

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Sabato 16 Dicembre 2023 | aggiornato alle 05:09 | 101706 articoli pubblicati



**FESTA A TAVOLA**

## I panettoni e pandori dei grandi chef italiani. Ecco come e dove comprarli

Si avvicinano le feste e i dolci tipici del Natale non possono mancare sulle tavole degli italiani. Pandoro e panettoni i must del periodo: ecco una selezione di quelli realizzati da alcuni grandi chef. Da Bruno Barbieri ad Antonino Cannavacciuolo, passando anche per Niko Romito, tra versioni classiche e personalizzate, alla scoperta delle proposte del Natale

In Italia, durante le festività natalizie, le tavole già abbondantemente imbandite di ogni specialità e ricetta tipica del periodo si arricchiscono ancor di più grazie a due capolavori della tradizione culinaria: il **pandoro** e il **panettone**. Negli ultimi anni non solo più una prerogativa dei pasticceri, ma anche di un numero sempre maggiore di **chef** che, ora più nel segno della **tradizione** ora della **personalizzazione**, hanno avanzato le loro proposte.



### *Natale, tempo di panettone*

Preparati con maestria dai grandi cuochi di tutta Italia, questi dolci sono veri e propri simboli di convivialità e gusto raffinato. Gli chef italiani, veri custodi della tradizione gastronomica, portano avanti con passione e maestria la preparazione di pandori e panettoni durante le festività. Ogni gesto, dalla scelta degli ingredienti alla lavorazione dell'impasto, è un **omaggio alla ricca eredità culinaria italiana**. La creatività degli chef si esprime anche attraverso varianti innovative, arricchendo ulteriormente l'esperienza gustativa di queste prelibatezze. Ecco di seguito alcune **proposte** per il Natale, tra pandori e panettoni, all'insegna di alcuni nomi di spicco della cucina contemporanea.

## Il panettone solidale di Alessandro Pascali

Ecco anche il panettone La Fiermontina realizzato dallo chef **Alessandro Pascali** di Zéphyr Restaurant di Lecce, per sostenere Tria Corda OdV, donando parte del ricavato della vendita per sostenere la realizzazione del Polo Pediatrico del Salento.



*Il panettone dello chef Pascali*

Si può scegliere il Panettone Classico, semplice e delicato, a lievitazione naturale di oltre 20 ore con i canditi e per i più golosi quello ai Tre Cioccolati, bianco, al latte e fondente Guanaja, con un gusto ricco. Si possono acquistare presso Zéphyr Restaurant all'interno de La Fiermontina Luxury Home in piazzetta Scipione De Summa 4 a Lecce, o essere spediti con corriere inviando un'email a [zephyrestaurant@lafiermontina.com](mailto:zephyrestaurant@lafiermontina.com).

<https://www.italiaatavola.net/alimenti/2023/12/11/panettoni-pandori-grandi-chef-italiani-come-dove-comprarli/101569/>