

A Natale non manca mai il panettone

Le proposte originali delle pasticcerie, le varietà, i prezzi



24 Dicembre 2023

Panettoni, tronchetti, biscotti a tema la fanno da padrone per il Natale 2023. Com'è ormai consuetudine sulle tavole non può mancare qualche dolcezza e, a vincere, non è solo la tradizione ma anche l'innovazione perché le persone vanno stupite.

Alla pasticceria Al Duomo di Ravenna, questa è stata un'annata boom per la produzione di panettoni: ben 1.300, un buon 30% in più rispetto all'anno scorso. «Per la prima volta – fa sapere il titolare Marco Maccalli –, abbiamo sperimentato l'abbinamento liquirizia, limone e cioccolato nero che è stato molto apprezzato. Ci piace cambiare, metterci in gioco, solleticare le papille gustative, così come ai nostri clienti piace farsi sorprendere. Ci divertiamo tutti e il Natale è ancora più bello». Poi, sono stati venduti, oltre al classico Milano, il panettone al cioccolato, al pistacchio, all'albicocca e cioccolata, alle arance, cioccolato e fava tonka, pera e cannella. I prezzi? Circa 38 euro al chilo.

Alla pasticceria La Veneziana è già esaurita l'edizione limitata del panettone al marron glacé. Ma stanno andando bene anche i pandori e panettoni classici, i golosi panettoni all'albicocca e al pistacchio. Nonostante i prezzi in leggera crescita rispetto all'anno scorso (circa 2 euro), a causa del caro energia e del costo ormai stellare del burro, la clientela ha 'risposto' bene. «Dopo un avvio un po' in sordina – racconta la titolare Alessandra – ci siamo ripresi alla grande e, alla fine, si prospetta un Natale migliore di quello dello scorso. Tantissime le prenotazioni anche per il tronchetto di Natale, in particolare di quello classico con lo zabaione visto che il nostro chef Ivan è ormai conosciuto come il 're dello zabaione'. Ma proponiamo anche la versione con mousse di cioccolato».

Nelle pasticcerie Dante e Le Plasir, vanno a ruba biscottini a tema natalizio, quindi sotto forma di alberelli, babbi Natale, ma anche torroncini, confetture e creme, l'ideale per un regalo, in abbinamento a una buona bottiglia di vino. «La nostra clientela ce li richiede sempre più – fa sapere il titolare Marco Maccalli –. Queste prelibatezze sono ormai le protagoniste del Natale perché in fondo, il regalo goloso piace sempre e si fa bella figura anche con un budget non troppo elevato».

Poi chiaramente ci sono i panettoni, anche nella nuova versione con mela, cannella e uva sultanina dell'Australia, oltre a quelli con cioccolato fondente e rum, arancia e gianduia, tre cioccolati. Tutte

le torte della 'casa' indossano i colori del Natale, il rosso e l'oro, così come i tronchetti in versione rivisitata. I prezzi? Per i panettoni 40/42 euro al chilo, per torte e tronchetti circa 35 euro.



© *copyright la Cronaca di Ravenna*