



RASSEGNA STAMPA

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

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

DI MARCO SCHACHTER
19 DICEMBRE 2024

Tuan Panettone o Tuan Pandoro? La sfida per la corona del lievito delle feste continua ad essere più scesa che mai e l'Italia, ma a vincere non nei gusti non è chi perdiamo. Secondo l'indagine di AutoRicerche di mercato da Unione Italiana Food, è il **Tuan 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 Tuan Panettone, seppur con un altissimo consumo (82,8%), fa battuta in particolar modo tra gli uomini e i boomers, 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. Ci si può chi lo compra artigianale e chi industriale, molto spesso entrambi, differenziando i lieviti da ricorrenza, da regalare o da consumare a Natale a casa dei 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 perdiamo l'onore di fare chiarezza su uno dei termini più abusati del Natale. **Buoi**, il più grande produttore di cioccolati e prodotti da ricorrenza lievitati in Italia, sforna circa 7 milioni di pandori e 8,2 milioni di panettoni tradizionali ogni anno. Il forno sotto casa, alcuni chef o i rinomati maghi ne fanno una cinquantina o un centinaio o poco più. Produttori rinomati e pluripremiati come Olivieri 1882, Visconti Tiri, Sal de Rio, 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 lieviti 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 10%, 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 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'istinto 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 pasticceria/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, fanno dopo al cazzello salato, poi un boom di mele e cannella. Il **pinocchio** ha poi imperniato da Nord a Sud fino a percolare sino agli scaffali dei supermercati ma il trend del 2025 sono le bagna alcoliche e panettoni ispirati alla **zuppa inglese** proposti da ben tre lievitori: Pasticceria Man a Roma, Pasticceria Tabiano a Sabonagione Terme e Luca Porcino in provincia di Bologna.

Quest'anno si osservano anche molti più pandori, e diversi pandori ibridi ossia lievitati senza canditi e senza uvetta che si pongono fra un pandoro e una veneziana, così nel pinocchio. Per accontentare tutti in famiglia, comprando il proprio lievito delle feste di persona, online o facendolo spedire via delivery. Ultimo trend, la **strikificazione 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 Scoglio Napoletano è un panettone che unisce due eccellenze italiane: l'abbacchio Pollicciola campano e la pasta di mandorle siciliana. Prima di andare fare un giro nella sezione pasticceria dello shop online.

ESCLUSIVO PER VOI



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



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 contemporanei", **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.



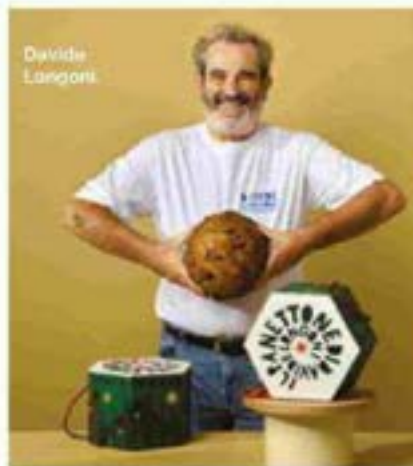
Fabio Tuccillo propone gusti creativi, come il panettone Chantilly e fragoline.

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 perliscendente, e **Tuccimishù**, 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 contemporanei", **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.

Tra gli altri "panificatori contemporanei",

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

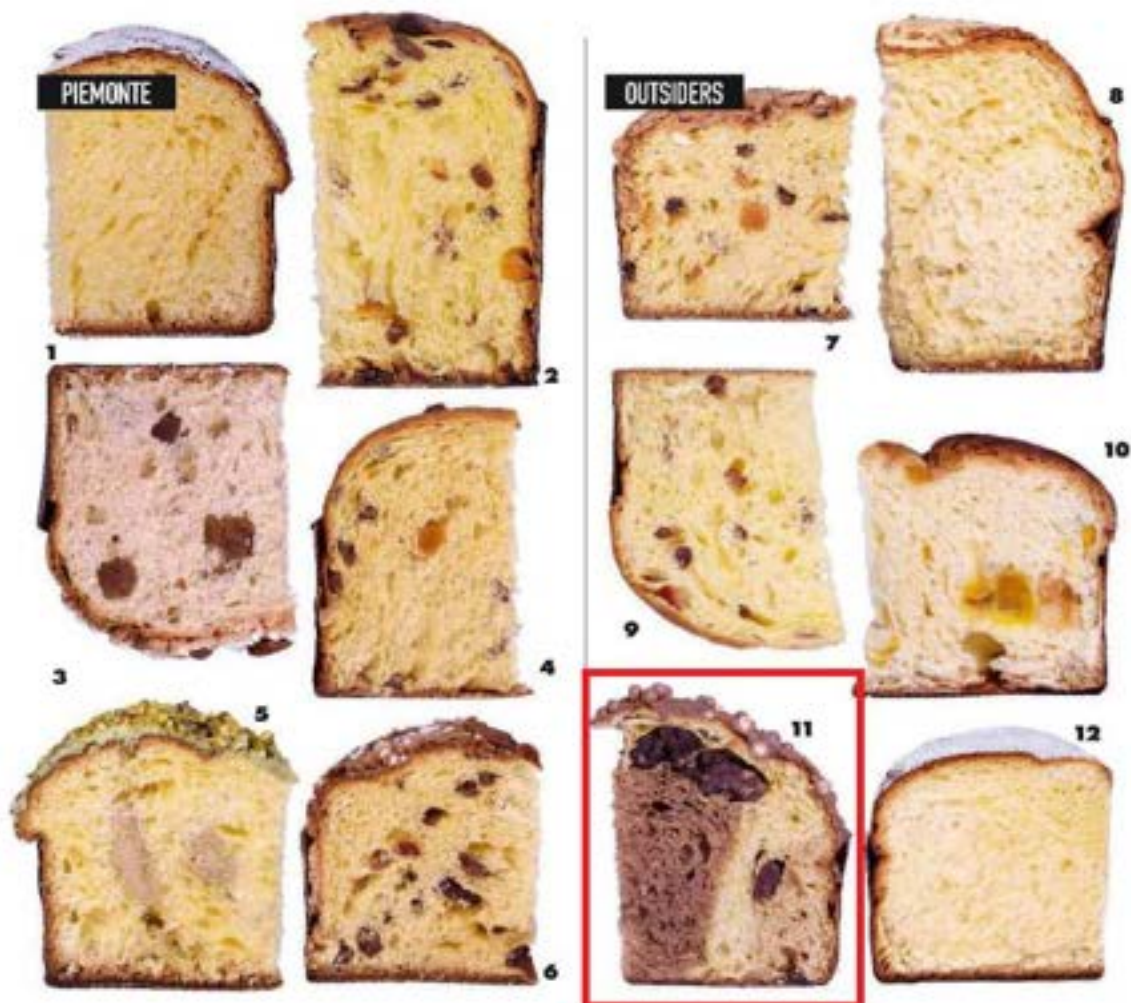


ranei", **Francesca Casci Ceccacci** di **Pandefrà** (Senigallia, An) punta a valorizzare i panettoni (Tradizionale con glassa alle mandorle e Tre Cioccolati) attraverso l'eccellenza degli ingredienti, selezionati da fornitori locali, fra i quali **Riccardo Pelagagge** (Pierre Dolci al Cuore, di Santa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

ROSSELLA CONTATO

GOURMET *taste*

IN PIEMONTE, PER TRADIZIONE, GLASSATO CON MANDORLE. IN SICILIA, INGOLOSITO DA FARCITURE LOCALI. IN LOMBARDIA, DOVE È NATO, AGGHINDATO CON ABBINAMENTI DA CHEF



1. Contemporaneo, senza uvetta e canditi con impasto extra morbido da farcire con crema al pistacchio contenuta nella confezione, Eataly (39,90 euro). 2. Lenta lavorazione, con uvetta e canditi selezionati, Farmacia Del Cambio (44 euro). 3. Stuzzicante, ai marrons glacés con glassa arricchita di granella e mandorle, Galup (21,10 euro). 4. Regale, classico al Moscato D'Asti con canditi e uvetta, Atelier Reale del Ristorante Antica Corona Reale. 5. Luculliano, ricoperto con glassa e granella di pistacchio e farcito con crema, Boella. 6. Di-vino, al Moscato D'Asti Docg I vignasini di Santo Stefano con glassa alla Nocciola Piemonte Igp, Relanghe. 7. D'antan, con glassa alla nocciola e decorato con mandorle, Hausbrandt (16 euro). 8. Morbidissima, la focaccia prodotta con solo lievito madre e a ridotto quantitativo di zuccheri con vasetto di crema al pistacchio da spalmare inclusa, Pasticceria di Tabiano (41 euro). 9. Fatto a mano, il classico artigianale al 100 per cento con lievito madre vivo, Olivieri 1882 (39 euro). 10. Asami-garde, alle gelatine di frutta assortite, Leone 1852 (19,90 euro). 11. Extra dark, il Grace con impasti al cioccolato fondente, mandorle e nocciola e copertura di cioccolato con perline di caramello salato, Taccillo (30 euro). 12. Soffice, il dolce di Natale soffice all'olio extra vergine di oliva, Fratelli Carli (18,80 euro).

Nuvola d'estate

Il bakery chef Fabio Tuccillo presenta una novità per l'estate. La bontà del panettone ed un impasto fragrante e leggerissimo, proprio come una nuvola, per non rinunciare al gusto nemmeno nei mesi più caldi: il giovane chef ha creato questa specialità utilizzando pasta lievitata 32 ore



e il suo fresco ripieno alla frutta, nelle sue due versioni, è l'ideale anche nella stagione calda, a colazione, come dessert di fine pasto o per una merenda genuina e leggera da portare sotto l'ombrellone, magari accompagnata da un fresco cocktail a base di frutta!

Fabio Tuccillo, grazie alla sua creatività e alla sua passione, è attualmente uno dei più rinomati Bakery chef sul territorio ed è ospite fisso della trasmissione *Mattina in Salute* su Canale 9, dove presenta le sue ricette healthy nella rubrica "La Prevenzione nel piatto".

Il Bakery chef Fabio Tuccillo è titolare della Tuccillo Bakery, che gestisce insieme a suo fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme al padre Antonio. Nata nel 2014, la Panetteria Tuccillo si è evoluta nel corso degli anni, associando alla produzione di pane e panini, anche la pasticceria e gli altri prodotti da forno, che oggi la rendono riconoscibile come Bakery per un vasto pubblico, sia di clienti privati che Ho.re.ca.

Fonte: Brandmaker

Non c'è stagione che tenga per gli amanti del panettone, che non si accontentano del periodo natalizio per gustare questa dolce specialità e che, ormai da qualche tempo, è sulle tavole degli italiani anche nella sua versione "estiva".

Proprio per sedurre i golosi estimatori e non, di sua eccellenza il Panettone, nasce Nuvola d'Estate, l'ultima creazione artigianale del giovane Bakery Chef Fabio Tuccillo, medaglia d'argento al concorso Miglior Colomba d'Italia Fipgc Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

Una delizia unica, dal gusto sorprendente, del peso di 500 grammi fatto di una soffice pasta lievitata 32 ore, lavorata con lievito madre, morbida proprio come una nuvola.

Inebriante il profumo di vaniglia del Madagascar, che culmina in una ricca farcitura all'albicocca Pellecchiella del Vesuvio o alla Mela annurca Campana e gocce di cioccolato bianco.

Nuvola, proprio per la sua lievitazione naturale lentissima



MANGIARE SANO PER AFFRONTARE L'ESTATE: L'HEALTHY BAKERY DI FABIO TUCCILLO

Si ai carboidrati. Per una dieta mediterranea, sana e bilanciata, basta scegliere gli alimenti giusti

Demorizzati, sostituiti o del tutto eliminati, i carboidrati sono diventati il "nemico giurato" di chi segue diete ipocaloriche e low carb. Perché rinunciare al pane o alla pizza, se preparati in modo artigianale e con ingredienti selezionati? La dieta mediterranea, sana e sostenibile, confermata per il quinto anno consecutivo la migliore al mondo nella classifica dell'US News & World Report, è incentrata proprio sulla corretta scelta ed abbinamento degli alimenti, tra i quali i cereali integrali, il pane e la pasta.



Questi i temi trattati dal Bakery chef Fabio Tuccillo nella trasmissione di Canale 9 Mattina in Salute, dove ha presentato le sue ricette healthy per la rubrica "La Prevenzione nel piatto".

"Un pasto equilibrato deve essere leggero, ma allo stesso tempo deve darci l'energia giusta per affrontare la giornata e l'estate" afferma Fabio Tuccillo. "Il segreto per un regime dietetico controllato è scegliere i prodotti giusti, che siano sani, nutrienti, ma anche gustosi. Farine di cereali, di tipo T, di Chia e lievito madre, accompagnati da ingredienti freschi, generano dei prodotti da forno che rispondono perfettamente a questa esigenza e che, in un'ottica di prevenzione, garantiscono un'alimentazione sana ed equilibrata, che può assicurare i nutrienti necessari a preservare la nostra difesa immunitaria."

È proprio in quest'ottica che, grazie alla collaborazione con il chirurgo dott. Crescenzo Muto e della biologa nutrizionista dott.ssa Silvana Di Martino, è nata la **Pizza "anti-cancro"**, definita così dagli stessi specialisti per enfatizzare le caratteristiche nutritive ed antiossidanti, presentata da Fabio Tuccillo in occasione del Convegno "Prevenzione & Friends: Cultura, Scienza ed Arti Figurative per la diffusione della Conoscenza per la Prevenzione delle Malattie", in collaborazione con Lions Clubs International. L'impatto è realizzato con lievito madre e farina

di tipo T, meno raffinata, più digeribile rispetto alla farina 00 e ad alto contenuto di fibre. In aggiunta, ingredienti selezionati e ricchi di agenti antiossidanti, quali fioridatte di Agerola, friarelli con aglio e peperoncino, pomodorini gialli Cortarina, olive di Calazzo, olio extra-vergine di oliva, mandorle e maggiorana. In vista delle temperature più calde è sempre bene privilegiare una dieta variegata, ricca di acqua, frutta, verdure, ma anche pasta e pane, alimenti alla base della dieta mediterranea, che mangiati nelle giuste quantità, contribuiscono all'apporto di nutrienti essenziali per il nostro organismo e delle calorie necessarie per bilanciare il dispendio energetico giornaliero.

"Condivido da anni i benefici della dieta mediterranea, perché è l'unica che può essere seguita per lunghi periodi, utile perché danno al nostro organismo tutti quegli elementi fatti di macro e micronutrienti che da soli non riusciremmo a produrre" afferma la dott.ssa Silvana Di Martino.

L'apporto di grassi buoni come quelli del pesce, Omega 3 e 6, insaturi e di origine vegetale, di lecitina e fitosteroli, aiuta anche a combattere l'aumento dei trigliceridi nel sangue e a diminuire il contenuto di colesterolo, con vantaggi sul sistema cardiovascolare. Prevenire e curare le malattie metaboliche e l'obesità. Attenzione però a non incorrere negli errori più comuni della dieta mediterranea contemporanea, come il

consumo in eccesso di pasta industriale, pane bianco, farine e zucchero raffinati, la scarsa attenzione ad oli e condimenti e alla stagionalità dei prodotti.*



Pani alla curcuma, al **grano saraceno**, alla crusca, ai semi di Chia, tutti fatti con lievito madre, sono alimenti consigliati, per le loro qualità e benefici per la salute. In particolare, il grano saraceno, fonte di vitamine, contrasta gonfiori e grasso addominale e aiuta a prevenire problemi cardiovascolari e diabete. La crusca è consigliata per perdere peso e per tenere sotto controllo il colesterolo. I **semi di Chia** infine, ricchi di calcio, di Omega 3 e 6, aiutano a controllare i processi infiammatori e a ridurre il rischio di disturbi cardiovascolari. Anche le barrette multicereali ai frutti rossi o i dolci per la colazione, senza grassi e zuccheri aggiunti e senza conservanti, come quelli realizzati dal Bakery chef Tuccillo, possono essere dei sani e gustosi alleati per una dieta healthy e bilanciata.





Freddi piaceri d'agosto

Il trend di quest'anno è il gusto Sinner, con carota e agrumi. In versione torta o su stecco, il gelato conquista a ogni età. Ecco quali sono le sue armi segrete, e come gustarlo senza sensi di colpa

di BARBARA MERLO

Carota e agrumi – mandarino se è di stagione, oppure pompelmo, arancia o limone –, niente latte e il trenta per cento in meno di zuccheri: è il nuovo sorbetto dedicato al grande campione di tennis Jannik Sinner, con evidente richiamo alla sua chioma fulva. Lo ha creato Eugenio Morrone, pasticcere o maestro gelatiere di fama mondiale, calabrese, che a Roma gestisce la pasticceria gelateria *Il Cannolo Siciliano* e la gelateria artigianale *Fiordifusa*, nel cuore di Trastevere. Ma è solo una tra le nuove proposte: Giancarlo Timballo, presidente della Coppa del Mondo della Gelateria e maestro gelatiere di Udine, propone un gelato lampone e rosmarino, il maître chocolatier Enrico Rizzi il gelato fior di cabbossa. E poi gelati salati, cheesecake su stecco, drink.

CERCO L'ESTATE TUTTO L'ANNO

Quella tra gli italiani e il gelato è una passione che non conosce stagioni, anche se trionfa in estate: siamo grandi amanti di questo dolce che piace a novantatré italiani su cento (fonte: Istituto del Gelato Italiano e BVA Duxal). E se parliamo di quello artigianale, siamo il Paese al mondo con il maggior numero di punti vendita: trentanovemila, per l'esattezza, per un prodotto che è apprezzato moltissimo anche dai turisti stranieri. ►

natural WELLNESS

Le dritte per non ingrassare

Ecco i consigli della nutrizionista Maria Bravo per apprezzare coni e coppette senza che lascino brutte sorprese sulla bilancia.

1. Scegliamo un gelato piccolo, da due gusti, sempre meglio nella coppetta, per evitare zuccheri

e grassi della cialda.

2. La frequenza di consumo conta. Ci si può concedere un gelato due, al massimo tre volte alla settimana, a fine pasto oppure a merenda.

3. Meglio evitare i topping a base di sciroppi, granelle di zucchero, panna,

ACCENDE I SENSI

Ma perché piace così tanto? In passato qualcuno si è divertito a correlare i gusti del gelato alla personalità di chi lo sceglie, ma si tratta per lo più di un gioco. «Non esistono correlazioni fra tratti di personalità e preferenze alimentari», spiega Mara Bellati, psicologa e consulente del Centro di ricerca di Neuromarketing Behavior & Brain Lab dell'Università IULM di Milano, dove insegna Psicologia delle scelte alimentari.

«In realtà, il gelato è apprezzato a tutte le età per la sua consistenza cremosa, il sapore ricco e la freschezza che offre. La combinazione di dolcezza, cremosità e temperatura fredda stimola piacevolmente i sensi, rendendolo irresistibile. Inoltre, la varietà di gusti e sapori appaga anche i consumatori che sono sempre in cerca di novità nel mondo del food».

EQUILIBRIO PERFETTO

Il gelato è il risultato di un sapiente equilibrio tra gli ingredienti (latte, derivati del latte come per esempio lo yogurt o la panna, zucchero, uova in alcuni gusti a base di crema, frutta fresca o frutta in guscio, cacao, aromi) e la tecnica di preparazione, che prevede di portare la massa allo stato solido e pastoso mediante congelamento e contemporanea agitazione. Il gelato di frutta all'acqua, noto come sorbetto, non contiene latte e suoi derivati. Il gelato artigianale è prodotto da materie prime fresche e contiene una minore quantità di grassi e di aria rispetto a quello industriale.

IL TEST AL GELATIERE

Eugenio Morrone ci spiega come riconoscere a prima vista un gelato artigianale di qualità: «Ci aspettiamo anzitutto che

A destra, con gelato al gusto pistacchio. Quello artigianale, fatto senza aggiunta di coloranti o clorofilla, non deve essere verde brillante, ma divastro tendente al beige.



Come una vincita

Secundo uno studio di ricercatori del Centre for Neuroimaging Sciences all'Istituto di Psichiatria di Londra, basta un pizzicotto di gelato per accendere, nel cervello, i medesimi centri del piacere che si attivano con una vincita in denaro o ascoltando la propria musica preferita. Dipende soprattutto dall'associazione vincente fra temperatura, cremosità e dolcezza.

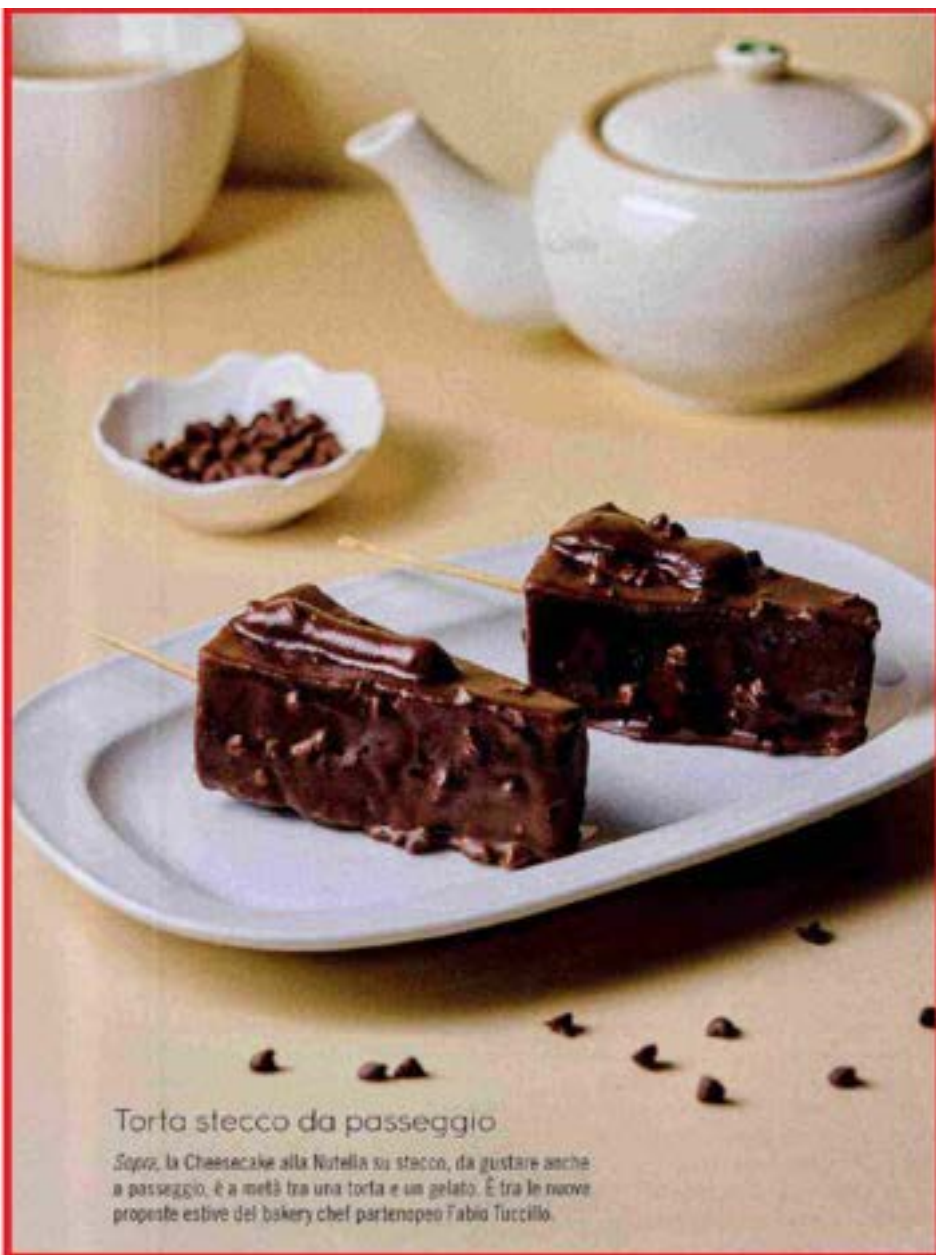
sia conservato bene e che le vetrine di esposizione siano ben pulite: non deve presentarsi disordinato, con avvallamenti, elementi estranei. La quantità di gusti è in genere limitata, senza nomi che richiamino produzioni industriali. Il colore deve essere naturale, invitante e richiamare la materia prima utilizzata. Diffidiamo del gelato troppo decorato, molto alto in vetrina e di porzioni voluminose, ma leggero. Un gelato artigianale di alta qualità non contiene mediamente più del trenta-trentacinque per cento di aria, meno ancora nei sorbetti».

E poi c'è la prova del gusto: «Deve essere pieno, intenso, non troppo dolce e fedele a quello della materia prima impiegata. Al palato, il gelato deve essere cremoso, appagante, non gocciolare rapidamente, ma sciogliersi con la giusta velocità». Chiediamo la lista degli ingredienti: è obbligatorio per il venditore metterla a disposizione dei clienti. «Un buon gelato ha un'etichetta corta e deve contenere solo gli ingredienti strettamente necessari».

A CHILOMETRO ZERO

Un gelato che rispetti l'ambiente è prodotto con lavorazioni a basso consumo energetico e idrico. «Esistono dispositivi come economizzatori d'acqua e lavorazioni cosiddette a freddo che rendono possibile tutto ciò», spiega Morrone e aggiunge: «Dobbiamo preferire, dove possibile, materie prime a filiera corta. Certo fanno eccezione il cacao, il caffè e alcune spezie. Ma il latte e la frutta (sempre di stagione) è bene siano acquistati da produttori locali che promuovano pratiche agricole rispettose dell'ambiente. In questo modo possiamo offrire un prodotto che valorizzi le peculiarità di un territorio e sia sostenibile».

Cheesecake su stecco



Torta stecco da passeggio

Sopra, la Cheesecake alla Nutella su stecco, da gustare anche a passeggio, è a metà tra una torta e un gelato. È tra le nuove proposte estive del bakery chef partenopeo Fabio Tuccillo.

Cono o coppetta?

La psicologa Mara Bellati spiega le differenze tra i due modi più comuni di gustare il gelato: «Un cono offre una combinazione di croccantezza e cremosità, giocando sulle diverse consistenze e texture, rendendoci ancora più gradito questo alimento e più ricca l'esperienza gustativa. La coppetta, invece, permette di gustare il gelato senza l'interferenza di altri sapori o consistenze: è ideale per chi preferisce concentrare l'attenzione sul gusto puro del gelato».



«I gelati a base di latte di riso contengono più zuccheri, a differenza di quelli preparati da latte di soia o di mandorla che contengono più grassi», osserva Bravo. «Possiamo facilmente evitare l'uso di materie prime contenenti glutine e anche le uova, ma in quest'ultimo caso non potremo realizzare gusti quali la crema o lo zabaione tradizionali», osserva Morrone, che aggiunge: «Se vogliamo ridurre l'impatto glicemico, possiamo utilizzare polialcoli (malitolo, eritritolo) in parziale o totale sostituzione degli zuccheri semplici».

PROVA IL SALATO

Il gelato è un dolce che si presta anche a "sperimentazioni", come i gusti salati. «In realtà non sono un'invenzione recente. Hanno una bassa o trascurabile dolcezza, possono essere sapidi e contenere ingredienti di solito usati per le pietanze. Preferisco chiamarli gelati gastronomici, anche perché penso debbano essere abbinati a un piatto e non proposti in quanto tali», conclude Morrone. 🍴

PRANZO ALTERNATIVO

Per combattere la calura estiva, soprattutto a metà giornata, è molto appagante pranzare con un cono gelato. Ma può davvero sostituire un pasto dal punto di vista nutritivo? Lo abbiamo chiesto a Maria Bravo, biologa e nutrizionista all'ospedale Humanitas San Pio X di Milano: «Occasionalmente sì, ma è meglio mangiarlo come dolce di fine pasto, purché in piccole quantità, perché è ricco di zuccheri. In questo modo, infatti, l'impatto che ha sulla glicemia è più ridotto perché limitato dagli altri alimenti che abbiamo consumato nel medesimo pasto (i carboidrati complessi dei cereali, le fibre dei vegetali, le proteine)». Meglio scegliere

solo i gusti alla frutta? «No, perché contengono quasi esclusivamente zuccheri. Il mio consiglio è di abbinare un gusto frutta a uno cremoso fottimi anche quelli a base di frutta in guscio, come nocciola, noce, pistacchio, mandorla) la cui componente di grassi permette di ridurre l'impatto glicemico».

SE SEI INTOLLERANTE

Chi è intollerante al lattosio, lo zucchero del latte, può scegliere un gelato senza latte, cioè un sorbetto (alla frutta, ma non solo: quello al cioccolato fondente è ricco di benefici antiossidanti), oppure preparato con latte delattosato o con bevande vegetali (di soia, riso, mandorla).





La colazione geometrica di Fabio Tuccillo

*Estetica innovativa e il buon burro per una
colazione che conquista occhi e palato*

Anche il bakery chef Fabio Tuccillo ha fatto sua la nuova tendenza della "colazione geometrica", esprimendola nelle sue dolci creazioni, gustose, raffinate e belle da vedere.

Nata nel 2014, la **Panetteria Tuccillo** di Mari-
gliano (NA) si è evoluta nel corso degli anni, asso-
ciando alla produzione di pane e panini anche la
pasticceria, per clienti sia privati che Ho.re.ca. Lo
abbiamo intervistato per presentarlo ai nostri lettori
e per farci raccontare la sua visione della pasticceria
da colazione.



PASTRY *in* l' *int*ervista |

Da quanto sei nel mondo Bakery e qual è stato il tuo percorso?

«Abbinando studio e lavoro, in rosticceria e in diversi ristoranti e una volta diplomato come cuoco in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", appena maggiorenne, ho deciso di investire energie, capacità, conoscenze e soprattutto passione nell'attività di famiglia, la panetteria Tuccillo. Ho proseguito, però, la mia formazione, prima specializzandomi in Pasticceria Mignon con il pluripremiato Maestro Pasticcere Roberto Rinaldini e poi con un corso sui grandi lievitati, del Maestro Panificatore Piergiorgio Giorilli. Questo mi ha consentito di aggiudicarmi la medaglia d'argento al concorso Miglior Colomba d'Italia FIPGC Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e di arrivare in finale alla Coppa del mondo del Panettone 2023. Oggi sono titolare della Tuccillo Bakery, che gestisco insieme a mio fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme a nostro padre Antonio».

Quanto è importante l'estetica del prodotto?

«L'estetica in un prodotto, soprattutto artigianale, è fondamentale. Prima di assaggiarlo con la bocca, bisogna gustarlo con gli occhi, poiché già con lo sguardo se ne inizia a percepire la sua essenza. Quando un prodotto, bello e preciso nelle forme, riesce già a scatenare un'emozione, vuol dire che è riuscito nell'intento, mostrare la sua storia e quella del suo creatore».

Che impatto ha avuto la "colazione cubica" sul tuo lavoro? La consiglieresti ai colleghi?

«La colazione geometrica, in particolare con il Croissant cubico e il New York Roll, ha dato un tocco di innovazione al classico pasto mattutino, ma non ha avuto lo stesso successo ovunque. La Tuccillo Bakery si trova a Marigliano, in provincia di Napoli, un paese fortemente legato alla tradizione, nel quale non abbiamo trovato un riscontro così forte per questi prodotti innovativi, come potrebbe essere per una grande città. Lo consiglieri ai colleghi, ma gli direi di partire piano piano, con pochi prodotti, per rendere più bella la vetrina e per far





comprendere ai clienti fin dove ci si può spingere, unendo estetica e gusto».

Tu usi il burro "come da tradizione". Quanto è importante nel tuo impasto?

«Il burro, in particolare quello francese o belga, è un elemento fondamentale nell'impasto, perché laminato e lavorato in un certo modo riesce a dare un tocco in più, per le caratteristiche organolettiche che conferisce al prodotto, come profumo, gusto, morbidezza, consistenza ed elasticità. Il lievitato si presenta così con una alveolatura, una sfogliatura ed una fragranza particolari».



Un'ultima domanda: qual è stata la spinta che ti ha portato ad abbracciare il mondo del dolce?

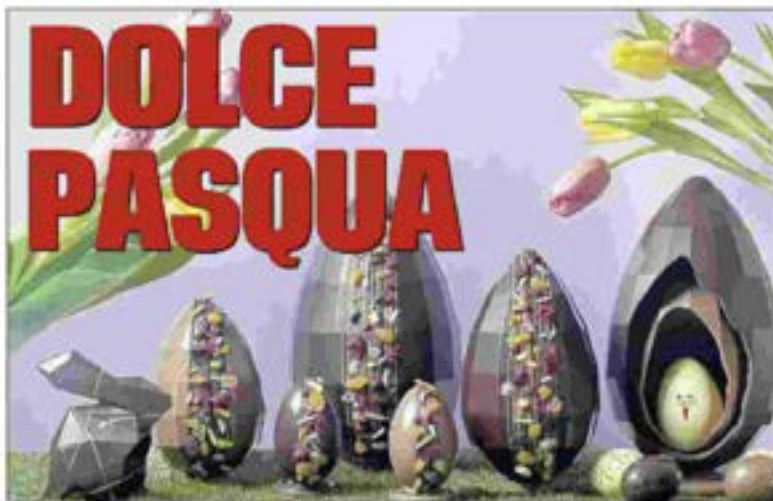
«La passione per questo lavoro, passione che mi è stata trasmessa da mio padre e che mi ha portato ad abbinare la tradizione artigianale d'eccellenza con sperimentazione e ricerca, in un incontro tra esperienza e innovazione. Come accennato prima, la Panetteria Tuccillo si è evoluta nel

corso degli anni e oggi è riconoscibile come bakery sul territorio, e non solo. Fin dall'inizio abbiamo sempre puntato sul prodotto di qualità, ampliando pian piano le proposte. Dal 2022 abbiamo deciso di espandere la nostra distribuzione sia attraverso

alcuni canali sul territorio che vendono i nostri lievitati, sia attraverso il canale e-commerce, grazie al quale le nostre specialità sono arrivate anche in America, a New York. Abbiamo dei clienti esteri fidelizzati che ogni anno acquistano solo da noi panettoni, pandori, colombe e i dolci tipici di Natale».

Claudio Bardì

È una dolce Pasqua quella proposta da pasticcerie e chef celebri, tra colombe e uova di cioccolato artigianali, classiche o innovative e con tante proposte insolite. Nuove tentazioni per il palato come l'Uovo dell'Erezo al caramello salato e la colomba ai frutti rossi con gocce di cioccolato e frolla ai lampori di **Pasticceria Martesana** o quella di **Sant'Ambrogio** ricoperta di fondente rosa pastello, impreziosita da dettagli floreali e dalla colombina. **Peck** omaggia la città con l'Uovo alla Milanese (un uovo giallo di cioccolato bianco, cosparsa internamente di riso soffiato, zafferano e sale Maldon) che ricrea la sagoma del Duomo, oltre a proporre il **Granchio** e il **Pesciolino** e l'Uovo Fruit Surprise, intarsiato da pepite di frutta secca pralinata. Da **Vergani** le colombe da farcire a piacere con creme spalmabili al pistacchio, alla nocciola e al cioccolato di Modica Igg, grazie alla *soe à poche* inserita nella confezione o le nuove varianti della linea Gourmet, Limone e Noce o Pesca e Amaretto. Tra le tante specialità del maestro **Igino Massari** tre colombe in *limited edition*: al caramello e arancia glassata con cremino al pistacchio o alla nocciola Piemonte Igg. **Ernst Knam** elimina i coloranti artificiali dalle creazioni e lancia le uova Linea Natura come Ape, Pesce, Bonsai e Fungo, mentre nella uova della linea **Frau Knam** sorprese preziose in argento 925 firmate Rose des Mille. Da **Charlotte Dusart** uovo vegano con gelée di man-



DOLCE PASQUA

Frutti rossi, cacio, rum: cioccolato senza limiti

Tradizioni e novità dai maestri pasticceri e chef

IDEE DA GUSTARE



ELISENDA
Fondente, o bianco con pistacchi, mandorle



FUSTO MILANO
Cioccolato con vere uova di caviale



KNAM
No coloranti artificiali per la Linea Natura

go e passion fruit. La Nascita Del Pulcino (tre uova una dentro l'altra) e la capsule collection Chasse aux œufs ispirata alla tipica caccia alle uova pasquali. **Fabio Tucillo** propone il Guscio, un mezzo uovo di cioccolato ripieno di una golosa farcitura a vista, da mangiare anche al cucchiaio, mentre è un omaggio alla Sicilia la colomba Whitaker di **Emanuele Russo** de **Le Lumie** di Marsala con fichi, mandorle, arance semicandite e Marsala. **Antonino Cannavacciuolo** firma le sue prime Uova con cioccolato al limpo-

ne, allo yuzu, alla fragola e passion fruit, mentre **Carlo Cracco** propone i Baci di Cracco Zacapa limited edition (mandorle, cioccolato e frutti di bosco) in una confezione con bottiglia del rum extra lusso guatemalteco. Ma a sorprendere davvero sono l'Uovo di Jova di **Fusto Milano** con vere uova di caviale. Per una golosità al formaggio che richiama la forma dell'uovo c'è caciocavallo di **Fattorie Garofalo**: un caciocavallo artigianale 100% latte di bufala, con al suo interno, come sorpresa, un salame di bufala. **Elisenda**, alta pasticceria Esselunga (in via Spadari) realizzata con i fratelli Cerea del ristorante stellato Da Vittorio, propone, colombe artigianali o uova di fondente, cioccolato bianco con pistacchi e cioccolato con nocciole e mandorle.

riproduzione riservata





LA NOVITÀ Il bakery chef presenta il proprio prodotto nato dalla collaborazione con il chirurgo Muto e la nutrizionista Di Martino

Una pizza anti-cancro firmata da Fabio Tuccillo

NAPOLI. Demonizzati, sostituiti o del tutto eliminati, i carboidrati, un tempo immancabili sulle tavole degli italiani, sono diventati il "nemico giurato" di chi segue diete ipocaloriche e low carb. Perché rinunciare al pane o alla pizza, se preparati in modo artigianale e con ingredienti selezionati? Il bakery chef **Fabio Tuccillo** (nella foto), racconta nella trasmissione di Canale 9 Mattina in Salute, dove ha presentato le sue ricette healthy per la rubrica "La Prevenzione nel piatto", quanto un particolare tipo di farina, la corretta lievitazione e la giusta quantità di acqua in un impasto, accompagnati ovviamente da ingredienti genuini, possano contribuire ad un regime nutrizionale bilanciato ed anche ad un'azione preventiva per alcune malattie. «*Farine di cereali, di tipo 1, di chia e lievito madre, accompagnati da ingredienti freschi, da sempre consigliati nella dieta mediterranea,*

generano dei prodotti da forno che rispondono perfettamente a questa esigenza e che, in un'ottica di prevenzione, garantiscono un'alimentazione varia ed equilibrata, che può assicurare i nutrienti necessari a preservare le nostre difese immunitarie» dice. È proprio in quest'ottica che, grazie alla collaborazione con il chirurgo **Crescenzo Muto** e la biologa nutrizionista **Silvana Di Martino**, è nata la pizza "anti-cancro", definita così dagli stessi specialisti per enfatizzarne le caratteristiche nutritive ed antiossidanti, presentata da **Tuccillo** in occasione del Convegno "Prevenzione & Friends. Cultura, Scienza ed Arti figurative per la diffusione della Conoscenza per la Prevenzione delle Malattie", in collaborazione con Lions Clubs International. L'impasto di questa pizza è realizzato con lievito madre e farina

di tipo 1, meno raffinata, più digeribile rispetto alla farina 00 e ad alto contenuto di fibre. In aggiunta, ingredienti selezionati e ricchi di agenti antiossidanti, quali fiordilatte di Agerola, friarielli con aglio e peperoncino, pomodorini gialli Corbarino, olive di Caiazzo, olio extra-vergine di oliva, mandorle e maggiorana. «*Condivido da anni i benefici della dieta mediterranea, perché è l'unica che può essere seguita per lunghi periodi, utile perché diamo al nostro organismo tutti quegli elementi fatti di macro e micronutrienti che da soli non riusciremmo a produrre»* dice la Di Martino. Pani alla curcuma, al grano saraceno, alla crusca, ai semi di Chia e quinoa, alla zucca, tutti fatti con lievito madre, sono alimenti consigliati, per le loro qualità e benefici per la salute. Il grano saraceno, fonte di vitamine, contrasta gonfiori e grasso addominale; aiuta a ridurre glicemia e colesterolo, prevenendo problemi cardiovascolari e diabete; ha effetti positivi contro la cellulite e protegge da stress e ansia.

«*Farine di cereali di tipo 1, di chia e lievito madre garantiscono apporti salutari ed equilibrati»*



OG SHOPPING
1. Elisir dal Venezuela

Da degustazione i rum Distilleria Diplomática: Rum Reserva Exclusiva e Rum Planas. Da € 30.

2. Stappa e rinfrescati

Coppia di birre estive di BrewDog: Hazy Jane e Punk Ipa, entrambe dai sentori fruttati. Da € 2,69.

3. Sprigliona aromi legnosi

Il Riso Nebbia de Gli Aironi è un Carnaroli affumicato in legno di ciliegio per 14 ore. Da € 8.

4. A colazione ritorni bambino

Tartelle Cuor di Mela di Mulino Bianco hanno farcitura di mele 100% italiane, impasto fatto con yogurt e frolla fragrante. € 2,49.

5. Grinta da bere

Con i San Benedetto Energy Drink fai il pieno di vitalità: Fruit&Power e Super Boost Energy. Da € 1,05.

6. Al panettone non si rinuncia

Nuvola d'Estate di Fabio Tuccillo è farcito all'albicocca o alla mela annurca e arricchito con gocce di cioccolato bianco. € 15.

7. Delizie sicule estive

Da gustare dopo cena: Lestivo Fotonico, Panettone estivo di Pisti con Albicocca, Ananas e Pistacchio di Sicilia. € 19,50.

8. Bontà galattiche

Divertenti personaggi Galattici rendono speciali le confezioni di Galatine, caramelle al latte di Sperari. Con l'acquisto puoi partecipare al concorso e vincere un set letto. 125 g. € 1,99.

9. Per i tuoi dolci da chef

Colla di pesce in fogli e Aroma Vaniglia, di Decorì. Da € 1,49.

10. Forme affusolate

La prestigiosa gamma di whisky Glenmorangie si veste di nuovo: eleganti bottiglie dai colori vivaci e con dettagli giocosi. Da € 80.



Speciale **ECCELLENZE CAMPANE**

A CURA DELLA A.MANZONI & C.

IL PROGETTO > CHEALTHY BAKERY DI FABIO TUCCILLO

Mangiare sano senza rinunciare ai carboidrati



Demonizzati, sostituiti o del tutto eliminati, i carboidrati sono diventati il "nemico giurato" di chi segue diete ipocaloriche e low carb. Perché rinunciare al pane e alla pasta, se preparati in modo artigianale e con ingredienti selezionati? La dieta mediterranea, confermata per il quinto anno consecutivo la migliore al mondo nella classifica dell'US News & World Report, è incentrata proprio sulla corretta scelta ed abbinamento degli alimenti, tra i quali i cereali integrali, il pane e la pasta. "Un pasto equilibrato deve essere leggero, ma allo stesso tempo deve darci l'energia giusta per affrontare la giornata" afferma Fabio Tuccillo. "Il segreto per un regime dietetico controllato è scegliere i prodotti giusti, che siano sani, nutrienti, ma anche gustosi. Fanne di cereali, di tipo 1, di Chia e lievito madre, accompagnati da ingredienti freschi, generano dei prodotti da forno che rispondono perfettamente a questa esigenza e che, in un'ottica di prevenzione, garantiscono un'alimentazione varia ed equilibrata, che può assicurare i nutrienti necessari a preservare lo stato di buona salute". Il proprio in quanto a chi, grazie alla collaborazione con il chirurgo diet. Crescenzo Muto e la biologa nutrizionista dott.ssa Silvana Di Martino, è nata la Panna "anti-cancer", definita così dagli stessi specialisti per sottolineare le caratteristiche nutritive ed antiossidanti, presentate da Fabio Tuccillo in

occasione del Convegno "Prevenzione & Fitofood, Cultura, Scienza ed Arti Sperimentali per la diffusione della Conoscenza per la Prevenzione delle Malattie", in collaborazione con Eikon Clubs International. C'è il pane realizzato con lievito madre e farina di tipo 1, più digeribile rispetto alla farina 00 e ad alto contenuto di fibre. In aggiunta, ingredienti selezionati e ricchi di agenti antiossidanti, quali fioridite di Agnola, fioridite con aglio e peperoncino, pomodorini gialli Carabina, olive di Castro, olio extra vergine di oliva, mandorle e mandorle.

Per una dieta mediterranea bilanciata basta scegliere gli alimenti giusti

È sempre bene privilegiare una dieta variegata, ricca di acqua, frutta, verdure, ma anche pane e pasta, alimenti che mangiati nelle giuste quantità, contribuiscono all'apporto di nutrienti essenziali per il nostro organismo e delle calorie necessarie per bilanciare il dispendio energetico giornaliero. "Condire da soli i benefici della dieta mediterranea, perché è l'unica che può essere seguita per lunghi periodi, utile perché siamo al nostro organismo tutti quegli elementi fatti di macro e micronutrienti che da soli non riusciamo a produrre" afferma la dott.ssa Silvana Di Martino.

"L'apporto di grassi buoni come quelli del pesce, Omega 3 e 6, insaturi e di origine vegetale, di frutta e finocchio, aiuta anche a mantenere l'arteria dei trigliceridi nel sangue e a diminuirne il contenuto di colesterolo, con vantaggi sul sistema cardiovascolare. Piuttosto è cura le malattie metaboliche e Tuberose. Attento però a non incorrere negli errori più comuni della dieta mediterranea contemporanea, come il consumo eccessivo di pasta industriale, pane bianco, latte e prodotti raffinati, la scarsa attenzione ad oli e condimenti e alla stagionalità dei prodotti". Panni alla cucina, al grano saraceno, alla crusca, ai semi di Chia, tutti fatti con lievito madre, sono alimenti consigliati, per le loro qualità e benefici per la salute. In particolare, il grano saraceno, fonte di vitamine, contrasta i problemi cardiovascolari e diabete. La crusca è consigliata per perdere peso e per tenere sotto controllo il colesterolo. I semi di Chia infine, ricchi di calcio, di Omega 3 e 6, aiutano a controllare il processo infiammatorio e a ridurre il rischio di diabete cardiovascolare. Anche le buone molitrici ai frantoi, dalle note proprietà antiossidanti, e i dolci per la colazione, senza grassi e zuccheri aggiunti e senza conservanti, come quelli realizzati dal Bakery chef Tuccillo, possono essere dei sani e gustosi alleati per una dieta healthy e bilanciata.

IL PERSONAGGIO

Chi è Fabio Tuccillo?

Il Bakery chef Fabio Tuccillo, medaglia d'argento al concorso Miglior Colonia d'Italia IPIG, Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Ciocolateria, è titolare della Tuccillo Bakery, che gestisce insieme a suo fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme al padre Antonio. Abbinando studio e lavoro, in pasticceria e in diversi ristoranti e una volta diplomato come cuoco in "Servizi per l'ospitalità alberghiera", Fabio Tuccillo, appena maggiorenne, decide di investire energie, capacità, conoscenze e soprattutto passione nell'attività di famiglia. Continua, però, la sua formazione, prima specializzandosi in Pasticceria milanese con il

pluripremiato Maestro Pasticcere Roberto Rinaldi e poi con un corso sui grandi lievitati, del Maestro Pasticcere Piaggioro Giusti. Oggi rappresenta la "mente creativa" della Tuccillo Bakery, nonché punto di riferimento per clienti affascinati ed avventori, che riconoscono oltre che la qualità e varietà della sua produzione, anche il suo volto, ormai noto su tutti i social. Grazie alla sua creatività e alla sua passione, Fabio Tuccillo è infatti attualmente uno dei più rinomati Bakery chef sul territorio ed è ospite fisso della trasmissione Mattino in Salute su Canale 5, dove presenta le sue ricette healthy nella rubrica "La Prevenzione nel piatto".



LA SCUOLA

Le box di Tuccillo Bakery

Colazione, pranzo e aperitivo: tre momenti "sacri" della giornata, nei quali assaporare il gusto di un prodotto artigianale può fare la differenza. È proprio pensando a questi istanti, che il Bakery chef Fabio Tuccillo ha ideato le Box, giuste delle sue tante specialità, realizzate con ingredienti selezionati, nel rispetto dei tempi naturali di lavorazione e stagionalità delle materie prime. Morbidi e fragranti, brioches, grufi, torte e sfogliatelle per una super-colazione, accompagnate da vellutate creme spalmabili prodotte dallo chef Tuccillo, che durante la giornata carica per

affrontare la giornata. Per un pranzo veloce, ma gustoso, ideale per l'ufficio o anche per una picnic all'aria aperta, c'è la scatola con i prodotti da forno, come pizzette, focacce e pani speciali, anche questi realizzati in modo artigianale e con materie prime di alta qualità. In fine c'è la Box Aperitivo, con i nuovi fragranti prodotti ideati per accompagnare, in un momento di relax, un cocktail o un calice di vino. Tutte le Box si possono ordinare e ricevere comodamente a casa o ritirare direttamente presso la Tuccillo Bakery di Marigliano (NA).

CAZZENDA > UNA REALTÀ ARTIGIANALE CHE GUARDA AL FUTURO

Tuccillo Bakery, il gusto della semplicità



Nata nel 2014, la Pasticceria Tuccillo di Marigliano (NA) si è evoluta nel corso degli anni, ancorando alla produzione di pane e panini, ma che la pasticceria ed altri prodotti da forno, che oggi lavorano riconoscibile come Bakery sul territorio, e non solo, per un vasto pubblico, sta diventando il cuore di Tuccillo Bakery nasce da una passione che ha da sempre accompagnato l'intera famiglia, che la guida e che lo induce oltre il legame familiare, personalità verso la ricerca della tradizione artigianale d'eccezione, un lavoro in esperienza e innovazione, in grado di creare un mix di supporti frutto di materie prime di alta qualità e tecniche di lavorazione maniacalmente dispendiose.

I PRODOTTI
Entrando nel laboratorio di Tuccillo Bakery il profumo irresistibile e fragoroso



del pane appena sfornato inebriava i sensi. Ma non c'è solo il pane, l'effetto è veramente dai prodotti da forno salati, alla pizza, alla focaccia, ai panettoni, ai cornetti, ai dolci, ispirati alla tradizione partenopea, come Grufi, Bomboloni ripieni e fragranti Sfogliatelle, un ricco che nella foto non è ancora una linea a marchio "Tuccillo Bakery", ma creano spalmabili, al cioccolato, al pistacchio, alle mandorle e al le mandorle, biscotti e tuffoli croccantissimi, tutti realizzati in modo artigianale, con materie prime selezionate. Tra i prodotti di punta, ci sono i pani realizzati con farine speciali, il pane sfogliato e il Bolo di pane facile, la pizza con impasto caldo e lievito madre e i biscotti all'ananas. Piuttosto, panettoni, colombe pasquali o noccioline alcuni dei prodotti che durante Tuccillo Bakery propone, rispettando tempi naturali di lavorazione e stagionalità delle materie prime.

5 L'ECCELLENZA

Dolce e fantasia l'amore è nei canditi guida ai pasticceri doc

di ANTONIO CORBO

di ANTONIO CORBO

La alta pasticceria ha rubato l'idea anche agli sciechi del Qatar. Risparmiando i 250 miliardi di investimenti per i soli otto stadi nuovi, organizzata da qualche anno i campionati del Panettone. Senza limiti né frontiere. Quello del Mondo si è tenuto a Fiano Romano, ma ce ne sono anche altri in Italia.

In attesa di sapere quanti mondi ci siano, vince l'abilità degli organizzatori. «Milano addio, il miglior panettone dell'universo si fa in Campania», informa da Milano la giornalista Paola Vernacchio.

La qualità della comunicazione è pari a pregi e affari del panettone artigianale, in vendita fra 30 e 40 euro, firmato dai pasticceri. Quello industriale sconflina nella grande distribuzione.

La Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria gelateria e cioccolateria, segnala per il miglior Panettone classico a Solofra l'irpino Raffaele Romano. Rispetta il disciplinare: lievito naturale, burro di centrifuga, uova fresche, uva sultana e scorza di agrumi canditi. Ma quello di Romano è una eccellenza.

L'innovativo premia Luigi Pasco a Scafati con "Delizia al limone". Nel Decorato segnala la casertana Marianna Braccacini ad Aversa.

Un quesito, intanto. Panettone o Pandoro? «Il panettone», non ha dubbio Renata Bracale docente di Nutrizione umana all'università del Molise, volto di *Elisir* su Rai 3.

Presenta oggi a Milano il suo ultimo libro, "La mia cucina mediterranea".

Spiega. «Il Pandoro ha molte calorie. Il Panettone si fa preferire per i canditi. Frutta, quindi. Glucidica se fresca, lipidica se secca, buona a mandorla, pistacchio, anacardi, noci». Ma le calorie? Bracale è clemente. «Il Natale è convivialità. Una fetta si tollera in un pasto, se in quello successivo si mangia verdura amara, friaricelli, rucola, carciofi o finocchi. Stimolano l'attività del fegato, aiutano a digerire».

La fantasia rincorre il gusto. Vi riesce Antonio Cascone, puntuale il Regno delle due Sicilie, il

Panettone e fantasia il segreto è nei canditi

Il prodotto artigianale è la scelta fra 30 e 40 euro. Emerso da pasticceri di Napoli e della Campania. Ma anche in tanti panifici storici si trovano dolci di qualità, come dice

**Renata Bracale
docente di
Nutrizione: "Il
pandoro ha
molte calorie, il
panettone si fa
preferire per i
canditi"**

suo "Giardino dei Cesari" è al confine tra Gragnano e Castellammare di Stabia. A Saint Vincent è stato allievo di Mauro Marandin. Punta sulle delizie di aree vulcaniche, Vesuvio e Etna. Ne ha fatto un'arte. A Napoli tra i panettoni originali c'è quello del Gamberini, novità il "Caffè Gegè", lo stesso servito nello storico locale con panna e cremino. Tira lo shop-line.

A Napoli il "Riva Caffè" di Oscar Leonessa alla Riviera di Chiaia accanto a "Marinella" punta su gusto e dimensioni. Il panettone non pesa meno di 4 chilogrammi, uvetta e arancia candita e vaniglia del Madagascar. Per chi non gradisce canditi c'è il Panettone del Notaro, morbido come brioche, da scoprire fra qualche giorno.

"Nido d'amore" è la creazione da *patisserie* francese di Fabio Tuccillo in edizione limitata nella sua Bakery a Marigliano. Tuccillo si ispira una delle celebri preparazioni della *patisserie* francese, tipo croissant, farcito con gocce di cioccolato sciolte, gusto di lampone o fragola. Una delizia, per gli occhi e la gola.

Cura cura anche l'aspetto calorico, in linea con la Dieta mediterranea. Uno studioso degli alimenti è Lello di "Zi Rosa", il suo bistro tra Sant'Anastasia e Pomigliano. Con Cinzia perfeziona la ricerca delle materie prime per il panettone 2022 con mela e cannella, rilancia il classico e il bianco nella linea bianca al limone, irresistibile con fichi e cioccolato.

Si propongono i panifici storici, Annalisa Rescigno ha già pronto nella holding dei sapori Invia Foria il classico "Antonio Rescigno", preparato dal giovane nipote del fondatore.

Ad Avellino "De Pascale" aperto nel 1850 al Corso, il forno della mitica Bombarda, si ispira al Babà, una sua specialità, quindi inzuppato, con versioni aromatiche allo Strega e al Rhum.

Nella città della Polacca, zona Curta e piazza Marconi, Giglio Marino con il suo pasticciere Umberto Manzo consolida il successo dell'inzuppato, gusto arabo dell'Arkemes, liquore antico, il segreto della Zuppa Inglese della pasticceria Marino. Natale sì, ma c'è chi difende la sua storia.



NUTRIZIONISTA
Renata Bracale,
biologa
nutrionista,
scienziata e
specializzata in
Scienze
dell'alimentazione
è professore
associato in
Nutrizione
Umana presso
l'università
degli Studi
del Molise



Il contest

La beneficenza

A Cervino i lievitati aiutano a costruire la mensa Caritas

Nel borgo di Cervino (Ct), nasce un panettone speciale che, oltre a partecipare, con parte del ricavato della vendita, alla costruzione di una mensa Caritas. L'impiego di don Antonello Giannotti, si distingue anche per l'alta qualità delle materie prime e il lungo processo di lavorazione e lievitazione. Creato dall'imprenditore Isabetta Cariani

Carfano nei laboratori del Sarti Riquiè. Partì di cui è proprietaria, il panettone ricompra anche la storia, essendo Carfano il borgo in cui Carlo di Borbone aveva la sua dimora per le "feste delizie" e dove diede disposizione di porre il punto per la raccolta e lo smacco delle arance e delle albicocche. Infatti, oltre all'uso del bestio madio, alle bacche di vaniglia

del Mezzogiorno e all'uso francese, Carfano - erede di un'antica famiglia di ristoratori campani da ben cinque generazioni - sceglie di conquistare la ricetta proprio con le albicocche e le arance, coltivate in regime biologico e usate come frutta ammaccata, per dare al panettone il tipico gusto e profumo del dolce fatto in casa dalle nonne. Anna Marchetti

Rivisitato da 10 maestri pasticceri il più classico dei dolci partenopei. Un'occasione d'oro per sancire un'amicizia golosa tra Nord e Sud

Miracolo a Natale

Il panettone diventa babà

Tra dolci della tradizione partenopea e non quest'anno la tendenza è il "babà Natale", rivisitazione del classico dolce in versione festiva. Una tendenza dettata dall'32 edizione del format "9 Dolci dalle feste del Grande Interposto By Mollino Caputo", ormai chiamato da anni invito a dieci grandi pasticceri a usare con dolci che poi saranno venduti nelle loro pasticcerie durante il periodo natalizio. Quest'anno, ad esempio, sul Desi si ha creato dei boccocconi di babà ai frutti di bosco, trasportati in una bagna alla vaniglia, rivestiti di glassa al lampone e con un piccolo gnocco di cioccolato bianco, dando l'illusione di una piccola decorazione natalizia pronta da appendere al proprio albero. Boccocconi anche per il Reale Dessert Luigi Sirocco che ha creato dei mini-babà al cioccolato imbottiti con la Doux veneta "Via da via", un vino liquoroso che i maestri pasticceri usavano offrire, al loro arrivo sui ponti e poi arricchito con una dose di cioccolato dai Montecassar, invece, il siciliano Ianni Palumbo, ha ideato un babà in forma di salsiccia, dalle spiccate note aromatiche: una bagna all'infuso di sapori, un ripieno a base di fichi secchi, mandorle e noci, con uno sciroppo al passito di Pasticceria e una finitura con macedonia di ricotta, mentre il napoletano Marco Infante ha creato il Babandone, un babà a forma di pandorino, dal classico aroma di pino, ricotta e granella con nastro e ciliegia rossa, e Andrea Sacchetti di Prato è pronto a deliziare tutti con il BabàBabboNatale: impasto super alcoolato, vestito di rosso e bianco, con una glassa lucida al lampone e una ganache rivestita alla vaniglia e con una decorazione che ricorda una pulina dell'albero.

Il Babànettone, versione senza glutine e senza lattosio del classico dolce napoletano con dell'uvetta e la glassa permeata in mandorle tritate, è la proposta di Fabio Scanzafava, calabrese di stanza a Lucra. Mentre una sua firma tipica da cappello di Babbo Natale, Raffaele Cristiano rivisita il classico babà, con una farcitura di crema al ma-scarpone, una glassatura al cioccolato rosso e viene adagiato su un disco di crumble al caffè. Il maestro Salvatore Sirica, invece, propone Babàno, con bagna al mandarino e granellini rivestite con chiodi di cassia stellati.

Salvatore Capporelli prepara un'inedita ricetta in cui il pan di Spagna è stato sostituito con la pasta del babà. Invece, Raffaele Capporelli ha ideato il Babandone: impasto tradizionale del babà, con una bagna al caffè o con uno sciroppo di ananasso.

Paola Caccini



1 Luigi Sirocco - Babàno Dessert - Imola babà al cioccolato



2 Raffaele Cristiano - Napoli - la cocotte babà
3 Raffaele Capporelli - Napoli - il Babandone
4 Raffaele Cristiano - Napoli - il cappello di Babbo Natale



5 Andrea Sacchetti - Prato - BabàBabbo Natale
6 Ianni Palumbo - Lucra - Babandone



7 Fabio Scanzafava - Lucra - Babandone
8 Salvatore Sirica - San Gennaro a Cervino - Babàno



9 Raffaele Capporelli - Prato - Babànettone
10 Raffaele Capporelli - Prato - Babànettone



Tuccillo

- Sono dieci le nuove proposte di panettoni del giovane Bakery chef Tuccillo. Tutti diversi e tutti realizzati in modo artigianale con lievito madre e ingredienti selezionati. Tra questi il Panettone Classico, con uvetta, sultanina e scorzonella d'anice. La parte salata è nella lavorazione che il secondo l'originale e senza frutta e tre impasti mentre la produzione originale ne prevedono solo due: una bianca, tramandata di generazione, che prevede 40 anni di lievitazione e che rende il panettone molto più soffice, leggero, profumato e digeribile.
- Gli altri novità sono: Panettone Alluvino, Panettone Panettone Tiramisù, Soft White Temptation, Soft Red Temptation, Panettone ai frutti di bosco, Ricotta e pane, Panettone ai 3 cioccolato e la novità 2012 in edizione limitata Babà di Anice.

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 Cibo Today
17 dicembre 2024 18:30



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 lieviti 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 bscottato e crema al caramello; il Panettone Pistacchiato, con crema di pistacchio e gocce di cioccolato al latte; e il Panettone Tucimisu al caramello, ispirato al tiramisù, morbido e aromatico. Non mancano infine creazioni che uniscono tradizione e territorio, come lo Scugnizzo Napoletano, con albicocca Pellecchiella campana e pasta di mandorla siciliana, e il Panettone Frutti di Bosco, con frutti canditi che aggiungono colore e dolcezza. Prezzo dai 35 ai 38€.

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 DOLCISIME

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

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, foro 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 Perugini: 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.





OGGI

BRANDMAKER



OGGI 109

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**.



ECONOMIA

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

05/11/2025 - 10:00

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**.

A/18

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).

A/18

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 Melanurca Campana IGP ganache al cioccolato bianco e perle croccanti, al costo di **58 euro**.

A/18

Il panettone della pasticceria Marchesi

Non può mancare la storica pasticceria milanese di Marchesi. Oltre alle versioni classiche, talvolta imprevedibili 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 velluto, che arriva fino a **875 euro**.

A/18

Il panettone di Iginio Massari

Per il Natale 2025, Iginio Massari propone il suo Panettone al Cioccolato e Lamponi, preparato con impasto al cacao, lamponi canditi e glassa al lamponi. 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.

A/18

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.

A/18

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**.

A/18

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**.

A/18

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**.

A/18

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**.

A/18

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, 06:50 - 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 lotta decorata da artigiani siciliani, ispirata ai pupi e ai paesaggi dell'isola. La versione con vino perpetua 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 Etno: omaggio alla tradizione

Per il Natale 2025 si rinnova la collaborazione tra Etno e il ristorante stellato il Luogo 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.

PASQUA

UOVA & COLOMBE LE NOVITÀ DEL 2025



A cura di **Redazione Cook**

1. **Charlotte Dessert** uova fonde in edibile, lentibio (di Fonderie Madagascar) 11 per cento, Caramelle (gelatine di ossalato di calcio, latte e fondente e vernici opaco) 170 g, 75 euro (materializzazione) 2. **Uovo Ombra di Messina** **Robbiano e Lisciani** 1530 Uovo di cioccolato fonderie marzipan e fustato a 70 per cento con anguria (dai dati a fine di lista) Alimento, da tutti di cioccolato (fonderie delle Ciole Terre) 1400 g, 80 euro, fustato (di gelatina) 3. **Boia e Alma e Nolla** Cioccolato all'essenza di anice (Candide della Calabria) racchiusa in una box con i dolci della maison di pasta, Diavolo 400 g, 18 euro (1 kg, 35 euro, 500 g, 10 euro) 4. **De Vittoria** Uovo fonderie e gelatina (di fonderie) diversi pacchetti di cioccolato (impasto di pasta, a latte e pasta, a praline) 1300 g, 70 g, 90 - 100 euro, divinizioni 5. **Davide Longoni** Cioccolato (di fonderie) diversi pacchetti di cioccolato (candide) 11 kg, 42 euro, 500 g, 10 euro



20



21



22



23



25



24

20. Paolo Brunelli Cioccolato al latte ricoperto di nocciole del Piemonte profumate alle due vaniglie e sale di Maldon (600 g, 55 euro, pastobrunelli.com) 21. Fabio Tacchini Colomba con uccello di cioccolato e crema al pistacchio (1 kg, 35 euro, pasticciabruni.it) 22. Giancarlo Morelli Colomba al Guà The Girl, prodotto dalla chef, anella condita, neta, uccello e vaniglia (1 kg, 45 euro, morellimorelli.it) 23. Graudi Uovo artigianale con guscio di cioccolato al caramello ricoperto da cioccolato bianco dipinto di azzurro e giallo (220 g, 35 euro, graudi.it) 24. Lenitta Fanella Colomba al pistacchio e fragola (1 kg, 42 euro, lenittafanella.it) 25. Ammani Gold By Guido Gobino Uovo di cioccolato al latte con granella di nocciola e finocchio (440 g, 79 euro, ammanigobino.it) 26. Marchesi 1824 Uovo con cioccolato al lampone (250 g, 115 euro, marchesi1824.com)

Una pietra miliare dello chef **PAOLO GRIFFA**; questa estate il Flower Power si è espresso artisticamente con la fragola proposta in diverse lavorazioni, fra cui il cremoso gelato, e arricchita con fiori di sambuco e elmaria



#INVETRINA

Cartoline dall'estate

Fra gusti della tradizione e proposte stellate, il gelato è stato protagonista indiscusso dei mesi estivi con creazioni artigianali nate dalla fantasia di tanti professionisti gelatieri e pasticciieri

di CHIARA MASCIOCCHI

La stagione calda è il momento di massimo splendore per il gelato e anche quest'anno gelatieri e pasticciieri non si sono risparmiati proponendo creazioni uniche e originali in grado di stupire tanto la vista quanto il palato. Frutta di stagione - che in estate dà il meglio in termini di dolcezza, profumi e sapore - cioccolato - il re dell'arte dolciaria - e ingredienti insoliti ed esotici hanno contribuito a mettere la firma dell'autore sulle differenti proposte.

Un viaggio sensoriale straordinario. Formulazioni nuove e abbinamenti inediti, capaci di stimolare la curiosità e l'apprezzamento dei più raffinati. Un occhio attento alla tradizione e alla scelta degli ingredienti, prediligendo materie prime provenienti da una filiera certificata. In un quadro così sofisticato e variegato non si dimentica l'aspetto salutistico, con una tendenza sempre più concreta volta all'uso limitato dei grassi e alla riduzione degli zuccheri.

sua maestà il cioccolato anche quest'anno non ha deluso, protagonista di creazioni raffinate e inaspettate

Il Gelatino di Benito creato dal maestro campano **BENITO ODDORINO** è un mini stecco da passeggio al cioccolato fondente 70% che, grazie ai profumi di vaniglia del Madagascar e del pepe di Zanzibar, evoca paesaggi esotici e lontani



Il gelato al gusto di cioccolato al sale nasce dalla collaborazione tra la dolceria siciliana **DONNA ELVIRA** e il negozio **CHOCOLAT MILANO**; il risultato esalta l'alto profilo aromatico con un tocco di sapidità che ne accentua la complessità



Il Tucci Stecco di **FABIO TUCCILLO** rappresenta un mix perfetto di freschezza e croccantezza che alla cremosità del gelato alla nocciola e al glanduia unisce la delicata glassa al cioccolato e granella di nocciole



Il gelato "gourmet" al piatto, del "Pasticciere dell'anno 2024" **FABRIZIO GALLA**, è un affogato realizzato con gelato alla vaniglia servito con caffè caldo e una lingua di gatto al cacao. Disponibile anche in altri gusti e abbinamenti

Panettone d'estate? Ecco i migliori del 2022

Presentato da Tuccillo

di Guido Pellegrini
7 luglio 2022



Il panettone d'estate piace ancora di più. Il segreto? Le alte temperature, che insensibile. Ecco i migliori

Non più solo sotto l'albero di Natale: il **panettone d'estate** è ormai diventato una dolce certezza per gli amanti del lievitato milanese. Sono sempre di più, infatti, i maestri della lievitazione e i pasticceri che decidono di produrlo e proporlo alla clientela anche nella stagione calda. C'è chi per l'occasione lo ricomincia con **gusti più freschi** e chi invece continua sulla strada della **tradizione** e sogna che il **panettone** diventi così versatile da rappresentare un giorno la merenda perfetta da portare fra sotto l'ombrellone. Tra vecchio e nuove proposte la certezza è che tutti i prodotti sono accompagnati da maestria, lunghe lievitazioni, artigianalità e grande amore per un dolce che nel tempo sta riscuotendo a scroscianti di nuovo l'etichetta di "specialità natalizia".

Ecco perché piace

Se i maestri dolciari sfiorano il panettone d'estate è perché la clientela chiede a gran voce il prodotto: «Abbiamo iniziato anni fa e non abbiamo più smesso perché è stato fin da subito un **gran successo**», spiega **Giuseppe Pepe**, membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Il segreto per un prodotto irresistibile anche d'estate? Proprio le alte temperature: «Grazie alle alte temperature i **grassi del burro** si fondono con i profumi interni del dolce, **esaltandone il sapore** e regalando un'autentica emozione», continua Pepe.

Classico o rivisitato: ce n'è per tutti i gusti

C'è chi preferisce proporre nella versione tradizionale, come il maestro **Iginio Massari** o la pasticceria milanese **Civati**, e chi, invece, fa delle varianti di gusto, come Olivieri 1882, che ha creato tutta una gamma di panettoni estivi, o Pepe. Tra le variazioni sul tema più gettonate ci sono i **varianti alle frutta esotica**: ananas e mango. Non manca l'utilizzo della frutta di stagione, come ciliege e albicocche e la scelta di **aromi** che ricordano terre lontane e diano freschezza, come il limo e la menta. E se c'è chi le rivisitazioni le chiama "panettone estivo" per non turbare la tranquillità dei parenti, c'è chi sceglie di dare al suo dolce lievitato un nome completamente diverso, come **Da Vittorio**, che ha creato la versione estiva della sua Gioconda, "la figlia solare e briosa del dolce creato nel 2018 per il 50° anniversario del Du Vittorio come tributo alla Signora Gioconda che, per noi fratelli Cervo, è mamma Bruna, come fin dal principio ha amato farsi chiamare da papà Vittorio", spiegano dal trattoria ristorante di Brascaforte, in provincia di Bergamo.

Al bar il panettone è la nuova "brioche"

Non solo da vendere intero come dolce. Il panettone viene **venduto anche a fette**, per la colazione da chi ha colfiettera e come dessert da chi ha ristoranti. «Dal 2009 produciamo panettone tutto l'anno, cambiando ed alleggerendo la ricetta estiva, assicurandoci di un po' di grasso ed usando la frutta come ingrediente principale, producendolo in formato più piccolo. Nella sala degustazione lo proponiamo come dessert con la classica pallina di gelato in estate, mentre nella Bakery lo vendiamo in formato da 500 grammi. La clientela apprezza», spiegano dal team di **Saperi**, la pizzeria del noto pizzaiolo Renato Esposito. Anche a Torino si trova per la colazione, alla pasticceria **Piatti**, nella versione tradizionale: «Sono affascinato dalla tradizione, senza fronzoli, dalla vera anima delle ricette», spiega il Maestro Luciano Sciltiano. «Per questo il mio panettone è quello più tradizionale, il Milano. È un dolce delicato per il quale ho cercato un equilibrio perfetto tra burrosità, dolcezza e leggerezza ideale come dessert ma anche piacevole da gustare a colazione e merenda, a letto».



17/19

Nuvola d'estate di Fabio Tuccillo

Per l'estate Fabio Tuccillo della Tuccillo Bakery di Marigliano (Napoli) propone una soffice **pasta lievitata** morbida come una nuvola. Inebriante il profumo di vaniglia del Madagascar, che culmina in una ricca farcitura **all'albicocca Pellicchiella del Vesuvio** o alla **Mela annurca Campana** e gocce di cioccolato bianco.

A Ferragosto a tavola con il panettone

[Home](#) [Chi siamo](#) [Contatti](#) [Video](#) [Facebook](#)

di Marco Milano

È Natale tutto l'anno ormai con la moda crescente del panettone in versione estiva. Farcito con frutta, essenze esotiche, ingredienti che donano senso di "freshness", il dolce per antonomasia della festività natalizia sta ormai prendendo piede tutto l'anno con edizioni e proposte "summer" che raggiungeranno il loro clou, probabilmente proprio a Ferragosto quando party, serate in villa o raduni sulle spiagge lo faranno da padrone e al posto o al fianco della tradizionale anguria, a rendere dolce il giro di boa dell'estate sarà paradossalmente proprio il simbolo del Natale e del rito invernale. Panettone in stile estivo, obbiamo, con le affermate "griffe del dolce" o le pasticcerie artigianali che si sono ingegnate in questo 2022 a proporre e mettere in vetrina novità, a volte anche sperimentali, dai gusti disparati, per suscitare curiosità e voglia di provare a rigusti panettonisti o semplici golosi dolci mesi l'anno del levitato da forno nato con buona probabilità nei forni meragliesi.



Panettone estivo pesca e basilico Olivieri 1882

Una vera e propria linea tutta dedicata al "panettone estivo" è quella lanciata da Olivieri 1882, pasticceria e bakery contemporanea, con centotrentadue anni di attività, che ha rinnovato il suo brand nel 2009 e che sette anni orsono ha inaugurato un nuovo mastrore con ottocento metri di laboratorio ad Asigliano.



Panettone estivo ciliegia e maraschino Olivieri 1882

Premiato dal Gambero Rosso tra le migliori calzature d'Italia, premio Miglior Colomba d'Italia, nel 2020 Due Torri sulla Guida Pasticceria e del Tre Piani, che già con grande successo presentò la scorsa estate il levitato estivo al "gusto" macedonia, un panettone artigianale, con lievito madre vivo, arricchito da pesche candite artigianalmente da fresche, albicocca emiliana, fragoline di bosco, limone di Sorrento, ananas a spicchi e cedro "Diamante" di Calabria. Nella vetrina 2022, inoltre, Olivieri 1882 ha presentato il panettone estivo pesca e basilico, ma anche festivo alla ciliegia rossa varietà "imperiale" candita al Maraschino. E non solo, Panettoni versione summer griffati Olivieri 1882 sono anche quelli con lime messicane candite e menta pipenta, ananas e rosmarino, infuso rinosuavato al limone di Sorrento e lavanda.



Foto: Pepe

E dopo il grande successo del 2021 anche quest'estate non mancano i panettoni estivi sfornati dalla Pasticceria Pepe, Tattler dei dolci che continua la sua attività nel vulco traucato dai Maestri dolciere Alfonso insieme ai suoi fratelli Prisco e Giuseppe a Sant'Egidio del Monte Albino nel Salernitano, "Dolcestate Panettone" con mango, passion fruit, menta e lime e "Dolcestate Panettone" con cocco e ananas, al quale aggiungere il medesimo abbinamento della versione "Tronchetto".



Panettone Renato Bosco

È si chiama "Estate" anche il nuovo lievito nato dall'estro e dalle mani di Renato Bosco, il re della pizza di "Saporiti" a San Martino Buon Albergo (Verona) e Milano, proviene tra i pizzaioli creativi anche di dolci lievitati con pasta madre viva. "Estate" di Renato Bosco è un lievito con albicocca, amarena, fragola, mela e pezzi di mango.



Panettone di Saporiti vegani

E ancora, "Vergari", casa del panettone rigorosamente a Milano dal 1944 "il panettone di Milano" già la scorsa estate propose il "Panettone di Ferragosto", una versione classica del lievito in un package "da tutto l'anno" presentato con una carta gamma di frutta a fare da contorno. "Milano chiama Napoli risponde" diceva l'indimenticabile Luigi Nocco a "90" Minuti e si sfida dal calcio si trasferisce a sanità, infatti da Napoli, esattamente da Mangiano arriva "Nuovo d'estate", il panettone natalizio "Tuccillo Bakery" nato dal genio artistico di Fabio Tuccillo. "Chi ha detto che il panettone è un dolce esclusivamente natalizio" - chiedono da Tuccillo Bakery - Siamo convinti che il panettone sia un prodotto estremamente versatile e che si adatti perfettamente anche alla stagione estiva".



Nuovo d'estate Fabio Tuccillo

E così nasce la "Nuova d'estate", cinquecento grammi di soffice pasta lievitata trentadue ore al profumo di vaniglia del Madagascar, ferita con albicocca "Pellecchia del Vesuvio" o Mela amara campana e gocce di cioccolato bianco. "A colazione, come dessert o per una gustosa merenda - questo il biglietto da visita - la nostra Nuova d'Estate è la scelta di gusto perfetto". Un panettone in estate è anche l'idea di Andrea Finotti, titolare del panificio "Finotti e Pao di Zucchero" di Porto Tino e presidente della categoria Panificatori di Contadinato Polesine. "Lo sbarco di tutta questa regione che si circonda, tra pandemia, guerra, prezzi alle stelle - ha spiegato Finotti - e poiché il mio panettone artigianale è molto apprezzato, ho pensato di ricreare quell'armonia tipica del fatale a Ferragosto". La ricetta è un panettone coperto di mandorle e glassa di amaretto con fragole sennoncette e aroma di limone. "Per se lo si gusta con un buon ripieno di gelato - ha suggerito Finotti - diventa una ricetta gourmet da presentare in occasioni importanti".

Da un'idea del bakery chef Fabio Tuccillo, nasce il panettone "Nuvola d'estate"



La bontà del panettone ed un impasto fragrante e leggerissimo, proprio come una nuvola, per non rinunciare al gusto nemmeno nei mesi più caldi. Non c'è stagione che tenga per gli amanti del panettone, che non si accontentano del periodo natalizio per gustare questa dolce specialità e che, ormai da qualche tempo, è sulle tavole degli italiani anche nella sua versione "estiva".

Proprio per sedurre i golosi estimatori e non, di sua eccellenza il panettone, nasce **Nuvola d'estate**, l'ultima creazione artigianale del giovane **bakery chef Fabio Tuccillo**, medaglia d'argento al concorso miglior colomba d'Italia Fipcg federazione internazionale di pasticceria gelateria cioccolateria.



Una delizia unica, dal gusto sorprendente, del peso di 500 g. fatto di una soffice **pasta lievitata 32 ore**, lavorata con lievito madre, morbida proprio come una nuvola. Inebriante il profumo di vaniglia del Madagascar, che culmina in una ricca farcitura all'**albicocca pellicchiella del Vesuvio** o alla **mela annurca Campana** e **gocce di cioccolato bianco**. Nuvola, proprio per la sua lievitazione naturale lentissima e il suo fresco ripieno alla frutta, nelle sue due versioni, è l'ideale anche nella stagione calda, a colazione, come dessert di fine pasto o per una merenda genuina e leggera da portare sotto l'ombrellone, magari accompagnata da un fresco cocktail a base di frutta!

Fabio Tuccillo, grazie alla sua creatività e alla sua passione, è attualmente uno dei più rinomati Bakery chef sul territorio ed è ospite fisso della trasmissione **Mattina in Salute su Canale 9**, dove presenta le sue **ricette healthy** nella rubrica **"La Prevenzione nel piatto"**. In occasione della messa in onda della prossima puntata, sabato 28 Maggio dalle 12 alle 13, ha organizzato un **incontro** presso la Tuccillo Bakery, a **Marigliano**, dove si potrà **assaggiare** gratuitamente la sua Nuvola d'estate.

Il bakery chef Fabio Tuccillo è titolare della Tuccillo Bakery, che gestisce insieme a suo fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme al padre Antonio. Nata nel 2014, la panetteria Tuccillo si è evoluta nel corso degli anni, associando alla produzione di pane e panini, anche la pasticceria e gli altri prodotti da forno, che oggi la rendono riconoscibile come bakery per un vasto pubblico, sia di clienti privati che Horeca.

Nuvola d'Estate: la dolce novità del bakery chef Fabio Tuccillo

La bontà del panettone ed un impasto fragrante e leggerissimo, proprio come una nuvola, per non rinunciare al gusto nemmeno nei mesi più caldi



Non c'è stagione che tenga per gli amanti del panettone, che non si accontentano del periodo natalizio per gustare questa dolce specialità e che, ormai da qualche tempo, è sulle tavole degli italiani anche nella sua versione "estiva".

Proprio per sedurre i golosi estimatori e non, di sua eccellenza il Panettone, nasce ***Nuvola d'Estate***, l'ultima creazione artigianale del giovane Bakery Chef **Fabio Tuccillo**, medaglia d'argento al concorso Miglior Colomba d'Italia FIPGC Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

Una delizia unica, dal gusto sorprendente, del peso di 500 g. fatto di una soffice **pasta lievitata 32 ore**, lavorata con lievito madre, morbida proprio come una nuvola.

Inebriante il profumo di vaniglia del Madagascar, che culmina in una ricca farcitura all'albicocca Pellecchiella del Vesuvio o alla Mela annurca Campana e gocce di cioccolato bianco.

Nuvola, proprio per la sua lievitazione naturale lentissima e il suo fresco ripieno alla frutta, nelle sue due versioni, è l'ideale anche nella stagione calda, a colazione, come dessert di fine pasto o per una merenda genuina e leggera da portare sotto l'ombrellone, magari accompagnata da un fresco cocktail a base di frutta!



Il Bakery chef Fabio Tuccillo è titolare della Tuccillo Bakery, che gestisce insieme a suo fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme al padre Antonio. Nata nel 2014, la Panetteria Tuccillo si è evoluta nel corso degli anni, associando alla produzione di pane e panini, anche la pasticceria e gli altri prodotti da forno, che oggi la rendono riconoscibile come Bakery per un vasto pubblico, sia di clienti privati che Ho.re.ca.

Fabio Tuccillo e la dieta mediterranea: «Si ai carboidrati, bisogna scegliere gli alimenti giusti»



Venerdì 20 Giugno 2024, 19:00 - Ultimo app. 11 Luglio 2024

5 Minuti di Lettura

Demonizzati, sostituiti o del tutto eliminati, i **carboidrati**, un tempo immancabili sulle tavole degli Italiani, sono diventati il «nemico giurato» di chi segue diete ipocaloriche e low carb. Perché rinunciare al pane o alla pizza, se preparati in modo artigianale e con ingredienti selezionati? La **dieta mediterranea**, sana e sostenibile, confermata per il quinto anno consecutivo la migliore al mondo nella classifica dell'US News & World Report, è incentrata proprio sulla corretta scelta ed abbinamento degli alimenti, tra i quali i cereali integrali, il pane e la pasta.

Il Bakery chef **Fabio Tuccillo**, racconta, attraverso i suoi prodotti, quanto un particolare tipo di farina, la corretta lievitazione e la giusta quantità di acqua in un impasto, accompagnati ovviamente da ingredienti genuini, possano contribuire ad un regime nutrizionale bilanciato ed anche ad un'azione preventiva per alcune malattie. Questi i temi trattati dal Bakery chef nella trasmissione di Canale 9 Mattina in Salute, dove ha presentato le sue ricette healthy per la rubrica «**La Prevenzione nel piatto**». «Un pasto equilibrato deve essere leggero, ma allo stesso tempo deve darci l'energia giusta per affrontare la giornata e l'estate» afferma Fabio Tuccillo. «Il segreto per un regime dietetico controllato è scegliere i prodotti giusti, che siano sani, nutrienti, ma anche gustosi, che possano essere apprezzati da tutti e in particolare dai giovani, sempre più attenti ad una corretta alimentazione. Farine di cereali, di tipo 1, di Chia e lievito madre, accompagnati da ingredienti freschi, da sempre consigliati nella dieta mediterranea, generano dei prodotti da forno che rispondono perfettamente a questa esigenza e che, in un'ottica di prevenzione, garantiscono un'alimentazione varia ed equilibrata, che può assicurare i nutrienti necessari a preservare le nostre difese immunitarie».



È proprio in quest'ottica che, grazie alla collaborazione con l'oncologo dottor Crescenzo Muto e della biologa nutrizionista dottoressa Silvana Di Martino, è nata la **Pizza «anti-cancro»**, definita così dagli stessi specialisti per enfatizzare le caratteristiche nutritive ed antiossidanti, presentata da Fabio Tuccillo in occasione del Convegno «Prevenzione & Friends. Cultura, Scienza ed Arti figurative per la diffusione della Conoscenza per la Prevenzione delle Malattie», in collaborazione con **Lions Clubs International**. L'impasto di questa pizza speciale è realizzato con lievito madre e **farina di tipo 1**, meno raffinata, più digeribile rispetto alla farina 00 e ad alto contenuto di fibre. In aggiunta, ingredienti selezionati e ricchi di agenti antiossidanti, quali fardolate di Agerola, farielli con aglio e peperoncino, pomodorini gialli Corbarino, olive di Calazzo, olio extra-vergine di oliva, mandorle e maggiorana. In vista delle temperature più calde è sempre bene privilegiare una dieta variegata, ricca di acqua, frutta, verdure, ma anche pasta e pane, alimenti alla base della dieta mediterranea, che mangiati nelle giuste quantità, contribuiscono all'apporto di nutrienti essenziali per il nostro organismo e delle calorie necessarie per bilanciare il dispendio energetico giornaliero. «Condivido da anni i benefici della dieta mediterranea, perché è l'unica che può essere seguita per lunghi periodi; utile perché diamo al nostro organismo tutti quegli elementi fatti di macro e micronutrienti che da soli non riusciremmo a produrre» afferma la dottoressa Silvana Di Martino. «L'apporto di grassi buoni come quelli del pesce, Omega 3 e 6, insaturi e di origine vegetale, di lecitina e fitosteroli, aiuta anche a combattere l'aumento dei trigliceridi nel sangue e a diminuire il contenuto di colesterolo, con vantaggi sul sistema cardiovascolare. Previene e cura le malattie metaboliche e l'obesità. Attenzione però a non incorrere negli errori più comuni della dieta mediterranea contemporanea, come il consumo in eccesso di pasta industriale, pane bianco, farine e zucchero raffinati, la scarsa attenzione ad oli e condimenti e alla stagionalità dei prodotti».

Pani alla curcuma, al grano saraceno, alla crusca, ai semi di Chia e quinoa, alla zucca, tutti fatti con lievito madre, sono **alimenti consigliati**, per le loro qualità e benefici per la salute. In particolare, il grano saraceno, fonte di vitamine, contrasta gonfiori e grasso addominale, aiuta a ridurre glicemia e colesterolo, prevenendo problemi cardiovascolari e diabete; ha effetti positivi contro la cellulite e protegge da stress e ansia. Anche la crusca è consigliata per perdere peso e per tenere sotto controllo il colesterolo. In più allevia l'irritabilità; svolge attività di prevenzione oncologica e migliora l'attività cardiaca, i processi metabolici e l'attività riproduttiva. I semi di Chia infine, ricchi di calcio, di acidi grassi essenziali, **Omega 3 e Omega 6**, aiutano a controllare i processi infiammatori, ad un corretto sviluppo del sistema nervoso e a ridurre il rischio di disturbi cardiovascolari. Anche le barrette multicereali ai frutti rossi, dalle note proprietà antiossidanti, o i dolci per la colazione, senza grassi e zuccheri aggiunti e senza conservanti, come quelli realizzati dal Bakery chef Tuccillo, possono essere dei sani e gustosi alleati per una dieta healthy e bilanciata. Perché rinunciare, quindi?

Mangiare sano in estate: via libera ai carboidrati

I prodotti da forno, se preparati artigianalmente con ingredienti selezionati, garantiscono un'alimentazione varia e bilanciata

Redatta Foresti | 8 Luglio 2022 | Last Updated: 8 Luglio 2022 | 3 minuti di lettura



Demonizzati, sostituiti o del tutto eliminati, i **carboidrati**, un tempo immancabili sulle tavole degli italiani, sono oggi il "nemico giurato" di chi segue **diete ipocaloriche e low carb**. Ma perché rinunciare, se preparati artigianalmente e con ingredienti selezionati? Lo conferma anche la **dieta mediterranea**, per il quinto anno consecutiva la migliore al mondo nella classifica dell'US News & World Report, incentrata sulla corretta scelta e abbinamento degli alimenti, e soprattutto su cereali integrali, pane e pasta.

L'importanza di farina, lievitazione e impasto

Un particolare tipo di **farina**, la **corretta lievitazione** e la giusta quantità di acqua in un **impasto**, se accompagnati da ingredienti freschi e genuini, possono contribuire non solo ad un regime nutrizionale bilanciato, ma anche ad un'azione **preventiva per alcune malattie**. «Un pasto equilibrato deve essere leggero, ma allo stesso tempo deve darci l'energia giusta per affrontare la giornata e l'estate» afferma il bakery chef **Fabio Tuccillo**.

Qual è allora il **segreto per un regime dietetico controllato**? «Scegliere i prodotti giusti, che siano sani, nutrienti, ma anche gustosi, che possono essere apprezzati da tutti e in particolare dai giovani, sempre più attenti ad una corretta alimentazione» continua Tuccillo.

I benefici del grano saraceno, della crusca e dei semi di Chia

Prodotti da forno come **farine di cereali di tipo 1, di Chia e lievito madre**, da sempre consigliati nella dieta mediterranea, garantiscono un'alimentazione varia ed equilibrata e, in ottica di prevenzione, possono assicurare i **nutrienti necessari a preservare le difese immunitarie**. Via libera quindi a pane alla cuticuma, al grano saraceno, alla crusca, ai semi di Chia e quinoa, alla zucca, tutti realizzati con lievito madre, promossi a pieni voti per le loro qualità e benefici per la salute.

In particolare, il **grano saraceno**, fonte di vitamine, contrasta gonfiore e grasso addominale, aiuta a ridurre glicemia e colesterolo, prevenendo problemi cardiovascolari e diabete, oltre ad avere effetti positivi contro la cellulite e proteggere da stress e ansia. Anche la **crusca** è consigliata per chi cerca di perdere peso e tenere sotto controllo il colesterolo: in più allevia l'irritabilità, svolge attività di prevenzione oncologica e migliora l'attività cardiaca, i processi metabolici e l'attività riproduttiva. Infine, i **semi di Chia**, ricchi di calcio, acidi grassi essenziali, Omega 3 e Omega 6, aiutano a controllare i processi infiammatori, il corretto sviluppo del sistema nervoso e a ridurre il rischio di disturbi cardiovascolari.

Anche le **banane multicereali** ai frutti rossi, dalle note proprietà antiossidanti, o i dolci per la colazione, senza grassi e zuccheri aggiunti e senza conservanti, come quelli realizzati dal Bakery chef Tuccillo, possono essere sani e gustosi ideati per una dieta healthy e bilanciata.

Nasce la pizza "anti-cancro"

È proprio in quest'ottica che, grazie alla collaborazione con l'oncologo dott. **Crescenzo Muto** e della biologa nutrizionista dott.ssa **Silvana Di Martina**, nasce la **pizza speciale "anti-cancro"**, definita così dagli stessi specialisti per enfatizzare le caratteristiche nutritive ed antiossidanti, presentata da Tuccillo in occasione del Convegno "Prevenzione & Friends: Cultura, Scienza ed Arti figurative per la diffusione della Conoscenza per la Prevenzione delle Malattie", in collaborazione con Lions Clubs International.

L'impasto è realizzato con **lievito madre e farina di tipo 1**, meno raffinata, più digeribile rispetto alla farina 00 e ad alto contenuto di fibre. In aggiunta, ingredienti selezionati e ricchi di agenti antiossidanti, quali fardelle di Ageria, friarelli con aglio e peperoncino, pomodori gialli Carbonara, olive di Calzotta, olio extra-vergine di oliva, mandorle e maggiorana.

Cosa portare in tavola d'estate

In vista delle **temperature più calde** è sempre bene privilegiare una **dieta variegata ricca di acqua, frutta, verdure, ma anche pasta e pane**. Se mangiati nelle giuste quantità, contribuiscono all'apporto di nutrienti essenziali per il nostro organismo e delle calorie necessarie per bilanciare il dispendio energetico giornaliero. «Condivido da anni i benefici della dieta mediterranea, perché è l'unica che può essere seguita per lunghi periodi, utile perché dona al nostro organismo tutti quegli elementi fatti di macro e micronutrienti che da soli non riusciremmo a produrre» afferma Di Martina.

Nello specifico, l'apporto di **grassi buoni** come quelli di **pesce, Omega 3 e 6**, insaturi e di origine vegetale, di **lecitina e fitosteroli**, «aiuta anche a combattere l'aumento dei trigliceridi nel sangue e a diminuire il contenuto di colesterolo, a vantaggio sul sistema cardiovascolare, oltre a prevenire e curare malattie metaboliche e obesità. Attenzione però a non incorrere negli errori più comuni della dieta mediterranea contemporanea, come il consumo in eccesso di pasta industriale, pane bianco, farine e zuccheri raffinati, la scarsa attenzione ad oli e condimenti e alla stagionalità dei prodotti» conclude.

Mangiare sano per affrontare l'estate: l'healthy bakery di Fabio Tuccillo



Si ai carboidrati. Per una dieta mediterranea, sana e bilanciata, basta scegliere gli alimenti giusti

21 GIUGNO 2022 | [ARRETRATI ALLE PAG. 10](#)

[3](#) [SALUTE](#) | [LETTURE](#)

Demonizzati, sostituiti o del tutto eliminati, i carboidrati, sono spesso considerati il "nemico giurato" di chi segue diete ipocaloriche e low carb. Perché rinunciare al pane o alla pizza, se preparati in modo artigianale e con ingredienti selezionati? La dieta mediterranea, sana e sostenibile, confermata la migliore al mondo nella classifica dell'US News & World Report, è incentrata proprio sulla corretta scelta ed abbinamento degli alimenti, tra i quali i cereali integrali, il pane e la pasta.



Il Bakery chef Fabio Tuccillo, racconta, attraverso i suoi prodotti, quanto un particolare tipo di farina, la corretta lievitazione e la giusta quantità di acqua in un impasto, accompagnati ovviamente da ingredienti genuini, possano contribuire ad un regime nutrizionale bilanciato ed anche a un'azione preventiva per alcune malattie. Questi i temi trattati dal Bakery chef nella trasmissione di Canale 9 Mattina in Salute, dove ha presentato le sue ricette healthy per la rubrica "La Prevenzione nel piatto".

"Un pasto equilibrato deve essere leggero, ma allo stesso tempo deve darci l'energia giusta per affrontare la giornata e l'estate" afferma Fabio Tuccillo. "Il segreto per un regime dietetico controllato è scegliere i prodotti giusti, che siano sani, nutrienti, ma anche gustosi, che possano essere apprezzati da tutti e in particolare dai giovani, sempre più attenti ad una corretta alimentazione. Farine di cereali, di tipo 1, di Chia e lievito madre, accompagnati da ingredienti freschi, da sempre consigliati nella dieta mediterranea, generano dei prodotti da forno che rispondono perfettamente a questa esigenza e che, in un'ottica di prevenzione, garantiscono un'alimentazione varia ed equilibrata, che può assicurare i nutrienti necessari a preservare le nostre difese immunitarie."

È proprio in quest'ottica che, grazie alla collaborazione con l'oculologo dott. Crescenzo Mato e della biologa nutrizionista dott.ssa Silvana Di Martino, è nata la Pizza "anti-cancro", definita così dagli stessi specialisti per enfatizzarne le caratteristiche nutritive ed antiossidanti, presentata da Fabio Tuccillo in occasione del Convegno "Prevenzione & Friends. Cultura, Scienza ed Arti figurative per la diffusione della Conoscenza per la Prevenzione delle Malattie", in collaborazione con Lions Clubs International. L'impasto di questa pizza "speciale" è realizzato con lievito madre e farina di tipo 1, meno raffinata, più digeribile rispetto alla farina 00 e ad alto contenuto di fibre. In aggiunta, ingredienti selezionati e ricchi di agenti antiossidanti, quali fiordilatte di Ageola, friarielli con aglio e peperoncino, pomodorini gialli Corbarino, olive di Gaiazzo, olio extra-vergine di oliva, mandorle e maggiorana.

La vista delle temperature più calde è sempre bene privilegiare una dieta variegata, ricca di acqua, frutta, verdure, ma anche pasta e pane, alimenti alla base della dieta mediterranea, che mangiati nelle giuste quantità, contribuiscono all'apporto di nutrienti essenziali per il nostro organismo e delle calorie necessarie per bilanciare il dispendio energetico giornaliero.

"Condivido da anni i benefici della dieta mediterranea, perché è l'unica che può essere seguita per lunghi periodi, utile perché darlo al nostro organismo tutti quegli elementi fatti di macro e micronutrienti che da soli non riusciremmo a produrre" afferma la dott.ssa Silvana Di Martino.

"L'apporto di grassi buoni come quelli del pesce, Omega 3 e 6, insaturi e di origine vegetale, di lecitina e fitosteroli, aiuta anche a combattere l'aumento dei trigliceridi nel sangue e a diminuire il contenuto di colesterolo, con vantaggi sul sistema cardiovascolare. Previene e cura le malattie metaboliche e l'obesità. Attenzione però a non incorrere negli errori più comuni della dieta mediterranea contemporanea, come il consumo in eccesso di pasta industriale, pane bianco, farine e zucchero raffinati, la scarsa attenzione ad oli e condimenti e alla stagionalità dei prodotti."

Pani alla curcuma, al grano saraceno, alla crusca, ai semi di Chia e quinoa, alla zucca, tutti fatti con lievito madre, sono alimenti consigliati, per le loro qualità e benefici per la salute. In particolare, il grano saraceno, fonte di vitamine, contrasta gonfiore e grasso addominale; aiuta a ridurre glicemia e colesterolo, prevenendo problemi cardiovascolari e diabete; ha effetti positivi contro la cellulite e protegge da stress e ansia. Anche la crusca è consigliata per perdere peso e per tenere sotto controllo il colesterolo. In più allevia l'irritabilità; svolge attività di prevenzione oncologica e migliora l'attività cardiaca, i processi metabolici e l'attività riproduttiva. I semi di Chia infine, ricchi di calcio, di acidi grassi essenziali, Omega 3 e Omega 6, aiutano a controllare i processi infiammatori, ad un corretto sviluppo del sistema nervoso e a ridurre il rischio di disturbi cardiovascolari.

Anche le barrette multigrain ai frutti rossi, dalle note proprietà antiossidanti, o i dolci per la colazione, senza grassi e zuccheri aggiunti e senza conservanti, come quelli realizzati dal Bakery chef Tuccillo, possono essere dei sani e gustosi alleati per una dieta healthy e bilanciata. Perché rinunciare, quindi?

Il Bakery chef Fabio Tuccillo è titolare della Tuccillo Bakery, che gestisce insieme a suo fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme al padre Antonio. Nata nel 2004, la Panetteria Tuccillo si è evoluta nel corso degli anni, associando alla produzione di pane e panini, anche la pasticceria e gli altri prodotti da forno, che oggi la rendono riconoscibile come Bakery per un vasto pubblico, sia di clienti privati che Ho.re.ca.



Il progetto: l'healthy Bakery di Fabio Tuccillo

Mangiare sano senza rinunciare ai carboidrati

12 OTTOBRE 2022 ALLE 10.22

4 MINUTI DI LETTURA

Per una dieta mediterranea bilanciata basta scegliere gli alimenti giusti

Demonizzati, sostituiti o del tutto eliminati, i carboidrati sono diventati il "nemico giurato" di chi segue diete ipocaloriche e low carb. Perché rinunciare al pane o alla pizza, se preparati in modo artigianale e con ingredienti selezionati? La dieta mediterranea, confermata per il quinto anno consecutivo la migliore al mondo nella classifica dell'US News & World Report, è incentrata proprio sulla corretta scelta ed abbinamento degli alimenti, tra i quali i cereali integrali, il pane e la pasta.

"Un pasto equilibrato deve essere leggero, ma allo stesso tempo deve darci l'energia giusta per affrontare la giornata" afferma Fabio Tuccillo. "Il segreto per un regime dietetico controllato è scegliere i prodotti giusti, che siano sani, nutrienti, ma anche gustosi. Farine di cereali, di tipo 1, di Chia e lievito madre, accompagnati da ingredienti freschi, generano dei prodotti da forno che rispondono perfettamente a questa esigenza e che, in un'ottica di prevenzione, garantiscono un'alimentazione varia ed equilibrata, che può assicurare i nutrienti necessari a preservare le nostre difese immunitarie."

È proprio in quest'ottica che, grazie alla collaborazione con il chirurgo dott. Crescenzo Muto e la biologa nutrizionista dott.ssa Silvana Di Martino, è nata la Pizza "anti-cancro", definita così dagli stessi specialisti per enfatizzarne le caratteristiche nutritive ed antiossidanti, presentata da Fabio Tuccillo in occasione del Convegno "Prevenzione & Friends. Cultura, Scienza ed Arti figurative per la diffusione della Conoscenza per la Prevenzione delle Malattie", in collaborazione con Lions Clubs International. L'impasto è realizzato con lievito madre e farina di tipo 1, più digeribile rispetto alla farina 00 e ad alto contenuto di fibre. In aggiunta, ingredienti selezionati e ricchi di agenti antiossidanti, quali fiordilatte di Agerola, friarielli con aglio e peperoncino, pomodorini gialli Corbarino, olive di Caiazzo, olio extra vergine di oliva, mandorle e maggiorana.

È sempre bene privilegiare una dieta variegata, ricca di acqua, frutta, verdure, ma anche pasta e pane, alimenti che mangiati nelle giuste quantità, contribuiscono all'apporto di nutrienti essenziali per il nostro organismo e delle calorie necessarie per bilanciare il dispendio energetico giornaliero.

"Condivido da anni i benefici della dieta mediterranea, perché è l'unica che può essere seguita per lunghi periodi, utile perché diamo al nostro organismo tutti quegli elementi fatti di macro e micronutrienti che da soli non riusciremmo a produrre" afferma la dott.ssa Silvana Di Martino.

"L'apporto di grassi buoni come quelli del pesce, Omega 3 e 6, insaturi e di origine vegetale, di lecitina e fitosteroli, aiuta anche a combattere l'aumento dei trigliceridi nel sangue e a diminuire il contenuto di colesterolo, con vantaggi sul sistema cardiovascolare. Previene e cura le malattie metaboliche e l'obesità. Attenzione però a non incorrere negli errori più comuni della dieta mediterranea contemporanea, come il consumo in eccesso di pasta industriale, pane bianco, farine e zucchero raffinati, la scarsa attenzione ad oli e condimenti e alla stagionalità dei prodotti." Pani alla curcuma, al grano saraceno, alla crusca, ai semi di Chia, tutti fatti con lievito madre, sono alimenti consigliati, per le loro qualità e benefici per la salute. In particolare, il grano saraceno, fonte di vitamine, contrasta gonfiore e grasso addominale e aiuta a prevenire problemi cardiovascolari e diabete. La crusca è consigliata per perdere peso e per tenere sotto controllo il colesterolo. I semi di Chia infine, ricchi di calcio, di Omega 3 e 6, aiutano a controllare i processi infiammatori e a ridurre il rischio di disturbi cardiovascolari.

Anche le barrette multicereali ai frutti rossi, dalle note proprietà antiossidanti, o i dolci per la colazione, senza grassi e zuccheri aggiunti e senza conservanti, come quelli realizzati dal Bakery chef Tuccillo, possono essere dei sani e gustosi alleati per una dieta healthy e bilanciata.





IL PERSONAGGIO

CHI È FABIO TUCCILLO?

Il Bakery chef Fabio Tuccillo, medaglia d'argento al concorso Miglior Colomba d'Italia FIPGC Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, è titolare della Tuccillo Bakery, che gestisce insieme a suo fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme al padre Antonio. Abbinando studio e lavoro, in rosticceria e in diversi ristoranti e una volta diplomato come cuoco in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", Fabio Tuccillo, appena maggiorenne, decide di investire energie, capacità, conoscenze e soprattutto passione nell'attività di famiglia. Continua, però, la sua formazione, prima specializzandosi in Pasticceria mignon con il pluripremiato Maestro Pasticcere Roberto Rinaldini e poi con un corso sui grandi lievitati, del Maestro Panificatore Piergiorgio Giorilli.

Oggi rappresenta la "mente creativa" della Tuccillo Bakery, nonché punto di riferimento per clienti affezionati ed avventori, che riconoscono oltre che la qualità e varietà della sua produzione, anche il suo volto, ormai noto su tutti i social. Grazie alla sua creatività e alla sua passione, Fabio Tuccillo è infatti attualmente uno dei più rinomati Bakery chef sul territorio ed è ospite fisso della trasmissione Mattina in Salute su Canale 9, dove presenta le sue ricette healthy nella rubrica "La Prevenzione nel piatto".



L'AZIENDA: UNA REALTÀ ARTIGIANALE CHE GUARDA AL FUTURO

TUCCILLO BAKERY. IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ

Nata nel 2014, la Panetteria Tuccillo di Marigliano (NA) si è evoluta nel corso degli anni, associando alla produzione di pane e panini, anche la pasticceria ed altri prodotti da forno, che oggi la rendono riconoscibile come Bakery sul territorio, e non solo, per un vasto pubblico, sia di clienti privati che Ho.re.ca. Tuccillo Bakery nasce da una passione che ha da sempre accomunato l'intera famiglia, che la guida e che la unisce oltre il legame familiare, portandola verso la ricerca della tradizione artigianale d'eccellenza, un incontro tra esperienza e innovazione, in grado di creare un mix di sapori frutto di materie prime di alta qualità e tecniche di lavorazione tramandate da generazioni.



I PRODOTTI

Entrando nel laboratorio di Tuccillo Bakery il profumo rassicurante e fragrante del pane appena sfornato inebria i sensi. Ma non c'è solo il pane, l'offerta è vastissima: dai prodotti da forno salati, alla pizza, alla pasticceria, ai prodotti da colazione, ispirati alla tradizione partenopea, come Graffe, Bomboloni ripieni e fragranti Sfogliatelle, sia ricce che frolle. In store anche una linea a marchio "Tuccillo Bakery", con creme spalmabili, al cioccolato, al pistacchio, alle nocciole e alle arachidi, biscotti e taralli confezionati, tutti realizzati in modo artigianale, con materie prime selezionate. Tra i prodotti di punta, ci sono i pani realizzati con farine speciali, il pane sfogliato e i Rolls di pane farciti; la pizza con impasto misto e lievito madre e i biscotti all'amarena. Pastiere, panettoni, colombe pasquali sono inoltre alcuni dei prodotti che da sempre Tuccillo Bakery propone, rispettando tempi naturali di lavorazione e stagionalità delle materie prime.

<https://tuccillobakery.it/>

Ognissanti, nasce il torrone speciale del bakery chef Fabio Tuccillo

SAPORI DELLA CAMPANIA • LE NEWS

Lunedì 21 Ottobre 2023



Le origini del torrone sembrano perdersi nella notte dei tempi, fondendo storia e tradizione artigianale. Sin dall'epoca dei romani, quando il torrone era chiamato "Cupedia", si hanno tracce di questa dolce bontà, che arriva ai giorni nostri nelle forme e nelle varianti più disparate, da gustare in occasione di feste e ricorrenze particolari, ma non solo. Non è un dolce italiano, si pensa sia originario del Medio Oriente, ma è ormai entrato di diritto nella nostra cultura gastronomica, nelle sue tantissime versioni.

Tra queste, legata alla festa dei defunti, è il torrone cremoso, una delizia tipica partenopea. Un torrone morbido, nella sua versione tradizionale ripieno di nocciole intere e ricoperto da un denso guscio di cioccolato, che si presenta solitamente con una forma a cassetta, che viene poi tagliata a fette.

Il Bakery Chef Fabio Tuccillo è uno degli appassionati di questa lunga tradizione artigianale e trae ispirazione dal classico torrone per la realizzazione delle sue originali creazioni, che partendo dalle origini ci si fondono con innovazione e creatività.

Cioccolato fondente, al latte, al gianduia con nocciole Igp, cioccolato al pistacchio con pistacchi interi, cioccolato bianco con biscotti e pralinato alle mandorle, sono solo alcuni dei gusti che Fabio Tuccillo propone, per accontentare i palati più golosi. Un'esplosione di sapori, un mood delicato ed avvolgente, che caratterizza anche tutte le novità 2023.

Tra queste, il torrone al Cioccolato al Caramello, ricoperto di cioccolato bianco e cuore di morbido caramello salato filante, che rende omaggio alla salsa dolce più famosa della pasticceria; quello al Cioccolato al Lampono, con interno di cioccolato bianco, fresco e dal sapore intenso, che seduce per la sua nota leggermente acidula, nocciole IGP e ciliegia ed infine quello al Cioccolato alla fragola, con inserto croccante e "scoppiettante" e nocciole IGP, che conquisterà anche i più piccini.

Sono tantissime le varianti proposte dal Bakery Chef, tutte realizzate con ingredienti di qualità e nel rispetto della preparazione originale, ottime come dessert di fine pasto o anche come merenda pomeridiana, sicuramente un dolce momento di gusto e condivisione.

Il Bakery chef Fabio Tuccillo, medaglia d'argento al concorso Miglior Colomba d'Italia FIPGC Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, è titolare della Tuccillo Bakery, che gestisce insieme a suo fratello Gianfranco, socio dell'attività e ideatore del progetto insieme al padre Antonio. Nata nel 2014, la Panetteria Tuccillo si è evoluta nel corso degli anni, associando alla produzione di pane e panini, anche la pasticceria e gli altri prodotti da forno, che oggi la rendono riconoscibile come Bakery per un vasto pubblico, sia di clienti privati che Ho.re.ca.

Tra i prodotti di punta, quelli realizzati con farine speciali, spezie e semi, della linea Healthy Bakery, ideali in una dieta bilanciata, per le loro qualità e benefici per la salute.



Non c'è Natale senza panettoni, e lo sa bene il grande Bakery chef Fabio Tuccillo, che, secondo una consuetudine radicata e un senso di innovazione e creatività, anche le sue nuove proposte per le feste natalizie, bene dolci, bene buone e sempre realizzate in modo artigianale, con amore, cura e ingredienti selezionati.

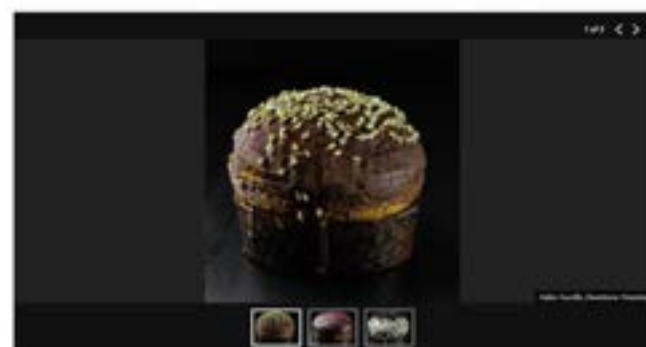


Unmancabile Classico

Da questo il Panettone Classico non scende neppure a scendere d'inverno. La particolarità è nella lievitazione, che è ancora lunga e molto dolce a tre tempi, mentre le produzioni realizzate in precedenza solo dopo una tecnica accelerata di fermentazione, che prevede un uso di lievitatione, rendendo il panettone molto più soffice, leggero, profumato e digeribile.

Tutte le gustose declinazioni del Panettone

Ed è anche l'ideale, pane di mandorle e cioccolato alle mandorle sono i protagonisti del Panettone Ambrato, che con la sua nota dolce, amara in campo di mandorle in fiore. Insieme al Panettone al Pistacchio, realizzato con un impasto lievitato e una gelata lievitata di amaretti e crema di pistacchio, prima e valorizza il gusto e la qualità della materia prima, come ragionamento italiano.



Amante esplosivo di gusto è il Panettone Tiramisù, realizzato con un impasto di caffè e mascarpone, sempre a lievitazione naturale, e condito alla vaniglia.

Per chi preferisce e vuole provare il Soft White Tiramisù, prima originale novità del Bakery chef nel fragoroso mondo dei panettoni. Un impasto realizzato con lo yogurt, che ricorda quello del plumcake, lievitato con gelatina e cioccolato al latte, ingredienti in grado di conferire al lievito un gusto dolce con una nota lievitazione acida, che crea il profumo della crosta di lievitato ancora calda.

Soft Red Tiramisù presenta invece un impasto di mascarpone, fragole candite e gelatina alla fragola, e potrà essere gustato con una spennata di liquore alla fragola al momento del taglio. Una proposta generosa, dai aromati di liquore, soffi per fragranza e morbidezza.

Da gli amanti dei gusti più forti, c'è poi il Panettone ai Frutti di bosco con crema ai frutti rossi e fruste di bosco candite.

Robusta e gustosa, due semplici ingredienti, danno vita a un panettone dal profumo intenso e avvolgente. Una raffinata scelta di ricetta anche "alternativa" in pane candito in un'ottimo, per una indimenticabile come esperienza.



Colore scuro è poi il Panettone al Cioccolato, con crema al cioccolato fondente, cioccolato alla fragola e cioccolato al mentolo, tutti con perfezione visuale al taglio.

Novità Natale 2022

Ma la vera novità di questo Natale è Nido d'Anata, un panettone in edizione limitata, che Fabio Tuccillo ha ideato ispirandosi ad una delle più celebri preparazioni della pasticceria francese, il moussé. Si tratta infatti di un panettone di 500 g realizzato con un impasto di gelatina montata e quello dei moussés, lievitato con gusto di cioccolato bianco, al gusto di limoncello e fragole. Una delizia, per gli occhi e la gola, in grado di rendere unica la tavola delle feste e rendere anche i panini più eleganti.

Innanzitutto nella tavola italiana elevano le feste, infine, il classico Panettone, realizzato secondo la ricetta tipica della tradizione e con i dolci più amati, soprattutto dai più piccoli.

Tuccillo Bakery

GRAZIA

Ecco dove trovare i panettoni artigianali più buoni d'Italia



CRISTINA PICCINOTTI - 22 NOVEMBRE 2022



Torna puntuale la nostra selezione dei migliori panettoni artigianali d'Italia. Ingredienti di prima scelta e creatività: ecco dove trovarli

Un'impresa non semplice quella di selezionare i **panettoni artigianali migliori d'Italia**. Perché l'elenco dei pasticceri e chef che mettono a punto ricette speciali aumenta ogni anno. E perché l'asticella, in termini di **eccellenza e qualità del prodotto**, ha ormai raggiunto livelli altissimi.

Ad accomunarli tutti sono gli **ingredienti di prima scelta**: lievito madre, farine, burro, uova, zucchero e canditi di provenienza certificata. Contribuisce, e non poco, a renderli **tutti diversi** e quindi **unici** il guizzo creativo del Maestro pasticcere.

Partendo dall'artigianalità e dal *quid* che li distingue uno dall'altro, ecco (alcuni tra) i migliori, da comprare online e ricevere direttamente a casa o da ordinare e ritirare in pasticceria.

I panettoni più buoni d'Italia

(Continua sotto la foto)



I panettoni Soft (*red o white*) Temptation di Fabio Tuccillo

Il Bakery chef Fabio Tuccillo è medaglia d'argento dei lievitati (vinta al concorso Miglior Colomba d'Italia FIPGC). Si allena e sperimenta nuove ricette nel laboratorio della sua panetteria, la Tuccillo Bakery, che gestisce insieme al fratello Gianfranco.

Oltre ai prodotti realizzati con farine speciali, spezie e semi, della linea Healthy Bakery, per questo Natale Tuccillo osa con due (di dieci) proposte di **lievitati gourmand**: il panettone **Soft White Temptation**, dall'impasto fresco, profumato e morbidissimo a base di yogurt, che ricorda quello del plumcake, farcito con gelatine e cioccolato al lampone, che gli conferiscono un gusto dolce con una nota lievemente acidula.

E il panettone **Soft Red Temptation**, dall'impasto più ricco, al mascarpone, con fragoline candite e gelatina alla fragola. Il consiglio è di gustarlo con una spruzzata di liquore alla fragola al momento del taglio.

Non mancano, poi, il **pandoro**, il **panettone classico**, all'albicocca, al pistacchio, al tiramisù, ai **tre cioccolati**, alla ricotta e pere e il **Nido d'Amore**: un lievitato in edizione limitata realizzato con un impasto sfogliato simile a quello dei croissant, farcito con gocce di cioccolato sciolte, al gusto di lampone o fragola. Info e ordini qui

Napoli

Panettone e fantasia il segreto è nei canditi

di Antonio Corbo



Il prodotto artigianale è in vendita fra i 30 e 40 euro, firmato da pasticceri di Napoli e della Campania. Ma anche in tanti panifici storici si trovano dolci di qualità: ecco dove

24 NOVEMBRE 2022 ALLE 10:00

2 MINUTI DI LETTURA

L'alta pasticceria ha rubato l'idea anche agli sceicchi del Qatar. Risparmiando i 250 miliardi di investimenti per i soli otto stadi nuovi, organizza da qualche anno i campionati del Panettone. Senza limiti né frontiere. Quello del Mondo si è tenuto a Fiano Romano, ma ce ne sono anche altri in Italia.

In attesa di sapere quanti mondi ci siano, vince l'abilità degli organizzatori. "Milano addio, il miglior panettone dell'universo si fa in Campania", informa da Milano la giornalista Paola Vernacchio. La qualità della comunicazione è pari a pregi e affari del panettone artigianale, in vendita fra 30 e 40 euro, firmato dai pasticceri. Quello industriale sconfla nella grande distribuzione. La Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria gelateria e cioccolateria, segnala per il miglior Panettone classico a Solofra l'irpino Raffaele Romano. Rispetta il disciplinare: lievito naturale, burro di centrifuga, uova fresche, uva sultanina e scorza di agrumi canditi. Ma quello di Romano è una eccellenza.

L'innovativo premia Luigi Fusco a Scafati con "Delizia al limone". Nel Decorato segnala la casertana Marianna Brucaccini ad Aversa. Un quesito, intanto. Panettone o Pandoro? "Il panettone", non ha dubbio Renata Bracale docente di Nutrizione umana all'università del Molise, volto di Elisir su Rai 3. Presenta oggi a Milano il suo ultimo libro, "La mia cucina mediterranea". Spiega. "Il Pandoro ha molte calorie. Il Panettone si fa preferire per i canditi. Frutta, quindi. Glucidica se fresca, lipidica se secca, buona a mandorla, pistacchio, anacardi, noci". Ma le calorie? Bracale è clemente. "Il Natale è convivialità. Una fetta si tollera in un pasto, se in quello successivo si mangia verdura amara, friarielli, rucola, carciofi o finocchi. Stimolano l'attività del fegato, aiutano a digerire".

La fantasia rincorre il gusto. Vi riesce Antonio Cascone, puntuale il Regno delle due Sicilie, il suo "Giardino dei Cesari" è al confine tra Gragnano e Castellammare di Stabia. A Saint Vincent è stato allievo di Mauro Marandin. Punta sulle delizie di aree vulcaniche, Vesuvio e Etna. Ne ha fatto un'arte. A Napoli tra i panettoni originali c'è quello del Gamberinus, novità il "Caffè Gegè", lo stesso servito nello storico locale con panna e cremino. Tira lo shop-line.

A Napoli il "Riva Caffè" di Oscar Leonessa alla Riviera di Chiaia accanto a "Marinella" punta su gusto e dimensioni. Il panettone non pesa meno di 4 chilogrammi, uvetta e arancia candita e vaniglia del Madagascar. Per chi non gradisce canditi c'è il Panettone del Notaio, morbido come brioche, da scoprire fra qualche giorno. "Nido d'amore" è la creazione da pasticceria francese di Fabio Tuccillo in edizione limitata nella sua Bakery a Marigliano. Tuccillo si ispira una delle celebri preparazioni della pasticceria francese, tipo croissant, farcito con gocce di cioccolato sciolte, gusto di lampone o fragola. Una delizia, per gli occhi e la gola. Cura anche l'aspetto calorico, in linea con la Dieta mediterranea. Uno studioso degli alimenti è Lello di "Zi Rosa", il suo bistrot tra Sant'Anastasia e Pomigliano. Con Cinzia perfeziona la ricerca delle materie prime per il panettone 2022 con mela e cannella, rilancia il classico e il bianco nella linea bianca al limone, irresistibile con fichi e cioccolato.

Si propongono i panifici storici, Annalisa Rescigno ha già pronto nella holding dei sapori in via Foria il classico "Antonio Rescigno", preparato dal giovane nipote del fondatore. Ad Avellino "De Pascale" aperto nel 1850 al Corso, il forno della mitica Bombarda, si ispira al Babà, una sua specialità, quindi inzuppato, con versioni aromatiche allo Strega e al Rhum. Nella città della Polacca, zona Curia e piazza Marconi, Gigio Marino con il suo pasticcere Umberto Manzo consolida il successo dell'inzuppato, gusto arabo dell'Arkermes, liquore antico, il segreto della Zuppa Inglese della pasticceria Marino. Natale sì, ma c'è chi difende la sua storia.

Originali, artigianali, i panettoni e pandori favola per Natale 2022

Lievitati superbi, versioni inedite e confezioni preziose per un Natale dolcissimo.

mc Di Arianna Galati | 02/12/2022

Classici o innovativi, profumati, racchiusi in latte preziose o in packaging creativi, è arrivato il momento: i **panettoni e pandori per Natale 2022** sono lo specchio della nostra golosità, la voglia di assaggio che incontra piccole chicche e grandi interpretazioni.

Voilà la selezione ricca e in aggiornamento fino all'ultimo giorno, per garantirsi di affondare naso e denti una nuvola di meraviglia soffice e omologare, come sempre, la festa più bella dell'anno.



Domenico Catapano

Panettoni 2022, tra soft e sfoglia con Fabio Tuccillo

Il bakery chef Fabio Tuccillo mixa le carte e tra le sue dieci referenze artigianali ne piazza tre decisamente originali: le due versioni di *Soft, White* con impasto allo yogurt e lamponi e *Red* al mascarpone e fragole, e la novità del Natale 2022 "Nido d'Amore", sfogliato come i croissant e farcito con gocce di cioccolato. Immane anche il classico, all'albicocca, al pistacchio, il panettone tiramisù, ai frutti di bosco, ricotta&pere e ai tre cioccolati, più il tradizionalissimo pandoro. Vogliamo tutto? Sì, ovvio.

CORRIERE DELLA SERA

Home - Gallery - Eventi - Panettoni artigianali: il meglio dall'Italia per il Natale 2022. Da prenotare ora



EVENTI

Panettoni artigianali: il meglio dall'Italia per il Natale 2022. Da prenotare ora

Cristina Picinotti 28 Novembre 2022

Sono (tra) i migliori panettoni artigianali d'Italia. Solo con ingredienti di prima qualità. Ciascuno unico, grazie al tocco creativo del maestro pasticcere. Al cioccolato, pistacchio, alla Melanmarca IGP. E ancora, al tiramisù, al Bitter, all'olio, vegano e quello detto focaccia perché ha una percentuale di grassi inferiore ai normali lievitati. Ecco le eccellenze e le migliori varianti. Da prenotare ora per riceverli a casa o ritirarli in pasticceria



13 / 21 - I panettoni Soft Red e Soft White Temptation di Fabio Tucillo

Sono dieci i panettoni della collezione 2022 firmata dal Bakery chef Fabio Tucillo, medaglia d'argento dei lievitati al concorso *Miglior Colomba d'Italia FIPGC*.

Di cui due novità assolute: il panettone **Soft white temptation**, dall'impasto fresco, profumato e morbidissimo a base di yogurt, che ricorda quello del plumcake, farcito con gelatine e cioccolato al lampone, che gli conferiscono un gusto dolce con una nota lievemente acidula.

E il panettone **Soft red temptation**, dall'impasto più ricco, al mascarpone, con fragoline candite e gelatina alla fragola. Il consiglio è di gustarlo con una spruzzata di liquore alla fragola al momento del taglio.

Tra le altre proposte, **pandoro**, **panettone classico**, all'albicocca, al **pistacchio**, al **tiramisù**, ai **tre cioccolati**, alla **ricotta e pere** e per chiudere in dolcezza, il **Nido d'Amore**: un lievitato in edizione limitata realizzato con un impasto sfolgiato simile a quello del croissant, farcito con gocce di cioccolato sciolte, al gusto di lampone o fragola.

[Info e ordini qui](#)

Dove - Pagine: 14/2019/000000000000000000000000



13/71

Vai all'articolo

Panettoni e dolci del Natale 2022

di JUSTINE BELLAVITA

29 NOVEMBRE 2022

Sono ben dieci, tra panettoni e pandoro, i dolci di Natale proposti dal bakery Chef **Fabio Tuccillo**, tutti diversi e realizzati in modo artigianale, con lievito madre e ingredienti selezionati. Tantissimi i gusti, che vanno dalla versione classica, con uvetta sultanina e scorzetta d'arancia, ma realizzato secondo la **storica ricetta a tre impasti**, agli abbinamenti esclusivi, come yogurt, con gelatine e cioccolato al lampone; ricotta e pere (nella foto) o cioccolato fondente, cioccolato alla fragola e cioccolato al caramello.





Il migliore panettone artigianale del 2022 secondo la classifica e i test di assaggio. Per scegliere il panettone protagonista della tavola della Festa

Quali sono i **migliori panettoni artigianali dell'anno 2022**? Quale **panettone artigianale** scegliere? Ogni anno la stessa ricerca per portare in tavola un grande lievitato, magari firmato, con cui concludere il pranzo di **Natale** o la cena di Capodanno. Negli anni un fenomeno di nicchia e molto milanese è diventato un vero boom a livello nazionale e dall'estremo Nord al **profondo Sud**, tutti sfornano il proprio panettone. Tradizionale con uvetta e canditi, o con ricette sempre più innovative e limited edition, che vengono presentate per un solo anno. Fra concorsi, assaggi e consigli dei professionisti pasticceri, ecco una guida alla scelta del **panettone artigianale 2022**. Panettone per panettone.



32/48

Panettone ai tre cioccolati, Bakery Chef Fabio Tuccillo,

Novità 2022 il **Panettone ai 3 cioccolati**, con cuore al cioccolato fondente, cioccolato alla fragola e cioccolato al caramello, tutti e tre perfettamente visibili al taglio. 28€

Soft White e Soft Red Temptation tra i nuovi panettoni di Tuccillo Bakery

Lavorazione artigianale e ingredienti di qualità, uniti a creatività, passione e semplicità: ecco la ricetta delle dolci creazioni di Fabio Tuccillo. Ben 10 novità, tutte con lievito madre e ingredienti selezionati

04 dicembre 2022 | 11:00 [f](#) [t](#) [in](#) [v](#) [e](#)

Non c'è Natale senza panettone, questo si sa. E se alla centenaria tradizione italiana si aggiunge un tocco di innovazione e il guizzo creativo di un giovane bakery chef, il risultato è sorprendente! È dalla mente e dalle mani di **Fabio Tuccillo** che nascono le sue nuove proposte per le feste natalizie, ben 10, tutte diverse e tutte realizzate in modo artigianale, con lievito madre e ingredienti selezionati.



Soft Red e Soft White Temptation di Tuccillo Bakery

Fresca, profumata e morbidissima è **Soft White Temptation**, prima originale novità del bakery chef nel fragrante mondo dei panettoni. Un impasto realizzato con lo yogurt, che ricorda quello del plumcake, farcito con gelatine e cioccolato al lampone, che gli conferiscono un gusto dolce con una nota lievemente acidula, che evoca il profumo della coulis di lamponi ancora calda. **Soft Red Temptation** ha, invece, un impasto al mascarpone, fragoline candite e gelatina alla fragola, e potrà essere gustato con una spruzzata di liquore alla fragola al momento del taglio. Due proposte gourmand, dai contrasti di sapore, unici per fragranza e morbidezza.

Tra le altre proposte ci sono: Panettone Classico, Panettone Albicocca, Panettone Pistacchio, Panettone Tiramisù, Panettone ai frutti di bosco, Panettone ricotta e pere, Panettone ai 3 cioccolati, Nido d'Amore (un panettone in edizione limitata, realizzato con un impasto sfogliato simile a quello dei croissant) e infine l'immane Pandoro.



There is no Italian-style holiday season without panettoni, and the young bakery chef Fabio Tuccillo knows it well. Combining a centuries-old Italian tradition and a touch of innovation and creativity, he has his top 10 proposals for the holiday season, as many as ten panettoni, all different and all made in an original way, with surprising and selected ingredients.

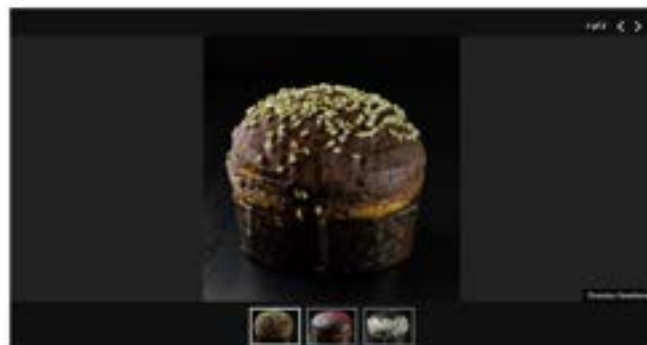


The ever-present Classic Panettoni

These include the **Panettoni Classici**, with citrus and orange zest. The peculiarity is in the processing, which is according to the original and historic three-day recipe, while ordinary productions call for only two, a technique handed down through generations, which calls for all hours of leavening, making the panettoni much softer, lighter, fragrant and digestible.

Apricot Panettoni & Pistachio Panettoni

Reflects the spirit, dried pears and dried cherries are the stars of the **Apricot Panettoni**, whose taste goes back to fields of dried blossoms. Together with the **Pistachio Panettoni**, made with a white dough and a mouth-watering filling of cream and pistachio cream, it aims to enhance the taste and quality of ingredients, all strictly Italian.



Tiramisu Panettoni & Yogurt

The authentic taste explosion is the **Tiramisu Panettoni**, made with a coffee and mascarpone dough, again with natural leavening and hand-dried cranberries.

Fresh, fragrant and super soft is **Soft White Temptation**, the Bakery Chef's first original innovation in the fragrant world of panettoni. A dough made with yogurt, reminiscent of phyllo dough, filled with jelly and raspberry cherries, ingredients that can give the beloved product a more taste with a slightly sour note, making the taste of raspberry much more delicate.

Strawberry Panettoni & Berry Panettoni

Soft Red Temptation, on the other hand, features a macaroon dough, candied strawberries and strawberry jelly, and can be enjoyed with a splash of raspberry liqueur when cut. Two gourmet proposals, with attention to taste, unique in fragrance and texture.

For lovers of fruitier flavors, there is also the **Berry Panettoni** with red berry cream and candied berries.



Ricotta and Pear Panettoni & Three Chocolate Panettoni

Ricotta and pears, two simple ingredients, create a panettoni with an intense and enveloping fragrance. A **robust hazelnut cream** cream "embraces" the candied pears to give an unforgettable taste experience.

A mouth-watering novelty is also the **Three Chocolate Panettoni**, with a heart of dark chocolate, strawberry chocolate and caramel chocolate, all three perfectly stable when cut.

Novelty Christmas 2022

But do not forget the Christmas **Nata Gloriosa**, a limited-edition panettoni, which Fabio Tuccillo has designed inspired by one of the most famous preparations of French pastries, the croissant. In fact, it is a 1000 g panettoni made with a flaky dough similar to that of croissants, filled with candied chocolate chips, flavored with raspberry or strawberries. A treat, for the eye and the flavor, capable of making the holiday table unique and satisfying even the most demanding palates.

The Beloved Pandoro

Unmissable on Italian tables during the holidays is, finally, the classic **Pandoro**, made according to the typical traditional recipe and using the most beloved cream, especially by children.

[Tuccillo Bakery](#)



Panettoni artigianali e pandori 2022: limited edition, tiramisù e tendenze dell'anno

Fourteen traditional types of panettone and pandoro, limited editions and trends for 2022. After the success of the 2021 panettone and pandoro, the industry is looking for new trends.

di ANTONIO DI MARCO
e GIUSEPPE DI MARCO

I panettone artigianale sino ad una decina di anni fa era solo quello che si trovava nella pasticceria di fiducia, era un prodotto di nicchia e la stragrande maggioranza degli italiani (milanesi inclusi) conoscevano solo i prodotti industriali. Poi il boom del panettone artigianale ha cambiato tutto fino ad arrivare a valori (non a volumi) a eguagliare la produzione industriale. I piccoli laboratori si sono ingranditi, le aziende dolciarie di tutto lo stivale si sono attrezzate per la produzione, le spedizioni sono arrivate oltreoceano, i **canali** si sono moltiplicati, chef, ristoranti e gelaterie si sono accodate alla panettone-mania. Da poche scelte, prevalentemente locali, il business è diventato globale, con centinaia di prodotti che cercano la propria strada per farsi notare. C'è chi punta tutto sulla qualità estrema, chi sul packaging, chi sui grandi nomi, chi sull'idea innovativa: bisogna differenziarsi.

Il trend dell'anno: limited, amaro e al tiramisù

Panettone artigianale classico? Ovviamente, alto o basso, glassato o nudo. Ma non basta, perché negli anni il panettone è sempre più variegato nei gusti. Si va ad osare di **tendenze: frutti rossi**, poi il caramello salato, infine il pistacchio. Nel 2022 le novità che fanno tendenza sono le limited edition, realizzate con packaging-regalo di pregio o ricette che non verranno replicate in futuro: ci sono il cofanetto rosso dello chef **Niko Romito**, il gusto dell'anno di **Antonino Cannavacciuolo**, le latte decorate di **Angelo Inglima** o di **Bonfisatto**. Altra tendenza, il tiramisù, dolce nazionale popolare per eccellenza che ora diventa lievitato: Sal De Riso e Cremeria Capolinesa ne fanno un panettone e Forno Pallade un pandoro – dolce che sta vivendo anch'esso il percorso alla gourmetizzazione.

Si vedono poi bustine di zucchero a vero, con cui invernare il panettone, e accenni di un vero fenomeno, l'amaro, che ritorna in diverse creazioni: la **Focaccia alle erbe di Marco Gatti**, il panettone della **Gelateria Ciccio**, il lievitato rosso fuoco al Bitter Finetti o quelli dello chef Grilla che porta nell'impasto le erbe di montagna della Val d'Aosta. In attesa di vedere il primo panettone al miso o quello ai cavolfi fermentati, nella gallery sotto tutti i panettoni e i pandori più divertenti del 2022. Da regalare, e da regalarsi per i giorni delle Feste.

Il migliore classico

Proclamato il miglior prodotto artigianale classico al concorso Artisti del Panettone, quello di **Sal de Riso** che per la seconda volta si aggiudica il riconoscimento (lusingo e soffocissimo). Al secondo posto, **Andrea Tortora** con il suo panettone milanese, alto di un bel color giallo carico.



Tuccillo Bakery (Marigliano NA): Panettone Tiramisù

Realizzato con un impasto di caffè e mascarpone, sempre a lievitazione naturale, e cremoso alla nocciola.
10€

Natale, dolci tradizionali reinventati da un giovane bakery chef

Immane sulle tavole italiane durante le feste è, infine, il classico Pandoro, realizzato secondo la ricetta tipica della tradizione e tra i dolci più amati, soprattutto dai più piccoli.



Martedì 13 Dicembre 2022, 20:40 - Ultimo agg. 22:12

4 Minuti di Lettura



Ascolta questo articolo ora...



Non c'è Natale senza panettone, questo si sa. E se alla centenaria tradizione italiana si aggiunge un tocco di innovazione e il guizzo creativo di un giovane **Bakery chef**, il risultato è sorprendente. È dalla mente e dalle mani di **Fabio Tuccillo** che nascono le sue nuove proposte per le feste natalizie, ben dieci, tutte diverse e tutte realizzate in modo artigianale, con lievito madre e ingredienti selezionati.

Tra queste il Panettone Classico, con uvetta sultanina e scorzetta d'arancia. La particolarità è nella lavorazione, che è secondo l'originale e storica ricetta a tre impasti, mentre le produzioni ordinarie ne prevedono solo due; una tecnica tramandata di generazioni, che prevede 48 ore di lievitazione e che rende il panettone molto più soffice, leggero, profumato e digeribile.

Albicocche Pellecchielle, pasta di mandorle e cioccolato alle mandorle sono i protagonisti del Panettone Albicocca, che con le sue note dolci, rimanda ai campi di mandorli in fiore e che insieme a Pistacchio, realizzato con un impasto bianco ed una golosa farcitura di cremino e crema al pistacchio, punta a valorizzare il gusto e la qualità delle materie prime, tutte rigorosamente italiane.

Autentica esplosione di gusto è il Panettone Tiramisù, realizzato con un impasto al caffè e mascarpone, sempre a lievitazione naturale, e cremino alla nocciola.

Fresca, profumata e morbidissima è Soft White Temptation, prima originale novità del Bakery chef nel fragrante mondo dei panettoni. Un impasto realizzato con lo yogurt, che ricorda quello del plumcake, farcito con gelatine e cioccolato al lampone, che gli conferiscono un gusto dolce con una nota lievemente acidula, che evoca il profumo della coulis di lamponi ancora calda.

Soft Red Temptation, ha invece un impasto al mascarpone, fragoline candite e gelatina alla fragola, e potrà essere gustato con una spruzzata di liquore alla fragola al momento del taglio. Due proposte gourmand, dai contrasti di sapore, unici per fragranza e morbidezza.

Per gli amanti dei gusti più freschi, c'è, poi, il Panettone ai frutti di bosco con crema ai frutti rossi e frutti di bosco canditi.

Ricotta e pere, due semplici ingredienti, danno vita ad un panettone dal profumo intenso e avvolgente. Una vellutata crema di ricotta sarda "abbraccia" le pere candite in un tutt'uno, per una indimenticabile taste experience.

Golosa novità è poi il Panettone ai 3 cioccolati, con cuore al cioccolato fondente, cioccolato alla fragola e cioccolato al caramello, tutti e tre perfettamente visibili al taglio!

Ma la vera novità del Natale 2022 è Nido d'Amore, un panettone in edizione limitata, che Fabio Tuccillo ha ideato ispirandosi ad una delle più celebri preparazioni della pâtisserie francese, il croissant. Si tratta infatti di un panettone di 500g realizzato con un impasto sfogliato simile a quello dei croissant, farcito con gocce di cioccolato sciolte, al gusto di lampone o fragola. Una delizia, per gli occhi e la gola, in grado di rendere unica la tavola delle feste e sedurre anche i palati più esigenti.

Immane sulle tavole italiane durante le feste è, infine, il classico Pandoro, realizzato secondo la ricetta tipica della tradizione e tra i dolci più amati, soprattutto dai più piccoli.



PIACERI

Per chi preferisce il pandoro: gli artigianali da ordinare online

NEWS ED EVENTI | PIACERI | PER CHI PREFERISCE IL PANDORO: GLI ARTIGIANALI DA ORDINARE ONLINE

PER CHI PREFERISCE IL PANDORO: GLI ARTIGIANALI DA ORDINARE ONLINE

Condividi    

Ogni anno il dibattito si accende: team **pandoro** o **panettone**? Per gli amanti del dolce veronese non ci sono dubbi: il Natale non è tale senza un buon **Pandoro** artigianale.

Gli ingredienti fondamentali per realizzarlo sono: **amore**, **passione per l'arte dolciaria**, **farina di qualità**, **burro** in abbondanza e **vaniglia**.

Negli ultimi anni la **produzione artigianale** di pandori si è espansa fortemente, rendendo sicuramente più **complessa** la scelta del pandoro ideale da esibire e gustare insieme ai nostri parenti e amici durante le **festività natalizie**. Pertanto, per aiutarvi, abbiamo realizzato una lista dei **Pandori artigianali migliori d'Italia**.



Tuccillo Bakery, Marignano (NA)

Oltre alle dieci offerte di panettoni, lo **chef Fabio Tuccillo** ha deciso di offrire la sua variante del tipico dolce veronese: il **Pandoro classico**, **soffice** e **gustoso** dal packaging **pittorresco** amato da tutti, soprattutto dai più **piccini**.



PIACERI

Quando e dove ordinare i panettoni per Natale

NEWS ED EVENTI » PIACERI » QUANDO E DOVE ORDINARE I PANETTONI PER NATALE

QUANDO E DOVE ORDINARE I PANETTONI PER NATALE

Condividi    

La risposta alla domanda fatidica su **quando ordinare i panettoni** per Natale è semplice: il prima possibile se volete assicurarvene uno artigianale. Ma ci spieghiamo meglio: dato che la durata di chi non usa conservanti e additivi è ridotta, il consiglio è quello di prenotarlo ma con **un ritiro vicino a Natale**, o a quando avete pensato di assaggiarlo. Quindi se avete la possibilità di parlare direttamente con il pasticciere o chi si occupa degli ordini, la cosa migliore è assicurarsi il panettone, il prima possibile, ma con ritiro o spedizione programmata per più avanti.

Ma se non avete tempo o siete arrivati all'ultimo momento, sono tanti anche gli e-commerce dove farselo spedire, anche poco prima di Natale.

I golosi panettoni di Tuccillo Bakery

Il **bakery chef Fabio Tuccillo** contribuisce a rendere più dolce questo Natale con diversi panettoni invitanti e dagli abbinamenti particolari. Sono addirittura dieci: il panettone **classico**, all'**albicocca**, al **pistacchio**, quello al **tiramisù**, ai **frutti di bosco**, il panettone con **ricotta e pere**, il panettone nominato **Soft Red Temptation** con impasto al mascarpone, fragoline candite e gelatina alla fragola, il panettone ai **tre cioccolati** e il panettone **Nido d'Amore**, in edizione limitata ed ispirato al croissant francese.



tuccillobakery.it