

## I 25 PASTICCIERI PRESENTI A RE PANETTONE NAPOLI

### **ANTICA OSTERIA NONNA ROSA – Vico Equense (Na)**

Francesco Guida, figlio d'arte di Peppe Guida chef stellato dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, inizia giovanissimo ad avvicinarsi all'alta cucina grazie all'esempio paterno e ai consigli di Nonna Rosa, cuoca esperta e sostenitrice dei "sapori come una volta". Dopo aver studiato al fianco di grandi nomi della ristorazione italiana, Francesco si specializza nella realizzazione di lievitati soffici, color dell'oro, alla mela annurca e cannella oppure il panettone con fiori e scorze d'arancia candite a cui aggiunge il liquore alle arance realizzato da Nonna Rosa. Freschezza, sapori genuini e ricerca delle materie prime sono i punti di forza dei suoi dolci.

### **CAFFÈ VIGNOLA – Solofra (Av)**

Raffaele Vignola, pasticciere di Solofra in provincia di Avellino, cresce nella pasticceria di famiglia con il padre Angelo, dal quale apprende l'arte di fare i dolci. Nel 2013 il suo panettone si fa notare alla kermesse milanese di Re Panettone per la continua ricerca d'ingredienti e nuove lavorazioni. E' dalla continua sperimentazione che nasce il panettone ai carboni vegetali caratterizzato dal colore nero intenso oltre alla versione al cioccolato, al caffè e ancora quello all'Aglianico, al Taurasi e al Fiano in omaggio ai grandi vini dell'Irpinia.

### **CAPPIELLO PASTICCERIA GELATERIA CAFFETTERIA – S. Maria Capua Vetere (CE)**

Il Gran Caffè Capiello nasce nel 1994, a S. Maria Capua Vetere in provincia di Caserta, dalla passione per la tradizione dolciaria napoletana di Luigi e Michele Capiello. Lievito madre, prodotti nobili di primissima qualità, rispetto per la tradizione e tecniche artigianali di lavorazione garantiscono ai due fratelli di raggiungere grandi risultati, conquistando il palato di golosi e buongustai. Fiore all'occhiello della produzione è il Panettone delle feste declinato in tante versioni: dalla classica con canditi e uvetta sultanina al panettone all'ananas, il panettone con frutti di bosco e quello al cioccolato.

### **DIVINE TENTAZIONI – Brindisi**

E' dalla Puglia, precisamente da Brindisi, che arrivano i panettoni di Marco Tateo titolare della pasticceria artigianale Divine Tentazioni specializzata nella produzione di leccornie a base di crema, cioccolato, frutta oltre che pasticceria secca e fresca. In laboratorio trovano spazio solo ingredienti di ottima qualità come farine selezionate, uova fresche e lievito madre che unite alla lunga lavorazione danno vita a panettoni dal sapore fresco ed equilibrato.

### **DOLCIARTE - Avellino**

Dolciarte di Carmen Vecchione nasce nel 2008, ponendosi come pasticceria non tradizionale e proponendo creazioni innovative e originali sia nelle tecniche di preparazione, sia nell'estetica della presentazione. Ogni prodotto viene confezionato con materie prime del territorio, di alta qualità. La lavorazione dei panettoni avviene a lievitazione naturale con l'utilizzo di lievito madre e decine di ore di lavorazione e cure, per garantire al lievitato leggerezza e delicatezza.

### **FORNAI RICCI – Montaquila (Is)**

Dal 1967 Fornai Ricci, nel cuore del Molise a Montaquila, è specializzato nell'arte bianca e nella produzione di pane, biscotteria, pasticceria e lievitati di alta qualità. Da tre generazioni ogni prodotto viene lavorato "come una volta" senza però mai dimenticare di volgere uno sguardo al futuro e all'innovazione. I grandi lievitati Ricci nascono dall'utilizzo di lievito madre e raffinati ingredienti come il miele proveniente dal vicino Parco Nazionale d'Abruzzo, uva sultanina Australiana senza solfiti, tuorli d'uova freschi provenienti da allevamenti a terra Molisani, la scorza di arance Navel, il cedro diamante, i limoni della Costiera Amalfitana, le pere "carbone" autoctone candite all'italiana direttamente in azienda.

### **FORNO SAMMARCO DI CERA ANTONIO – San Marco in Lamis (Fg)**

La pasticceria Sammarco di Antonio Cera è specializzata nella lavorazione "a mano" dei prodotti da forno e nella selezione di prodotti unicamente locali. Tra i lavorati natalizi del forno si distinguono i panettoni realizzati mediante la lavorazione di grano arso farciti con uva di zibibbo o fichi a cui si affiancano i panettoni di grano tenero impreziositi con agrumi del Gargano e altre eccellenze del Sud. Tra le creazioni più apprezzate del forno c'è il Panterrone ossia il panettone della terra, realizzato con un'antica varietà di grano arso, molto apprezzata anche al Nord Italia.

### **GABBIANO DULCIS IN POMPEI – Pompei (Na)**

Nel pieno centro storico di Pompei la Pasticceria Gabbiano offre ai propri clienti i dolci tipici della pasticceria napoletana, creati ogni giorno attraverso un'attenta selezione delle migliori materie prime: una combinazione di ingredienti freschi e genuini che conferiscono ai dolci un sapore speciale in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Ogni giorno i pasticceri del laboratorio si cimentano in nuove creazioni che uniscono tradizione e innovazione in un perfetto equilibrio di sapori e colori. Nel marzo del 2016 Salvatore Gabbiano ha vinto il premio Regina Colomba durante la manifestazione La Primavera è Dolce a Saint-Vincent (AO).

### **GRIPPA ANGELO PASTICCERIA – Eboli (Sa)**

La pasticceria Angelo Grippa di Eboli realizza con cura le ricette tradizionali, che ricordano i sapori dei dolci preparati in casa con prodotti freschi e genuini, attentamente selezionati e lavorati da mani esperte, ma si applica con passione anche ai gusti nuovi e al passo con i tempi. E' proprio dalla coesistenza tra tradizione e creatività che nasce il Babettone®, prodotto tipico natalizio della pasticceria Angelo Grippa: un panettone messo in infusione nella tradizionale bagna del babà, una fusione tra la tradizionale ricetta milanese e il dolce tipico della tradizione napoletana.

### **IN CROISSANTERIA – Carobbio degli Angeli (Bg)**

La professione di Italo Vezzoli è fatta di passione, la stessa passione che nonno Guido, primo esponente della generazione di fornai Vezzoli, ha saputo trasmettere al nipote quando, ancora giovanissimo, decise di dedicarsi al perfezionamento dei dolci e delle paste lievitate del forno di famiglia. Ben presto Vezzoli apre a Carobbio degli Angeli, un paese in provincia di Bergamo, In Croissanteria dove con il lievito naturale ereditato dagli avi dà vita al fiore all'occhiello della sua produzione "Il Panettone di Italo Vezzoli" un dolce morbido ricoperto di delicata glassa di mandorle e lavorato con le migliori materie prime selezionate in commercio.

### **LEOPOLDO INFANTE – Napoli**

Leopoldo Infante, nipote di nonno Leopoldo che negli anni Cinquanta diffuse a Napoli l'antica arte dei tarallari, ha portato innovazione e creatività allo storico marchio di famiglia. Rispetto della tradizione, studio e passione sono alla base del lavoro di Leopoldo Infante che da anni ha ampliato l'offerta con l'introduzione del reparto dolciario. Durante il periodo che precede le feste di Natale nel laboratorio prendono vita i panettoni artigianali: dal Classico lievitato 36 ore con lievito madre, profumato di vaniglia del Madagascar, cubettoni di arancia candita e uvetta sultanina, al panettone Sorrento farcito con pezzettoni di zenzero, limone e arancia canditi al naturale con metodo artigianale e al panettone Vesuvio una versione "nera" del classico lievitato, caratterizzato da impasto al cacao tempestato di goccioloni al cioccolato fondente al 70%.

### **LOMBARDI PASTICCIERI DAL 1948 – Maddaloni (Ce)**

La pasticceria Lombardi di Maddaloni, in provincia di Caserta, è uno scrigno di prelibatezze dove durante il periodo natalizio è possibile acquistare panettoni artigianali prodotti con uova fresche e lievito naturale, rinfrescato ogni giorno dal 1989. L'intera lavorazione viene effettuata a mano e prevede 36 ore di lenta lievitazione, che garantiscono ai pasticceri di ottenere un prodotto superiore alla media. Tra le varianti proposte da Lombardi spiccano i panettoni al cioccolato, con la *ganache* di panna e cioccolato e al caffè.

### **MORANDIN – Saint-Vincent (Ao)**

Morandin, pasticceria della Valle d'Aosta aperta nel 1966, propone un tipo di pasticceria ricercata e tradizionale dove le uova vengono rotte manualmente ogni sera e i lievitati vengono realizzati con il solo utilizzo di lievito madre. Tra i panettoni spiccano il Panciucco, panettone aromatizzato al moscato di Chambave e il Pan de Saint Ours dove la farina di frumento e di segale incontrano uova, zucchero, mele candite, noci, miele di castagno. Il fondatore della pasticceria, Rolando Morandin, è uno dei maestri lieviti italiani più celebri. Il figlio Mauro ne ha raccolto il testimone in maniera superba.

### **PANIFICIO DI LELLA – Mirabello Sannitico (CB)**

Non ancora maggiorenne Fabio di Lella comincia a lavorare nel panificio di famiglia fondato nel lontano 1951 a Mirabello Sannitico in provincia di Campobasso e specializzato nella produzione di prodotti da forno. La sua voglia di imparare tecniche nuove di lavorazione e la volontà di migliorare la produzione aziendale di famiglia lo spingono a lavorare al fianco di Rolando e Mauro Morandin dai quali apprende come realizzare pane e biscotti fatti in casa e, in particolare, tutti i segreti sul cioccolato e sulla canditura indispensabili per ottenere un lievitato artigianale di alta qualità.

### **PANIFICIO MALAFRONTA CIRO – Gragnano (Na)**

Da quattro generazioni Malafronte è sinonimo di qualità. Tutto ha inizio con Giuseppe Malafronte, grande intenditore di farine, che fonda la prima attività di panificazione di famiglia. Solo negli anni 80 la terza

generazione Malafronte comincia a diversificare la produzione con l'introduzione del comparto dolciario. Ingredienti d'origine italiana, uova fresche, burro di montagna, farine selezionate e lievito naturale vengono utilizzati per la preparazione del panettone artigianale Malafronte: il risultato sono lievitati nati da una lunga lavorazione – 72 ore – come il panettone zenzero e albicocca, il panettone sidro e mele, il panettone pera e cioccolato e il Guappettone arricchito da una golosa farcitura di Guappa il primo liquore a base di latte di bufala.

#### **PASTICCERIA CUCCHI – Milano**

La Pasticceria Cucchi festeggia il 1° dicembre 2016 il suo ottantesimo compleanno con una grande festa a Milano. Entrata da poco a far parte di Locali Storici d'Italia, si trova dal 1936 allo stesso indirizzo all'angolo tra Corso Genova e Piazza Resistenza Partigiana, nel cuore di Milano. Da sempre la pasticceria si è distinta per la lavorazione di ingredienti di altissima qualità, procedimenti consolidati in oltre settant'anni di attività e altissima professionalità del personale. Sua Maestà "El Panatton" di Cucchi viene prodotto in 72 ore e ogni ingrediente viene selezionato attentamente per dare vita a un lievitato dal sapore ricco.

#### **PASTICCERIA DE VIVO DAL 1955 A POMPEI – Pompei (Na)**

Dal 1955 a Pompei De Vivo è sinonimo di qualità. La pasticceria offre ai propri clienti prodotti artigianali realizzati seguendo le più antiche ricette della tradizione napoletana e le migliori materie prime del territorio. Tante le creazioni dolci delle feste tra le quali spicca il panettone natalizio declinato in numerose versioni: dal Panettone Classico mandorlato farcito con cubetti d'arancia e uvetta al Panettone cioccolato mandorlato con gocce di cioccolato fondente, il Panettone al limoncello con ganache al limoncello e ancora la versione extra dark e cioccolato e rum.

#### **PASTICCERIA MENNELLA – Torre del Greco (Na)**

Vincenzo Mennella guida la storica pasticceria di famiglia fondata nel 1969 a Torre del Greco, alle porte di Napoli, dove coordina una brigata di pasticceri giovani ed appassionati. Genuinità e tradizione sono alla base della pasticceria Mennella, dove i semilavorati sono severamente banditi. Il mantra è 100% naturale: uova fresche, latte intero e materie prime di primissima scelta come le mandorle fresche della Puglia, le nocciole di Giffoni e le fragoline del Cilento, lavorate per farcire i grandi lievitati delle feste.

#### **PASTICCERIA MIMOSA – Tolentino (Mc)**

La pasticceria Mimosa del maestro pasticciere Roberto Cantolacqua di Tolentino, nelle Marche, è un accogliente laboratorio del gusto, dove prendono forma creazioni di zucchero: torte nuziali, *mousse* e bavaresi, pensate per ogni gusto e palato, a cui vanno ad affiancarsi i grandi lievitati. Fichi, the, mandarino, castagne, agrumi, caffè e cioccolato sono solo alcuni degli ingredienti di altissima qualità che Cantolacqua seleziona per farcire i suoi panettoni speciali. Cantolacqua quest'anno ha guadagnato la terza posizione sia nella classifica di Gazza Golosa, sia in quella de I PanGiuso per il panettone classico. Il pasticciere marchigiano coglie questo successo proprio nel momento in cui Tolentino viene messa severamente alla prova dal recente terremoto. La metà dei suoi circa ventimila abitanti sono sfollati a causa dei crolli e dell'inagibilità di moltissimi immobili. La situazione si ripercuote anche sull'attività della pasticceria, che pur nelle enormi difficoltà del momento, continua tenacemente la sua attività.

#### **PASTICCERIA RE DI DOLCI – Castel Morrone (Ce)**

La pasticceria di Pietro Sparago nasce nel 1986 a Castel Morrone, piccolo paese in provincia di Caserta, dalla passione di Vincenzo Sparago e di suo figlio Pietro che negli anni ha preso le redini dell'azienda guidandola verso un sempre maggiore successo. Innovazione e tradizione, rispetto per il passato e voglia di guardare al futuro. Questi i tratti distintivi della nuova pasticceria "Re dei dolci" – il nuovo nome scelto da Pietro – specializzata in panettoni ottenuti mediante l'utilizzo di lievito madre naturale, uova provenienti da allevamenti italiani controllati, spezie e frutta di stagione del territorio come il finocchietto selvatico del Monte Castello, la mela limoncella, l'uva fragola, il miele di Castel Morrone e il latte proveniente da animali al pascolo nel parco regionale del Matese.

#### **PEPE MASTRO DOLCIERE – S. Egidio del Monte Albino (Sa)**

Il panettone di Alfonso Pepe, maestro dolciario di Sant'Egidio del Monte Albino, è ai vertici delle classifiche nazionali. Pasticciere di lungo corso, Pepe, conosce le migliori materie prime e sa riconoscerne la qualità. E' da un'attenta lavorazione che nasce il suo pregiato impasto dove la pasta soffice e spugnosa è costellata di uvetta morbida e canditi dolci. Oltre al classico panettone, la produzione prevede dieci variazioni tra cui spiccano il Panettone agli agrumi, il Panettone ai pomodorini di Corbara e quello ai fichi bianchi del Cilento. Nella classifica di Gazza Golosa quest'anno Alfonso Pepe ha conquistato il primo posto.

### **SAL DE RISO COSTA D'AMALFI – Tramonti e Minori (Sa)**

La Pasticceria De Riso apre a Minori nel 1988, diventando il trampolino di lancio di Sal De Riso, oggi volto noto della televisione italiana. Per le sue creazioni, apprezzate anche oltre i confini nazionali, De Riso utilizza i profumi e i colori della sua terra: i panettoni vengono farciti con crema ai limoni Sfusati Amalfitani, fichi bianchi del Cilento, nocciole di Giffoni, uva sultanina e cedro di Diamante lavorati artigianalmente nel laboratorio di Tramonti immerso nel verde dei Monti Lattari. Nel 2014 Sal De Riso si è imposto nel premio I PanGiuso, organizzato presso Re Panettone, nella categoria Lievitato innovativo per tutto l'anno.

### **SCARPATO PASTICCERIA ANGELA – San Sebastiano al Vesuvio (Na)**

Nel 1978 Ciro Scarpato e sua moglie Angela fondano la Pasticceria Angela oggi ubicata a via Plinio nella zona commerciale di San Sebastiano al Vesuvio. Gli anni di esperienza di Ciro, esperto maestro pasticciere, uniti alla costante selezione di materie prime di alta qualità decretano il successo su scala nazionale e internazionale della pasticceria che negli anni ha conquistato numerosi premi e riconoscimenti. Dalla ricerca portata avanti sull'utilizzo del lievito madre nascono i panettoni a lievitazione naturale della Pasticceria Angela caratterizzati da una consistenza soffice e delicata che ben si sposa a prodotti tipici del territorio campano come le albicocche del Vesuvio, le amarene, le noci e i fichi e per chi predilige i sapori classici il tradizionale panettone con uvetta sultanina e canditi.

### **TENERITA' – Caserta**

TenerITA' – Tenerezze Italiane nasce nel 2010 con lo scopo di diffondere la passione per la grande pasticceria e i prodotti di punta del Made in Italy. I principi cardine del marchio TenerITA' risiedono nell'artigianalità, nella qualità dei processi produttivi, nella genuinità delle materie prime e nella creatività dei maestri pasticciere. Tante le specialità e i lievitati delle feste: accanto alle proposte classiche troviamo il panettone al caffè e cioccolato bianco, il panettone con gocce di cioccolato fondente; una linea pensata per i golosi dove spiccano il panettone amarena e frutti di bosco, panettone fichi e cedro e quello alla menta e cioccolato fondente a cui seguono i mandorlati e lievitati ricoperti al cioccolato al latte o fondente.

### **VARRIALE - Napoli**

La pasticceria Varriale, situata dal 1960 nel cuore di Napoli, è oggi diretta dal pasticciere napoletano Salvatore Varriale che dal 1994 è specializzato nella lavorazione del lievito naturale. L'azienda lavora in loco le materie prime scelte tra le migliori eccellenze del territorio. E' dal loro utilizzo che nascono i panettoni Varriale tradizionali, a cui si affiancano i lievitati speciali dove prevalgono i sapori del territorio come le nocciole di Giffoni e le castagne di Montella.