Panettone: macrotendenze per il Natale 2020

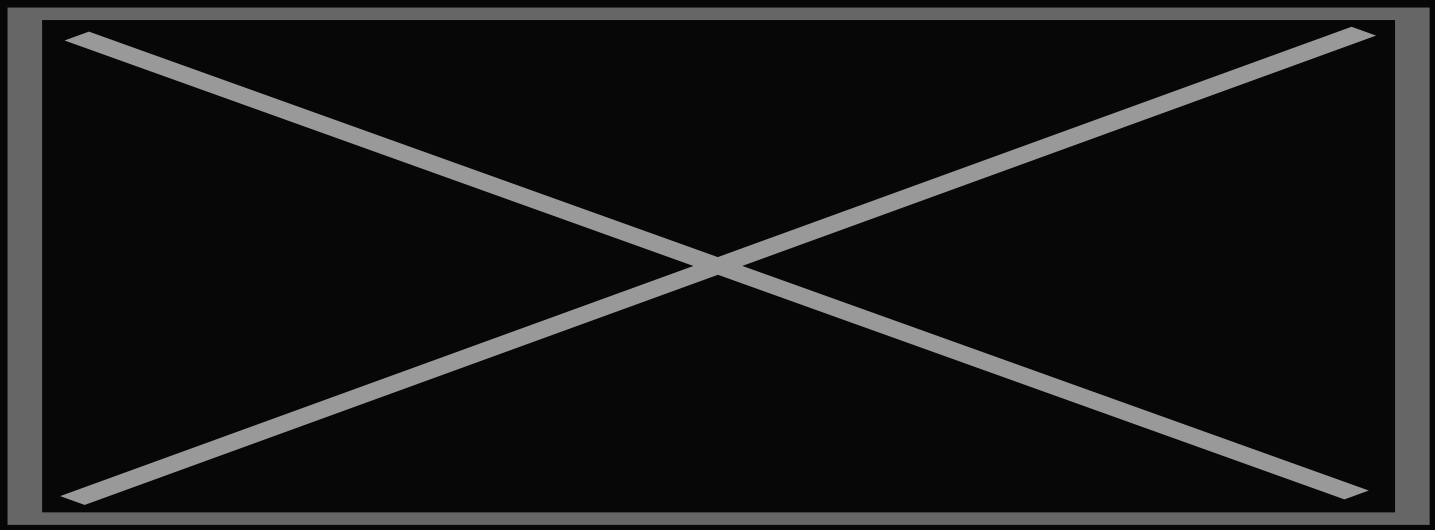
panettone-2803590-640-e7b83947

Vintage, naturale, artigianale, rassicurante, 100% italiano: sarà così il panettone per le feste quest’anno.

VIAGGI NEL GUSTO: LARGO ALLO STORYTELLING

Per il Maestro Pasticcere siciliano **Nicola Fiasconaro** il nuovo con farina di grano tenero siciliano, gocce di cioccolato rosa, doppia copertura con cioccolato bianco e confettura di fico d’India è “un viaggio sensoriale alla scoperta dell’Isola”. Le boutique milanesi **Vergani** quest’anno propongono il Panettone con Sciroppo d’Acero e Noci Pecan tostate e quello con mela candita e cannella in polvere, “aromi che evocano calore e famiglia”.

[caption id="attachment_180923" align="aligncenter" width="738"]



da sinistra: Panettone Fiasconaro alla rosa e fico d’India e Panettone Vergani alla mela e cannella[/caption]

CON PRODOTTI IGP PER SPOSARE UN TERRITORIO

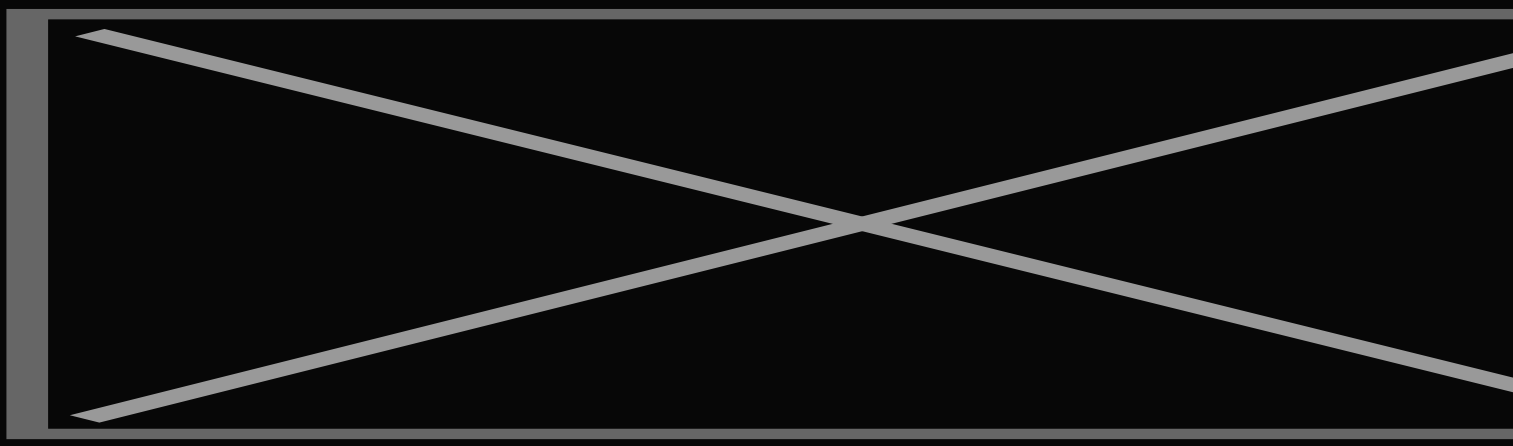
Relanghe, la bottega dolciaria dedicata alla Nocciola Piemonte delle Langhe Igp della famiglia Ceretto, valorizza la ricetta classica, con arancia candita, uvetta sultanina e glassa di zucchero e

nocciole, variante della mandorle, ma c’è la versione con cioccolato e nocciole e gianduja, e quella con il Moscato de I Vignaioli di Santo Stefano incorporato nell’impasto. Zaghis aggiunge Radicchio rosso di Treviso Igp precoce candito.

SALATI PER RACCONTARE UN’ALTRA STORIA

Dopo il gelato arriva il panettone salato. Il pasticciere Marco De Vivo e lo chef Gian Marco Carli del ristorante **Il Principe di Pompei** hanno creato PanCaviale, con plancton e acqua di mare e PanTartufo con ganache all’uovo e tartufo bianco. Il pankarretto della pasticceria **Palazzolo di Cinisi** è realizzato con la “sicilian pale Ale” del birrificio artigianale Bruno Ribadi, peperoni verdi e rossi, olive nere, pomodori secchi e capperi di Salina.

[caption id="attachment_180927" align="aligncenter" width="889"]



da sinistra: panettone Relanghe con nocciole delle Langhe Igp, panettone salato della pasticceria De Vivo del ristorante Il Principe di Pompei e il “panettone” focaccia alla crema di limoncello di Claudio Gatti[/caption]

SOLIDALI, VEGANI, FREE FROM

Il più famoso è quello di **Claudio Gatti** che lui chiama focaccia perché fuori dal disciplinare (niente burro, niente “panettone”) in varie versioni. La novità 2020 è crema di limoncello con crema con basso contenuto zuccherino e come conservante il solo tasso alcolico. È un filone che piace ai vegani ma anche agli intolleranti al lattosio, una fascia in crescita.

Sua maestà il panettone, icona italiana