

RASSEGNA STAMPA

2025

pradivio
pr

LA CUCINA
ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA
DICEMBRE 2025

pradivio
pr

LE RICETTE DEL TERRITORIO

VIAGGIO DEL GUSTO IN LOMBARDIA

Il 15 dicembre del 1929 nasceva a Milano *La Cucina Italiana*.
Per festeggiare con voi i 96 anni del giornale, vi regaliamo
uno speciale dedicato alla nostra regione che tra montagne,
laghi e la vasta Pianura Padana custodisce ricette,
prodotti e indirizzi perfetti da scoprire anche in inverno

RICETTE ANDREA GIANELLA, PAOLO ROLLINI, TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTO DAVIDE MAESTRI, STYLING BEATRICE PRADA

Artigianale
e lavorato a
mano, il panettone
F.lli Marchesi è stato
eletto Miglior Panettone
Lombardia 2015 e 2022 ed è
Official Licensed Product delle
Olimpiadi e Paralimpiadi
Milano Cortina 2026.
ilpanettonemarchesi.it

Milano Cortina 2026, le olimpiadi golose: dalle cabine-caffè ai panettoni dei campioni

Vergnano valorizza le vecchie cabinovie, Silvano Marchesi punta sui lievitati di Natale e nasce una collezione speciale di pastiglie Leone. Mentre l'Alto Adige lancia la merenda a base di speck

Saranno Olimpiadi anche di gusto quelle di Milano Cortina 2026. E per renderle ancora più speciali sono tante le idee che puntano a rappresentare in quota l'Italia delle eccellenze in punta di palato. Non solo con pranzi e cene tricolore per atleti e dintorni, ma con una serie di iniziative che vogliono insaporire gli eventi con un tocco di novità in più. Ne segnaliamo alcune per iniziare a tracciare una pista tutta da battere con le papille gustative ben allenate.

Panettoni e colombe da Olimpiadi

E non potevano mancare i dolci olimpici delle feste.

Come quelli del bergamasco Panificio Marchesi del maestro pasticcere Silvano Marchesi che ha siglato con la Fondazione Milano Cortina 2026 il contratto di licensing, diventando licenziatario ufficiale delle Olimpiadi invernali. Producendo non solo il Panettone olimpico, confezionato in un packaging esclusivo che richiama l'evento sportivo, ma anche la Colomba e la Veneziana dei Giochi.



**Dai lucida labbra al gusto pistacchio
al profumo allo Champagne,
panettoni, cioccolatini e molto altro**

Scorri qui sotto i gift per le feste da non perdere



Panettone olimpionico

Il panettone cioccolato fondente
lavorato a mano, Official Licensed
Product delle Olimpiadi Milano Cortina
2026 è una creazione del maestro
Silvano Marchesi dell'omonimo
panificio bergamasco. Perfetto per gli
amanti dello sport.

45 euro (ilpanettonemarchesi.it)

Panettone artigianale 2025: guida per scegliere quello giusto

Aumenta di anno in anno il trend dei **panettoni artigianali**, preparati da pasticcerie, chef stellati e ristoranti per **Natale**. Quest'anno **anche salati**, nuovo trend in costante crescita.

Il lievitato natalizio nato a **Milano** nel XV secolo negli ultimi anni sta vivendo un vero e proprio boom. Simbolo dei dolci natalizi, il **panettone artigianale**, preparato secondo il disciplinare che prevede **canditi e uvetta** nell'impasto, oltre a una lunga lievitazione e all'impiego del lievito madre, vede un mercato in costante crescita.

Come orientarsi in questo tripudio di gusto? Dove si nasconde il lievitato perfetto per la nostra tavola? E soprattutto, **come riconoscere la vera eccellenza** artigianale? Se l'obiettivo è portare in tavola un prodotto che sia l'apice della qualità, con ingredienti freschi, un lievito madre vivo e una lavorazione lunga e sapiente, questa è la guida che fa per voi. Dalle differenze fondamentali con il prodotto industriale, ai criteri di valutazione visivi e olfattivi, ecco la bussola di **Informacibo** per un acquisto consapevole in vista del Natale 2025.

Guida ai panettoni artigianali 2025

Ecco allora la nostra guida ai **panettoni artigianali** per Natale 2025, da comprare per il pranzo in famiglia oppure da acquistare come **regalo di Natale** per amici e parenti. Magari in abbinamento a una **birra natalizia**.

Puoi scegliere il **panettone del Duomo di Milano**, preparato da **Davide Oldani**. Oppure valutare una di queste alternative.

Il panettone delle Olimpiadi



Iniziamo questa rassegna dal panettone delle Olimpiadi Milano Cortina 2026 prodotto dal **Panificio Marchesi di Bergamo** con un processo tradizionale guidato da Silvano Marchesi. Disponibile anche al cioccolato oppure come veneziana.

Prezzo: 45€ per 1 kg

30 regali gourmet da mettere sotto l'albero

Il Natale ha il potere di esaudire desideri che per mesi restano sopiti, come il piacere di coccolarsi e far parlare i sapori al posto delle parole. Se per le prossime Feste siete ancora in dubbio su cosa regalare, perché non pensare a golose proposte capaci di esprimere la vostra poetica del gusto? Regali che non si limitano a essere "buoni", ma diventano **forme di artigianato gastronomico** e creazioni culinarie, pensate per stupire chi li scarta. Panettoni d'autore, praline preziose, prelibatezze da leccarsi i baffi da abbinare a vostro piacimento pensando al destinatario del dono. Con una accortezza: il regalo gourmet può essere considerato tale, però, solo se saprete scegliere il meglio... Nasce da qui la nostra selezione per le Feste.

Per chi vive il Natale con spirito olimpico

Il **Panettone ufficiale** dei Giochi Olimpici Invernali Milano Cortina 2026 unisce tradizione, eccellenza italiana e valori sportivi. Creato a mano dal **Maestro Silvano Marchesi**, l'impasto artigianale celebra tecnica e sapori autentici. Il packaging, ispirato al Look of the Game, racconta l'atmosfera olimpica con eleganza. Classico, Cioccolato o Veneziana mandorlata: un regalo goloso che porta in tavola passione, italianità e spirito di squadra.



SOGNI A 5 STELLE

In grandi quantità il panettone può disturbare il riposo: il segreto è non esagerare e puntare su etichette di qualità

SOLO UNA FETTA PRIMA DI DORMIRE

Burro, canditi lucidi come gioielli e un impasto che cresce lentamente, come le attese più preziose. Il **panettone**, re indiscusso delle feste, arriva in tavola con quell'aura di **irresistibile opulenza** che ci conquista ogni anno. Ma attenzione: dietro a tanta dolcezza si nasconde un nemico subdolo, capace di trasformare le notti di dicembre in lunghe maratone a occhi aperti. Ed è tutto colpa dello zucchero.

Perché gli zuccheri rendono insonni?

Una fetta di panettone tira l'altra. Sai perché capita? Perché quando assumiamo molto zucchero, il livello di glucosio nel sangue cresce. Questo ci porta, senza renderci conto, a chiedere ancora più zucchero creando un circolo vizioso da cui è difficile uscire. Inoltre, quando la glicemia è alta, il pancreas produce insulina, sovra-stimolando l'organismo. Di conseguenza, se questo succede di sera, **il sonno sarà meno profondo**. Attenzione quindi a non esagerare con il panettone dopo cena, anche se non è uno dei dolci più calorici...

Panettone Milano-Cortina 2026



Il panettone ufficiale dei Giochi Invernali, firmato Silvano Marchesi, unisce tecnica artigianale e spirito olimpico. Disponibile nelle varianti Classico, Cioccolato e Veneziana, è accompagnato da un packaging ispirato al Look of the Game: un regalo sportivo e raffinato.



ILSOLE24ORE.IT
LUNEDÌ 08.12.2025



Panettoni e pasticceria artigianale, il business lievita anche all'estero (insieme al pericolo imitazioni)

Una selezione delle specialità natalizie, che vedono produzione in rialzo, come per tutti i dessert negli ultimi 12 mesi, secondo Sigep, ma pesano i rincari record delle materie prime come burro, nocciole e cacao

Gli anni scorsi c'è stata una continua crescita della domanda di panettoni artigianali, parallelamente al moltiplicarsi delle golosità proposte pasticceri, chef e forni specializzati. Una tendenza evidente anche ai non addetti ai lavori, con il business che nel 2024 - secondo i dati del **Sigep** di Rimini (The World Expo for Foodservice Excellence) la cui prossima edizione è in programma dal 16 al 20 - ha superato i 140 milioni di euro (600 milioni i valore della produzione industriale).

Piacere a cui è difficile rinunciare

Il 2025 sembra confermare il trend, non solo per pandoro e panettone, ma per tutta la pasticceria e in tutta l'Europa: «Negli ultimi dodici mesi, nei cinque principali Paesi europei, sono stati consumati **3,2 miliardi di dessert fuori casa**. La categoria **cresce del 6% in Europa e in Italia registra un +2,3%**, a conferma che il dessert resta un piacere irrinunciabile, anche in un contesto di economie più prudenti» dice **Matteo Figura, direttore Foodservice di Circana Italia**.

Il settore deve però confrontarsi con nuove **criticità sulle materie prime**. Dopo l'impennata dei prezzi di cacao e burro dello scorso anno, quest'anno le problematiche riguardano le nocciole, il cui prezzo sta aumentando notevolmente; critica anche la situazione per amarene, canditi e pistacchi.

Anche **Dario Loison, che all'estero vende oltre il 65% della produzione in 70 Paesi**, punta su una strategia di valorizzazione del talento artigiano nei mercati internazionali, mantenendo alta la qualità della produzione nonostante l'aumento dei costi. Grazie al contratto di licensing siglato con la **Fondazione Milano Cortina 2026**, il **Panificio Marchesi** è licenziatario ufficiale dei Giochi e produce il Panettone, la Colomba, la Veneziana Ufficiali dell'Olimpiade Invernale, con conseguente visibilità globale.

<https://www.ilssole24ore.com/art/panettoni-e-pasticceria-artigianale-business-lievita-anche-all-estero-insieme-pericolo-imitazioni-Alk1GuI>

Panettoni e pandori: da quelli del supermercato a quelli più eccentrici, tutti i migliori del Natale 2025

Solidali, golosi, tradizionali, firmati: ecco le novità di quest'anno in fatto di panettoni e pandori, da comprare online o al supermercato

Il tentativo di destagionalizzare il pandoro e il panettone è in atto ormai da anni. In fondo, la questione è piuttosto semplice: **perché mai dobbiamo mangiare i grandi lievitati solo a Natale?**

Non esiste una risposta davvero convincente a questa domanda. La verità è che si è sempre fatto così, ed è difficile modificare un'abitudine così radicata, per quanto di tanto in tanto qualcuno tenti di proporre il panettone di Ferragosto.

Panettoni e pandori tradizionalissimi

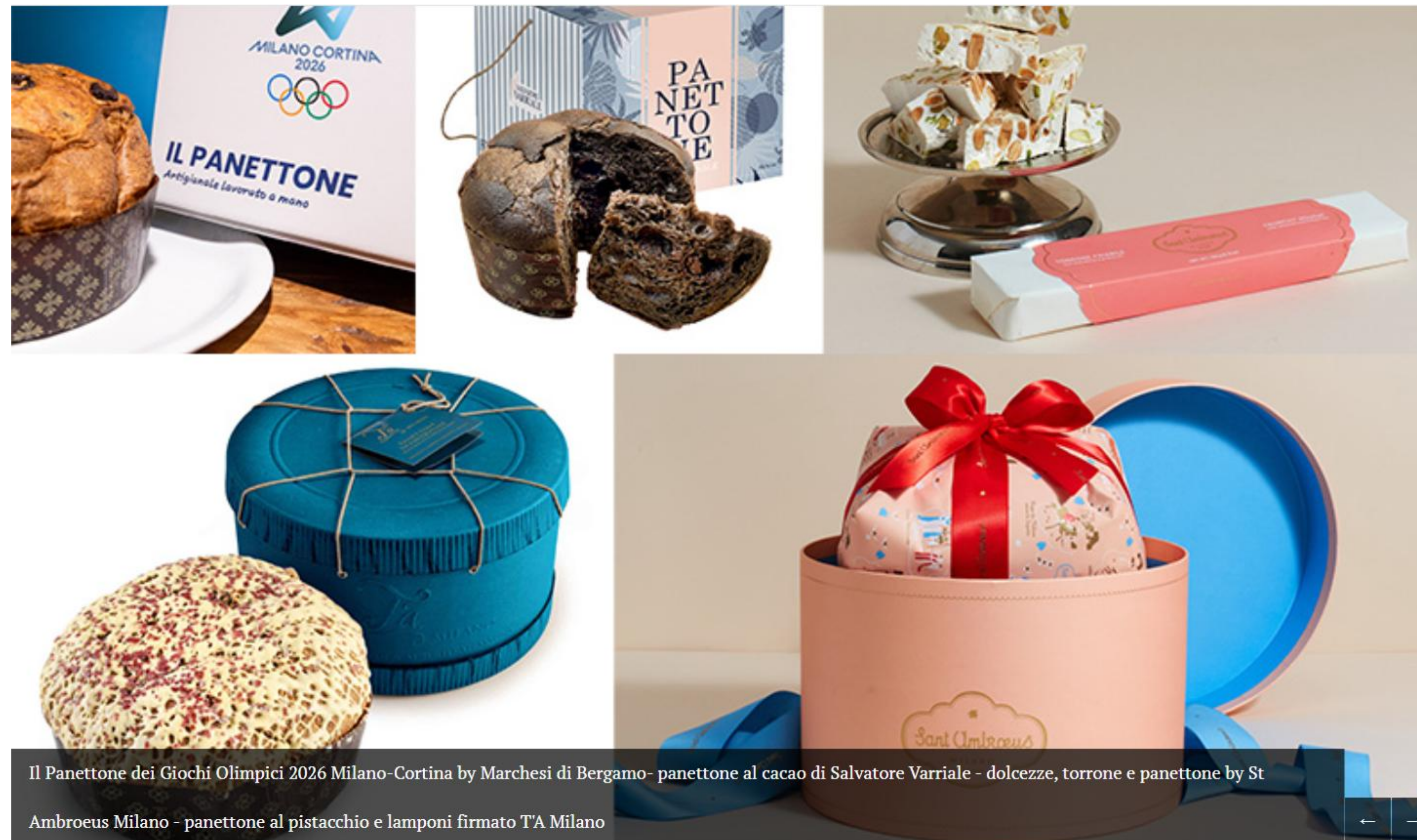


MANDRAGOLA DANIEL

ROBERTO MARCHESI
Panettone olimpico

45 €
ROBERTO MARCHESI

Roberto Marchesi, founder del Panificio Marchesi di Bergamo, è Licenziatario Ufficiale dei Giochi Olimpici di Milano Cortina 2026: il suo è il panettone perfetto per gli appassionati sportivi.



Il dolce milanese oggi è diventato globale: il piemonte alleggerisce, il Brasile è la terra che ne produce di più. Per essere «arrigianale» c'è il segreto del lievito, per valutarlo il trucco della consistenza al tatto. Un vademecum per l'acquisto (che oggi va dai 35 euro al chilo in su)

Ogni anno, sotto Natale, il panettone torna sulle nostre tavole. Ma mentre scaffali e homepage esplodono di offerte, gusti improbabili e box deluxe da collezione, resta un vuoto: **capire cosa stiamo mangiando**. E soprattutto, perché lo stiamo scegliendo. Il panettone è molto più di un banale dolce da ricorrenza. Una radiografia del nostro rapporto con il tempo, l'attesa, il gusto vero e la seduzione del marketing.

Le geografie del panettone

Se un tempo era appannaggio meneghino, oggi il panettone ha cittadinanza ovunque. In **Campania** si sperimenta (con risultati sorprendenti); in **Veneto** si affina; in **Piemonte** si alleggerisce, il **Brasile** è il Paese che ne produce di più. Alcuni dei migliori panettoni non vengono da Milano, e questo dà fastidio solo al campanilista che ha la Madonnina tatuata sul palato. Uno dei più sorprendenti è di **Matteo Sormani, che firma a Riale, 1.800 metri, il panettone più alto d'Italia**. Siamo in Val Formazza, nella punta settentrionale del Piemonte. Sormani, chef della **Locanda Walser Schtuba di Riale**, ha appreso l'arte della lievitazione dal maestro Rolando Morandin e seguito i consigli dell'amico Renato Bosco.

Panettone, guida «alla milanese» per la scelta: il burro straniero e i canditi su misura, come assaggiarlo (e ascoltarlo), quali sono le varianti top e quelle flop

Le varianti

Il panettone al **pistacchio**: lo amiamo o ci ha conquistato con la violenza estetica del food porn? E quelli al **limoncello**, alla **gianduia**, alla **colatura d'alici** (esistono)? La verità è che il panettone è un dolce resistente, ma anche fragile: **può reggere reinterpretazioni intelligenti, tuttavia crolla di fronte all'esasperazione**. La quasi totalità dei consumatori ama il tradizionale, o quello con piccole varianti.

Come scegliere un buon panettone

Un panettone non mente mai, ma i suoi ingredienti possono farlo. Il **burro** è un indicatore sensoriale chiave (quello vero, non la margarina). Il burro migliore non è italiano, spiace dare questo dolore a chi ha amor di patria in eccesso: la maggior parte dei pasticceri usa quello **francese o belga**. E non sbaglia. Se il burro buono c'è, lo riconoscete dal profumo e da una certa umidità. Se il panettone è secco, o è vecchio, oppure si è appunto risparmiato sul burro. I **canditi** dovrebbero profumare di agrumi ed essere di buone dimensioni: piccoli, sono mediocri. Lo stesso vale per l'**uvetta**, deve essere succosa, non mummificata. E se aprite la confezione e sentite odore di vanillina stile deodorante per auto, beh, richiudetela subito: avete fatto un acquisto avventato. **Guardarlo, toccarlo, annusarlo, ascoltarlo** (sì, anche il suono conta quando lo si taglia), e solo alla fine assaggiarlo. La consistenza dell'**alveolatura**, l'**umidità** dell'impasto, la qualità della **crosta**, la **persistenza aromatica**: tutto racconta una storia.

I criteri da considerare

Il primo incontro è visivo: **la forma** dev'essere armoniosa, la cupola ben sviluppata e regolare, **la crosta** brunita ma non bruciata. Tagliandolo (meglio, strappandolo con le mani, suggeriscono i puristi della convivialità), l'**alveolatura interna** deve apparire ampia, omogenea, segno di una lievitazione ben condotta e di un impasto idratato a dovere. Il **tatto** dice molto: un panettone di qualità ha una **mollica elastica**, quasi viva. Se lo premi con un dito, deve opporre resistenza delicata e poi tornare lentamente in forma. Le dita non dovrebbero restare appiccicose, ma nemmeno asciutte, come dopo una merendina confezionata. Poi viene il **profumo**, spesso il momento della verità. Il **burro** fresco dev'essere il primo aroma a farsi sentire, seguito dalla dolcezza naturale della **vaniglia** in bacca, dalla **scorza d'agrumi candita** (non caramellata), dall'**uvetta** ammorbidita. **Infine, l'assaggio**. Ogni boccone deve sciogliersi; **il gusto deve essere equilibrato, profondo, non stucchevole**, con finale pulito. Un buon panettone lascia una persistenza aromatica che invita a un secondo assaggio. Chi l'avrebbe detto che l'alta cucina stellata e la grande distribuzione potessero incontrarsi — e non in una metafora, ma in un panettone. Eppure è proprio quello che succede con Elisenda, la linea di alta pasticceria nata dall'unione tra Esselunga e la pluristellata famiglia Cerea, nome che fa scuola nei ristoranti d'eccellenza di mezzo mondo. Il risultato? Una selezione di dolci natalizi che porta in corsia l'eleganza e la cura del dettaglio del Gruppo "Da Vittorio". Novità 2025: il Panettone alle Mele, con lievitazione naturale, mela annurca candita e vaniglia Bourbon del Madagascar. Sì, l'alta pasticceria adesso si compra con la tessera fedeltà.

Marchesi 1824, Peck, Massari, Cerea

Gli amanti del classico scelgono **Marchesi 1824** (brand proprietà di Prada), il più prezioso di Milano, **anche in versione decorata**, che si ammira nella vetrina in Galleria. Oppure quello di **Peck**, storica gastronomia dal fascino intramontabile, o di **Iginio Massari**. Imperdibile il panettone dei fratelli **Cerea**, da quest'anno disponibile anche nel loro locale nel palazzo Louis Vuitton in Monte Napoleone.

I migliori panettoni artigianali, la gallery del Natale 2025 di Italian Gourmet

Dalle versioni classiche a quelle più sorprendenti, le proposte dei maestri pasticceri italiani spaziano tra farciture insolite, glassature croccanti, cioccolato in mille varianti e ingredienti canditi selezionati con cura.

Panettoni artigianali 2025: tra tradizione e fantasia, anche quest'anno il Natale porta con sé un tripudio di dolcezza e creatività.

Il Natale 2025 si avvicina e, con lui, tornano protagonisti indiscussi delle tavole delle Feste: i panettoni artigianali.

Siete ancora indecisi su quale scegliere? Niente paura: nella nostra gallery di Italian Gourmet troverete una selezione delle migliori creazioni del momento. Da Nord a Sud, il lievitato natalizio continua a conquistare il palato degli italiani (e non solo), con ricette sempre più originali, ma radicate nella tradizione.

Panettoni artigianali: qual è il miglior panettone del Natale 2025?

Panificio Marchesi 1960



Il Panettone Artigianale lavorato a mano per Milano Cortina 2026 nasce dalla maestria di Silvano Marchesi, uno dei nomi più autorevoli nel mondo dei grandi lievitati.

Realizzato in edizione limitata e riconosciuto come Official Licensed Product dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali, questo panettone celebra l'eccellenza italiana unendo tradizione, qualità e l'emozione dell'appuntamento olimpico.

Il packaging si ispira al *Look of the Games* e rende ogni panettone un oggetto da collezione.

La gamma comprende tre varianti pensate per soddisfare gusti diversi: il panettone tradizionale, la versione al cioccolato, la proposta mandorlata senza canditi, ispirata alla Veneziana.

Prezzo: 45 euro.

I migliori panettoni artigianali 2025: la selezione golosa di LCI

Meno zucchero, ingredienti naturali, lievitazioni lente: i migliori panettoni artigianali 2025 seguono le tendenze per festività genuine. Da regalare o regalarsi

Scegliere i migliori panettoni artigianali 2025

Ogni **Natale** racconta la propria storia di lievito e tradizione, ma quello del 2025 sembra voler riscrivere alcune regole. Il mondo dei **panettoni artigianali** continua a crescere e a sorprendere, spingendosi verso territori sempre più consapevoli: ingredienti selezionati, lavorazioni più leggere, attenzione all'ambiente e un rinnovato rispetto per la cultura del “fatto a mano”.

Secondo gli ultimi dati del settore, **il comparto artigianale ha registrato un incremento di quasi il 18% rispetto all'anno precedente**, arrivando a rappresentare oltre la metà del mercato totale del panettone in Italia. Un segnale chiaro: gli italiani scelgono sempre più spesso la qualità del laboratorio rispetto alla produzione industriale, premiando chi investe in **lieviti madre**, ingredienti d'origine certificata e gesti lenti.

I trend del 2025: meno zucchero, gusto autentico, design

Il primo grande trend del 2025 è la **ricerca di una dolcezza più equilibrata**: **meno zucchero** e grassi, più ingredienti naturali. Il “nuovo” panettone è soffice, profumato e più leggero, ma non per questo meno indulgente. I maestri pasticciieri puntano su impasti ariosi, **canditi** realizzati artigianalmente e profumi autentici che nascono da materie prime locali. La filosofia è chiara: **meno artificio, più identità**. I dolci delle feste diventano così ambasciatori di un'Italia che sa innovare partendo dalle proprie radici.

Nel laboratorio artigianale la parola d'ordine resta la pazienza. Le nuove generazioni di maestri continuano a rispettare i tempi della **lievitazione naturale**, con processi che possono durare fino a 72 ore. L'obiettivo è ottenere una sofficità perfetta, una struttura leggera e aromi che raccontino la materia prima e la sua evoluzione. Si punta su impasti più “ricchi”, con sospensioni generose — canditi, **uvetta**, cioccolato —, ma senza appesantire. La differenza la fa l'equilibrio.

Dietro ogni grande panettone c'è, appunto, un **equilibrio delicato tra creatività e sostenibilità**. L'aumento del costo delle materie prime — burro, uova, cioccolato — ha reso più difficile mantenere prezzi contenuti senza compromettere la qualità. Eppure, la risposta del pubblico è chiara: **l'artigianalità resta un valore riconosciuto e premiato**.

I migliori panettoni artigianali 2025: la selezione [in continuo aggiornamento]

Il panettone 2025 è **simbolo di resilienza e rinascita**, capace di coniugare tecnica, tradizione e innovazione. Che sia classico o sperimentale, con canditi o senza, resta l'emblema di una dolcezza tutta italiana che non smette mai di lievitare. Scoprite nella nostra selezione di panettoni artigianali del 2025 che raccontano l'Italia più autentica.



Il Panettone Ufficiale di Milano Cortina 2026

Il Panettone Marchesi, Licenziatario Ufficiale dei Giochi Milano Cortina 2026, è il simbolo dell'eccellenza e della tradizione natalizia italiana. Questo dolce, premiato due volte come Miglior Panettone della Lombardia, è frutto di un processo artigianale d'eccellenza, con lavorazione condotta a mano dal Maestro Silvano Marchesi. Sceglierlo supporta attivamente il Movimento Olimpico e Paralimpico e lo sport italiano. È disponibile nelle varianti Classico, Cioccolato e Veneziana mandorlata.

ilpanettonemarchesi.it

Di Marchesi il panettone ufficiale dei Giochi Olimpici Invernali Milano-Cortina 2026



A pochi mesi dall'inizio dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali Milano Cortina 2026, il Panettone Marchesi di Bergamo si conferma protagonista delle feste con una proposta che unisce gusto, artigianalità e valori sportivi. Grazie al contratto di licensing siglato con la Fondazione Milano Cortina 2026, il Panificio Marchesi è **Licenziatario Ufficiale dei Giochi** e produce il Panettone, la Colomba, la Veneziana Ufficiali dell'Olimpiade Invernale. "Scegliere il Panettone di Milano Cortina 2026 significa non solo portare in tavola un dolce d'eccellenza, ma anche sostenere il Movimento Olimpico e Paralimpico e lo sport italiano", spiega **Roberto Marchesi**, Founder di Panificio Marchesi Bergamo.

Ogni dolce è realizzato con un processo artigianale d'eccellenza, con fasi di lavorazione condotte a mano dal Maestro Silvano Marchesi, e presentato in un packaging esclusivo che richiama il Look of the Game Milano Cortina 2026, impreziosito dai Marchi Olimpici e Paralimpici ufficiali. Le varianti disponibili, in formato da 1 kg:

- **Classico tradizionale**
- **Cioccolato**
- **Veneziana mandorlata senza canditi** Un'idea prestigiosa per la **regalistica aziendale**

Il Panettone Ufficiale di Milano Cortina 2026 non è solo un simbolo della tradizione natalizia italiana, ma anche una soluzione ideale per la regalistica aziendale: un dono che porta con sé valori di eccellenza, italianità e sostegno allo sport. Personalizzabile nelle quantità e disponibile in eleganti confezioni, è il regalo perfetto per aziende che vogliono sorprendere collaboratori, clienti e partner con un prodotto autentico e unico, legato a un evento globale che celebra unione e passione.

www.idee-on-line.it

IDEE-ON-LINE.IT

MARTEDÌ 23.09.2025

pradivio
pr

Panificio Marchesi



A pochi mesi dall'inizio dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali Milano Cortina 2026, il Panificio Marchesi di Bergamo lancia il suo speciale Panettone con i Marchi Olimpici e Paralimpici ufficiali, grazie al contratto di licensing siglato con la Fondazione Milano Cortina 2026.

Tre le varianti disponibili, tutte in formato da 1 kg: "Classico tradizionale", "Cioccolato", "Veneziana mandorlata senza canditi", tutte realizzate con un processo artigianale d'eccellenza.

<https://www.idee-on-line.it/2025/09/23/panificio-marchesi/>

Il panettone delle Olimpiadi invernali lo firma Panificio Marchesi



Il panettone artigianale dell'Olimpiade invernale Milano Cortina 2026 è disponibile nel formato da un chilo

Dal **laboratorio bergamasco** del maestro pasticcere **Silvano Marchesi** arriva il **panettone ufficiale dei Giochi Olimpici invernali Milano-Cortina 2026**. Già premiato come "Migliore panettone della Lombardia" in occasione del Panettone Day 2015 e 2022, quello di Marchesi è un dolce da ricorrenza che unisce gusto, artigianalità e valori sportivi.

L'artigianalità di Silvio Marchesi per il panettone olimpico.

Grazie al **contratto di licensing** siglato con la Fondazione Milano Cortina 2026, il **Panificio Marchesi** è licenziatario ufficiale dei Giochi e produce, oltre al panettone, **anche la colomba e la veneziana ufficiali** dell'Olimpiade Invernale. "Scegliere il **Panettone di Milano Cortina 2026** significa non solo portare in tavola un dolce d'eccellenza, ma anche **sostenere il movimento olimpico e paralimpico** e lo sport italiano", ha spiegato Roberto Marchesi, founder dell'omonimo laboratorio. Ogni dolce è realizzato con processo d'eccellenza, comprese fasi di **lavorazione condotte a mano dallo stesso Marchesi**. Il prodotto finale, poi, viene confezionato in un packaging esclusivo che richiama il look&feel della kermesse sportiva.

Tre varianti per il dolce delle Olimpiadi invernali.

Tre le varianti disponibili, entrambe **da un chilo**:

- Panettone e colomba classica tradizionale.
- Panettone e colomba al cioccolato.
- Veneziana mandorlata senza canditi

Il Panettone di Milano Cortina 2026, quindi, si prospetta come una soluzione ideale sia da gustare a casa che nel canale Horeca e **ideale come regalistica aziendale**. Personalizzabile nelle quantità e disponibile in eleganti confezioni, è il regalo perfetto per chi vuole sorprendere collaboratori, clienti e partner con un prodotto autentico e unico, legato a un evento globale che celebra unione e passione.

Un panettone per i Giochi Invernali Milano Cortina 2026

Classico tradizionale, al cioccolato e veneziana mandorlata senza canditi formano la triade ufficiale del Panificio Marchesi Bergamo per Milano Cortina 2026



Grazie al contratto di *licensing* siglato con la Fondazione Milano Cortina 2026, il **Panificio Marchesi** è licenziatario dei Giochi Olimpici e Paraolimpici Invernali e produce il panettone e la veneziana dell'Olimpiade Invernale. Ogni dolce è artigianale, creato da **Silvano Marchesi**, e viene proposto in un pack che richiama il *Look of the Game Milano Cortina 2026*, con i Marchi Olimpici e Paralimpici ufficiali.

La proposta unisce gusto, artigianalità e valori sportivi.

ilpanettonemarchesi.it

Ecco il Panettone delle Olimpiadi invernali di Milano-Cortina, pronto da gustare

Il dolce tipico meneghino, prodotto artigianale del maestro pasticciere Silvano Marchesi, viene proposto in tre varianti: Classico tradizionale, al Cioccolato e alla Veneziana mandorlata senza canditi. Già acquistabile online, è confezionato in una scatola con i marchi olimpici

A pochi mesi dall'inizio dei Giochi olimpici e paralimpici invernali Milano-Cortina 2026, **il Panettone Marchesi di Bergamo**, già premiato come **Miglior Panettone della Lombardia** al Panettone Day nel 2015 e 2022, si conferma protagonista delle feste con una proposta che unisce gusto, artigianalità e valori sportivi.

Un Panettone olimpionico

Il Panificio Marchesi è Licenziatario Ufficiale dei Giochi e produce il **Panettone, la Colomba, la Veneziana Ufficiali dell'Olimpiade Invernale**, grazie al contratto di licensing siglato con la **Fondazione Milano Cortina 2026**. "Scegliere il Panettone di Milano Cortina 2026 significa non solo portare in tavola un dolce d'eccellenza, ma anche sostenere il Movimento Olimpico e Paralimpico e lo sport italiano", spiega Roberto Marchesi, Founder di Panificio Marchesi Bergamo.

Panettone gourmet in 3 varianti

Ogni dolce è realizzato con un **processo artigianale** d'eccellenza, con fasi di lavorazione condotte a mano dal Maestro **Silvano Marchesi**, e presentato in un **packaging esclusivo** che richiama il **Look of the Game Milano Cortina 2026**, impreziosito dai **Marchi Olimpici e Paralimpici ufficiali**.

Il panettone viene proposto in tre varianti disponibili, tutte in formato da 1 kg: il **Classico tradizionale**, quello al **Cioccolato e alla Veneziana mandorlata senza canditi**.



Il Panettone Marchesi con la confezione che riporta i loghi ufficiali delle Olimpiadi

Vendita online al via: 45 euro (1 kg)

Il Panettone Ufficiale di Milano Cortina 2026, **simbolo della tradizione natalizia italiana**, viene lanciato con sufficiente anticipo, a settembre, per favorire specificatamente la possibilità per le aziende che vogliono effettuare un dono che porta con sé valori di eccellenza, italianità e sostegno allo sport. L'acquisto del panettone (il prezzo base sul sito per il singolo acquisto è di 45 euro) è **personalizzabile nelle quantità** ed è disponibile in **eleganti confezioni**.



MEDIASET - STUDIO APERTO
SABATO 06.12.2025

pradivio
pr









ilgusto.it ...

Il Gusto

3.993 post · 90.000 follower · 256 seguiti

Food, wine & travel: storie, approfondimenti e protagonisti dal mondo de Il Gusto, a cura del gruppo GEDI.

ilgusto.it

INSTAGRAM

ILGUSTO.IT

SABATO 27.12.2025

pradivio
pr



<https://www.instagram.com/p/DSw0Tm8j4b1/?igsh=MWd4MXI4Z2owdHpyOA%3D%3D>