuato a mano** – a volte, il solo incartamento finale.

Per ciascuno dei tre lievitati da ricorrenza **sono state definite da decreto ministeriale le quantità indispensabili di uova**, che dovranno essere rigorosamente fresche. Allo stesso modo il decreto prevede il solo utilizzo di **burro**, vietando qualsiasi altra tipologia di grassi, fatta eccezione per il pregiato **burro di cacao**. Il panettone e la colomba ne devono contenere almeno il 16%, valore che aumenta per il pandoro, per cui si arriva al 20%.

È stata infine garantita la quantità minima di uvetta e canditi per il panettone (20%) e di canditi per la colomba (15%). Per tutti e tre i prodotti la norma impone, inoltre, la lievitazione naturale realizzata con lievito madre. Esistono poi una serie di protocolli e controlli messi in atto in ogni fase del ciclo produttivo per garantire la sicurezza alimentare. **La grande differenza la fanno la qualità degli ingredienti, nonché la maestria nella lavorazione e l'intento del produttore**.

Esistono industrie virtuose e artigiani scarsi in tutte le cose. Come dice sempre il maestro Iginio Massari «Dico sempre che con le materie scadenti è difficile fare un prodotto buono, ma con quelle buone puoi fare anche prodotti scadenti. Vuol dire che serve un ingrediente che non si compra in nessun supermercato che si chiamano competenza».

Sempre più panettoni premium anche al supermercato

La maggior parte dei consumatori preferisce ancora il supermercato come canale di vendita e questo anche perché **il panettone di fascia premium** è arrivato sino a lì. Se prima pasticcerie/forni e grande distribuzione avevano due proposte diametralmente opposte, da 5 a 50 €, e non c'era molta alternativa ai due estremi, oggi la zona grigia di prodotti di fascia media fra i 10 e i 25€ è in aumento: sono prodotti da piccole e medie industrie e un'ottima mediazione nel rapporto qualità/prezzo.

I trend del panettone 2025: zuppa inglese e semi-pandori

In anni passati si potevano osservare vere e proprie tendenze: panettoni ai frutti rossi, l'anno dopo al caramello salato, poi un boom di mele e cannella. Il **pistacchio** ha poi imperversato da Nord a Sud fino a percolare sino agli scaffali dei supermercati ma il trend del 2025 sono le bagne alcoliche e panettoni ispirati alla **zuppa inglese** proposti da ben tre lievitori: Pasticceria Max a Roma, Pasticceria Tabiano a Salsomaggiore Terme e Luca Poretto in provincia di Bologna.

Quest'anno si osservano anche molti più pandori, e diversi prodotti ibridi: ossia **lievitati senza canditi e senza uvetta che si pongono fra un pandoro e una veneziana**, cotti nel pirottino. Per accontentare tutti in famiglia, comprando il proprio lievitato delle feste di persona, online o facendosi spedire via delivery. Ultimo trend, la **shrinkification dei formati** oltre a quelli classici da 1 kg vedono sempre più prodotti da 500g.

Ecco i migliori panettoni selezionati quest'anno per voi:



NAPOLETANO - TUCCILLO BAKERY

Oltre ai classici tante proposte originali come lo Scugnizzo Napoletano è un panettone che unisce due eccellenze italiane: l'albicocca Pellicciola campana e la pasta di mandorla siciliana. Prima di ordinare fare un giro nella sezione rosticceria dello shop online.

COMPRALO QUI

17 Dic 2025

Web







Natale 2025



NAPOLI

Lista dei migliori panettoni prodotti a Napoli per il Natale 2025

Tradizionale, con ingredienti del territorio, golosi e creativi: in questa lista tutti i migliori panettoni da comprare a Napoli e dintorni per Natale 2025



Martina Di Iorio
Editor di CiboToday
17 dicembre 2025 18:00



Napoli si conferma, anche per il Natale 2025, una delle capitali italiane del panettone artigianale. Nei forni, nelle pasticcerie e nei laboratori della città e della provincia, la tradizione della lievitazione naturale continua a evolversi grazie al lavoro di maestri pasticceri capaci di unire tecnica, creatività e ingredienti di altissima qualità. Dalle versioni più classiche ai panettoni che sperimentano abbinamenti contemporanei, passando per interpretazioni sorprendenti che valorizzano il territorio, la scelta è ampia e ricca come ogni anno. In questa lista i nostri consigli per le feste.

Tucillo Bakery



Tucillo Bakery

Fabio Tucillo, bakery chef tra i finalisti della Coppa del Mondo del Panettone nel 2022 e di Mastro Panettone nel 2024, propone anche quest'anno la sua linea di lievitati artigianali, realizzati con lunga lievitazione e ingredienti di alta qualità. Tra le novità 2025 c'è Chantilly Partenopea, panettone morbido e profumato, con impasto al prosecco rosé e lievitazione di 72 ore. All'interno si trovano crema Chantilly, fragoline di bosco in varie consistenze, gelatina di fragola e cioccolato aromatizzato. Tra le altre proposte ci sono il panettone Classico mandorlato a tre impasti, con mandorle tostate, scorza d'arancia, uvetta e cedro; il Panettone Grace ai tre cioccolati, con crema al cioccolato al latte, cioccolato biscottato e crema al caramello; il Panettone Pistacchiato, con crema di pistacchio e gocce di cioccolato al latte; e il Panettone Tucilmisù al caramello, ispirato al tiramisù, morbido e aromatico. Non mancano infine creazioni che uniscono tradizione e territorio, come lo Scugnizzo Napoletano, con albicocca Pellicchiella campana e pasta di mandorla siciliana, e il Panettone Frutti di Bosco, con frutti canditi che aggiungono colore e dolcezza. Prezzo dal 35 al 38€.

5 LE ECCELLENZE

La Campania centrale nella pasticceria delle feste di fine anno

di ANTONIO CORBO

di ANTONIO CORBO

C' è il mondo in arrivo. Napoli spende tutta la sua fantasia nell'alta pasticceria. Comincia dal cioccolato, vera novità di Natale 2025. Una sfida a Torino, ma ne lancia altre due. A Palermo, con la "cassata dello scisma" di Carlo Antignani, e a Milano, con i panettoni che profumano di albicocca e mandole. Quello di Sal De Riso porta in dono anche un piccolo corno di ceramica. Un modo tutto napoletano per dire Buon 2026.

Nel cuore del Rione Sanità, unica antica sede in via Lammatarì, **Mario Gallucci** maestro cioccolataio riveste del miglior cacao Sfogliata, Babà, Pastiera. Ma c'è anche tanto altro. Nella Napoli bene, piazza Vittoria, accanto alle cravatte di Marinella il bar verde-mare collegato ai motoscafi Riva stupisce abbinando il più pregiato whisky Macallan (anche 500 euro a bottiglia) un cioccolatone con il Fico bianco dop del Cilento, in alternativa un maxi-dattero algerino.

Gennaro Bottone firma con "Dolce Idea" un soffice panettone "Gran Tradizione" ingabbiato nel cioccolato con canditi di arancia, presenta poi il primo Cremino al caffè nocciolato. Risponde "Gay Odin" dalla sede di Chiaia con il Vesuvio, scultura di cioccolato. Sagoma disegnata dall'architetto Fabrizio Mangoni. **Gay Odin** vanta anche la "Foresta", un tronco d'albero in cacao puro. I pregiati Nocino vesuviano di **Enzo D'Alessandro** diffuso come digestivo anche nei Lounge Bar americani esalta Lingotti aromatizzati al "Nucillo". Per le signore il Biscottone con noci e nocino che al 50 per cento riduce la percezione di alcool.

Sale in cattedra a Pomigliano il maestro dell'antica pasticceria napoletana: **Carlo Antignani**. Sulla Meringa, la torta dell'allegria con meringa, pandispagna, frutti di bosco e crema Chantilly. L'eresia della cassata è nel trionfo della napoletana. Antignani rinnega il prepotente gusto dolce delle siciliane «mai quella fascia verde dolce». Sulla sua spalmata ricotta di Manciano in Maremma portata ogni giorno di Gigi Muroli di "Sogni di Latte". Rigore nella tradizione con Raffaluo al respiro di limone, Roccoco e Cornucopie di struffoli.

LE ECCELLENZE

Pasticceria 2025 tra le mille novità

Cioccolato protagonista tra i dolci di Natale. Sfogliate e pastiere rivestite di cacao. Come conquistare il gran turismo mettendo insieme tradizione e innovazione

Si conferma nel successo la Cassata Vesuviana, massimo 50 al giorno, autore **Fofò Ferriere**, guru anche di San Marzano a San Giorgio a Cremano. Più tradizione di **Sal De Riso**? Offre un cornetto di ceramica con il panettone che declina in 14 gusti. Eccellente a Zippa inglese con infuso di liquore Alchermes prodotto da suore fiorentine. È cannella, cocciniglia in rosso, chiodi di garofano, vaniglia, acqua di rose. Molto raffinato. Il pasticcere delle idee di Casal di Principe, **Emilio** che inventò il Roccobabà si supera stavolta con Mustaccioli con Lacryma Christi della cantina vesuviana Le Lune di Andrea Forno, una novità promossa da Peppe De Simone.

È in campo l'alta ristorazione. **"Con Alfonso"** di Sant'Agata in pausa invernale opera in Canada. Con un fantastico orto urbano e i suoi piatti custodi solenni della Dieta mediterranea e dei ricorsi legati all'amico Ancei Keys. Panettone che è una sinfonia di aromi delicati degli agrumi di Punta Campanella. Un altro chef celebre, **Nino Di Costanzo**, ha due versioni di Panettone, uno di gianduia l'altro di albicocca e profumi della natura ischitana. Altra novità: con **Ivano Vecchia** sforna i panettoni freschissimi ogni due giorni. Li trovate da "Lisola" (senza apostrofo) ristorante cult dell'estate 2025. Si ri-

torna a Sant'Agata sui due Golfi per il Panettone di **Catello Di Maio** della Bakery Cesto, Monti Lattari. Sponsor Mimmo dello "Stuzzichino", il sempre attivo oste che si batte per salvare la Mela Limoncella.

Fabio Tucillo della omonima Bakery brilla con la sua inventiva. Panettone in un tripudio di crema Chantilly e fragoline, glassa rosa shocking, raffinato e morbidissimo, lievitazione naturale di 72 ore e impastato con prosecco rosé.

Di gran gusto il panettone dello storico Panificio **Antonio Rescigno** in sinergia con "Antica Pizzeria Da Michele". Il Vomero ama la pasticceria dell'esemplare artigiano **Francesco Scamardella**. Il maestro della leggerezza. I turisti premiano tutti i dolci napoletani del Gran caffè Gambirini a piazza Trieste e Trento. Quando la storia è un valore.

RIPRODUZIONE ROBERTA

Dolci sapori

A Napoli
Le pasticcerie napoletane offrono
cassate, struffoli, panettoni innovativi



Da Antignani
a Gallucci
da Bottone
a Gay Odin
da Ferriere
a Sal De Riso
guida al dolce

Il cenone è sobrio addio tempi grassi



19 Dic 2025

Web



la Repubblica



Natale 2025

Pasticceria 2025, tra le mille novità



Ciocolato protagonista tra i dolci di Natale. Sfogliate e pastiere rivestite di cacao. Come conquistare il gran turismo mettendo insieme tradizione e innovazione

Ascolta l'articolo

04:47



19 DICEMBRE 2025 ALLE 13:19

2 MINUTI DI LETTURA

C'è il mondo in arrivo. Napoli spende tutta la sua fantasia nell'alta pasticceria. Comincia dal cioccolato, vera novità di Natale 2025. Una sfida a Torino, ma ne lancia altre due. A Palermo, con la "cassata dello scisma" di Carlo Antignani, e a Milano, con i panettoni che profumano di albicocca e mandole. Quello di Sal De Riso porta in dono anche un piccolo corno di ceramica. Un modo tutto napoletano per dire Buon 2026.

Nel cuore del Rione Sanità, unica antica sede in via Lammataro, **Mario Gallucci** maestro cioccolataio riveste del miglior cacao Sfogliata, Babà, Pastiera. Ma c'è anche tanto altro. Nella Napoli bene, piazza Vittoria, accanto alle cravatte di Marinella, stupisce il bar verde mare di Oscar Leonessa, collegato ai motoscafi Riva, abbinando il più pregiato whisky Macallan (anche 500 euro a bottiglia) un cioccolatone con il Fico bianco dop del Cilento, in alternativa un maxi-dattero algerino.

Gennaro Bottone firma con "Dolce Idea" un soffice panettone "Gran Tradizione" ingabbiato nel cioccolato con canditi di arancia, presenta poi il primo Cremino al caffè nocciolato. Risponde "Gay Odin" dalla sede di Chiaia con il Vesuvio, scultura di cioccolato. Sagoma disegnata dall'architetto Fabrizio Mangoni. Gay Odin vanta anche la "Foresta", un tronco d'albero in cacao puro. Il pregiato Nocino vesuviano di **Enzo D'Alessandro** (Osteria "E. Curti di Sant'Anastasia), diffuso come digestivo anche nei Lounge Bar americani esalta Lingotti aromatizzati al "Nucillo". Per le signore il Biscottone con noci e nocino che al 50 per cento riduce la percezione di alcol.

Sale in cattedra a Pomigliano il maestro dell'antica pasticceria napoletana: **Carlo Antignani**. Suala Meringata, la torta dell'allegria con meringa, pandispagna, frutti di bosco e crema Chantilly. L'eresia della cassata è nel trionfo della napoletana. Antignani rinnega il prepotente gusto dolce delle siciliane «mai quella fascia verde dolce». Sulla sua spalmata ricotta di Manciano in Maremma portata ogni giorno di Gigi Muroli di "Sogni di Latte". Rigore nella tradizione con Raffaelli al respiro di limone, Roccocò e Cornucopie di struffoli.

Si conferma nel successo la Cassata Vesuviana, massimo 50 al giorno, autore **Fofò Ferriere**, guru anche di San Marzano a San Giorgio a Cremano. Più tradizione di **Sal De Riso**? Offre un cornetto di ceramica con il panettone che declina in 14 gusti. Eccellente a Zuppa inglese con infuso di liquore Alchermes prodotto da suore fiorentine. È cannella, cocciniglia in rosso, chiodi di garofano, vaniglia, acqua di rose. Molto raffinato. Il pasticcere delle idee di Casal di Principe, **Emilio** che inventò il Roccobabà si supera stavolta con Mustaccioli con Lacryma Christi della cantina vesuviana Le Lune di Andrea Forno, una novità promossa da Peppe De Simone.

È in campo l'alta ristorazione. **Don Alfonso** di Sant'Agata in pausa invernale opera in Canada. Con un fantastico orto urbano e i suoi piatti custodi solenni della Dieta mediterranea e dei ricordi legati all'amico Ansel Keys. Panettone che è una sinfonia di aromi delicati degli agrumi di Punta Campanella. Un altro chef celebre, **Nino Di Costanzo**, ha due versioni di Panettone, uno di gianduia l'altro di albicocca e profumi della natura ischitana. Altra novità: con **Ivano Vecchia** sforna i panettoni freschissimi ogni due giorni. Li trovate da "Lisola" (senza apostrofo) ristorante cult dell'estate 2025. Si ritorna a Sant'Agata sui due Golf per il Panettone di **Catello Di Maio** della Bakery Cesto, Monti Lattari. Sponsor Mimmo dello "Stuzzichino", il sempre attivo oste che si batte per salvare la Mela Limoncella.

Fabio Tuccillo della omonima Bakery brilla con la sua inventiva. Panettone in un tripudio di crema Chantilly e fragoline, glassa rosa shocking, raffinato e morbidissimo, lievitazione naturale di 72 ore e impastato con prosecco rosé.

Di gran gusto il panettone dello storico Panificio **Antonio Rescigno** in sinergia con "Antica Pizzeria Da Michele". Il Vomero ama la pasticceria dell'esemplare artigiano **Francesco Scamardella**. Il maestro della leggerezza. I turisti premiano tutti i dolci napoletani del Gran caffè Gambrinus a piazza Trieste e Trento. Quando la storia è un valore.

Ogni articolo è per uso esclusivo del destinatario, non riproducibile e non cedibile a terzi.

RASSEGNA WEB

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

<https://www.pasticceriainternazionale.it/2025/11/18/e-uscito-il-numero-di-novembre-dicembre-2025-di-pasticceria-internazionale/>

SKY TG24

<https://tg24.sky.it/economia/2025/12/02/panettoni-piu-costosi?card=1>

VANITY FAIR

<https://www.vanityfair.it/gallery/migliore-panettone-artigianale>

<https://www.vanityfair.it/gallery/pandoro-e-panettone-migliori-supermecato>

CUCINE D'ITALIA

<https://cucineditalia.com/natale-2025-25-panettoni-artigianali-feste/>

IL MESSAGGERO

https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/natale_2025_panettone_costoso_classifica_massari_bottura_canavacciuolo-9221779.html

IL MATTINO

https://www.ilmattino.it/schede/classifica_migliori_paneettoni_piu_cari_costosi_chef_famosi_mar_chesi_cracco_cannavacciuolo-9221875.html

STYLE CORRIERE

<https://style.corriere.it/lifestyle/food-e-drink/panettoni-artigianali-2025-migliori/3/> n. 14

FANPAGE

<https://www.fanpage.it/stile-e-trend/viaggi/la-classifica-dei-panettoni-piu-costosi-di-natale-2025-ce-ne-uno-da-600-euro/>

ANSA

https://www.ansa.it/canale_lifestyle/notizie/food/2025/12/05/panettone-artigianale-come-capire-se-e-buono-per-davvero_efcfc13c-f36a-4650-9b09-6c032d10e655.html

STYLE ECONOMY

<https://styleeconomy.com/gastronomia-e-foodie/novita/panettone-rosa-shocking-alla-chantilly-partenopea-firmato-fabio-tuccillo/>

LA CUCINA ITALIANA

<https://www.lacucinaitaliana.it/gallery/migliori-panettoni-artigianali-natale-feste-selezione/> n.27

LA REPUBBLICA

https://napoli.repubblica.it/cronaca/2025/12/19/news/pasticceria_2025tra_le_mille_novita-425049855/

SENZALINEA

<https://www.senzalinea.it/giornale/chantilly-partenopea-il-panettone-napoletano-di-fabio-tuccillo/>

FERMENTO PIZZA

<https://fermentopizza.it/si-chiama-chantilly-partenopea-la-creazione-natalizia-di-fabio-tuccillo/>

SINTONY

https://www.sintony.it/news/2025-12-02/la-classifica-dei-panettoni-piu-costosi-di-natale-2025-ce-n-e-uno-da-600-euro?page_url=la-classifica-dei-panettoni-piu-costosi-di-natale-2025-ce-n-e-uno-da-600-euro

AGENFOOD

<https://www.agenfood.it/dolci-e-pasticcieri/fabio-tuccillo-presenta-la-sua-chantilly-partenopea-il-panettone-napoletano-dautore/>

WINE NEWS

https://winenews.it/it/da-regalare-da-mettere-in-tavola-o-da-esibire-la-guida-by-winenews-ai-panettoni-del-natale-2025_576525/

CAMPANIA SHOPPING

<https://campaniashopping.it/blog/cultura/migliori-panettoni-artigianali-napoli/>

NAPOLIVILLAGE

<https://www.napolivillage.com/gustum/il-panettone-napoletano-di-fabio-tuccillo/>

LEGGO

https://www.leggo.it/AMP/schede/panettone_prezzi_chef_cannavacciuolo_cracco_massari_marchesi_classifica_natale_2025-il_panettone_di_marchesi-2-9221788.html

CORRIERE ADRIATICO

https://www.corriereadriatico.it/AMP/schede/panettone_artigianli_vip_quanto_costano_prezzi_chef_cannavacciuolo_cracco_massari_marchesi_classifica_natale_2025_ultime_notizie-9221802.html

IL GAZZETTINO

https://www.ilgazzettino.it/schede/panettone_iginio_massari_sal_de_riso_foglia_d_oro_marchesi_cracco_cannavacciuolo_prezzi_classifica-aimo_e_nadia_con_etra-7-9221813.html

NOTIZIE

<https://www.notizie.it/panettoni-piu-costosi-classifica-natale-2025/>

GAZZETTA DELL'IRPINIA

<https://www.gazzettadellirpinia.it/2025/12/02/chantilly-partenopea-il-panettone-napoletano-di-fabio-tuccillo/>

TELERADIO-NEWS

<https://www.teleradio-news.it/2025/12/02/napoli-natale-piu-gustoso-con-chantilly-partenopea-il-nuovo-panettone-napoletano-di-fabio-tuccillo/>

VIVI ITALIA

<https://www.viviitalia.eu/i-panettoni-di-lusso-del-natale-2025-le-10-creazioni-piu-preziose-da-knam-a-marchesi/>

LO SPECIALE GIORNALE

<https://www.lospecialegiornale.it/2025/12/02/natale-i-10-panettoni-piu-costosi-del-2025-la-classifica-dal-meno-al-piu-caro/>

MSN

<https://www.msn.com/it-it/foodanddrink/notizie/panettone-da-marchesi-a-cracco-cannavacciuolo-e-iginio-massari-la-classifica-dei-prezzi-ecco-i-pi%C3%B9-costosi/ar-AA1RxDRg?cvid=692f4c7c5fb74ecbaf3d2c9e96039b66&ocid=winp2fp>

FTAONLINE

<https://www.ftaonline.com/quali-sono-i-panettoni-di-natale-2025-piu-cari-la-classifica.html>

DGPHOTOART

https://dgphotoart2web.wordpress.com/2025/12/03/chantilly-partenopea-il-panettone-napoletano-di-fabio-tuccillo/?fbclid=IwY2xjawOc6JdleHRuA2FlbQlXMQBzcnRjBmFwcF9pZBAyMjIwMzIxNzg4MjAwODk5AAEEdpywiz4ij_iJpxXBSxwp0YxnKD910TihGaBJ06E2nKg-3gnrenkazZl2yJE_aem_33DByywKmUAir9_RNTgzww

FACEBOOK – CAIAZZO NEWS

<https://www.facebook.com/Caiazzo.News/posts/calvi-risorta-alla-ricerca-della-mia-calvi-due-giorni-di-memoria-e-storia-per-pr/1190708386585377/>

HORECANEWS

<https://horecanews.it/chantilly-partenopea-il-panettone-rosa-shocking-di-fabio-tuccillo-conquista-il-natale-2025>

GAZZETTA DI NAPOLI

<https://www.gazzettadinapoli.it/turismo-e-sapori/natale-fabio-tuccillo-presenta-chantilly-partenopea/>

TORINO CRONACA

<https://torinocronaca.it/news/tendenze/581878/natale-2025-i-10-panettoni-piu-costosi-che-faranno-impazzire-i-golosi.html>

LA GAZZETTA CAMPANA

<https://www.lagazzettacampana.it/2025/12/03/chantilly-partenopea-il-panettone-napoletano-di-fabio-tuccillo/>

FIDELITYHOUSE

<https://news.fidelityhouse.eu/cucina/ecco-i-panettoni-di-lusso-che-solo-pochi-possono-permettersi-648066.html>

BUONISSIMO

<https://www.buonissimo.it/rubriche/panettoni-piu-costosi-ingredienti-quali-sono-369933>

SAPORI CONDIVISI

<https://www.saporicondivisi.com/panettone-con-chantilly-e-fragoline-di-fabio-tuccillo/>

FORNELLI D'ITALIA

<https://www.fornelliditalia.it/chantilly-partenopea-il-panettone-rosa-di-fabio-tuccillo-sorprende-il-natale-2025/>

<https://www.instagram.com/p/DR1YufUIFX5/>

DE-GUSTARE

<https://de-gustare.it/chantilly-partenopea-il-panettone-rosa-di-fabio-tuccillo/>

MANTECATO MAGAZINE

<https://mantecatomagazine.com/2025/12/05/panettone-is-on-the-table-guida-ai-migliori-panettoni-artigianali-da-addentare-con-devozione/>

FOODAFFAIRS

<https://www.foodaffairs.it/2025/12/07/la-classifica-dei-panettoni-piu-costosi-del-natale-2025/>

MONETAWEB

<https://www.monetaweb.it/tendenze-e-sostenibilita/natale-2025-i-10-panettoni-piu-costosi/>

LA NUOVA SARDEGNA

<https://www.lanuovasardegna.it/regione/2025/12/08/news/natale-ecco-la-classifica-dei-panettoni-piu-costosi-del-2025-1.100802212>

REFERENDUM CITTADINANZA

<https://www.referendumcittadinanza.it/da-cracco-a-sal-del-rio-da-cannavacciuolo-a-massari-quanto-costano-i-panettoni-di-lusso-di-questo-natale-2025-1583/>

INTERNAPOLI

<https://internapoli.it/i-10-panettoni-piu-costosi-uno-costa-anche-175-euro/>

DOLCESALATO

<https://www.dolcesalato.com/2025/12/09/collezione-natale-2025-panettoni-e-lievitati-dautore/>

KURIULAND

<https://kuriuland.it/fooddrink/panettoni-di-lusso-natale-2025-piu-costosi/>

PORTALE GELATO

<https://portalegelato.it/news-it/le-delizie-di-fabio-tuccillo-per-il-natale-2025/>

FOODMAKERS

<https://www.foodmakers.it/panettoni-2025-fabio-tuccillo-napoli/>

MN24

<https://www.mn24.it/come-capire-se-il-panettone-e-artigianale/>

CIBOTODAY

<https://www.cibotoday.it/citta/napoli/migliori-panettoni-napoli-natale-2025.html>

GUSTO H24

<https://www.gustoh24.it/la-classifica-dei-panettoni-piu-costosi-di-natale-2025/>

NAPOLITODAY

<https://www.napolitoday.it/cibo/migliori-panettoni-napoli-natale-2025.html>

WINE AND THE CITY

<https://www.wineandthecity.it/otto-panettoni-dautore-per-raccontare-il-natale-italiano/>

THECITY17

<https://thecity17.rssing.com/chan-80538204/article387.html>