

PANETTONI, PANETTONI OVUNQUE. SÌ, MA ARTIGIANALI!



Natale non è davvero Natale senza i dolci, quindi vi indichiamo qui 6 pasticcerie storiche dove trovare il vero, inimitabile e migliore Panettone Artigianale di Firenze e dintorni.

Panettone artigianale: le migliori pasticcerie a Firenze a dintorni

Di cosa parliamo in questo articolo:

- Panettone VS Pandoro
- 6 pasticcerie storiche a Firenze specializzate in panettoni artigianali
- Pasticceria artigianale Buonamici
- Pasticceria Bellucci
- Pasticceria Fratelli Rigacci '48
- Pasticceria Silvano e Valentino

- Pasticceria Gualtieri
- Pasticceria Nuovo Mondo - Prato

“D icembre, andiamo. È tempo di mangiare!”. Sperando che il buon D’Annunzio non si offenda

dall’aldilà, per aver stravolto la sua bellissima poesia “*L’pastori*”, voglio parlarvi di un tema che mi appassiona: il Natale. A cosa vi fa pensare questo particolare periodo dell’anno? Gioia, addobbi, regali. Altro? Sì, siamo tutti d’accordo: il cibo, ma soprattutto, i dolci. Il Natale si può identificare in un dolce: il panettone, simbolo per antonomasia delle festività natalizie.



Panettone VS Pandoro

Esistono due scuole di pensiero sull’argomento: i sostenitori del panettone ed i difensori del pandoro, altro dolce natalizio della tradizione italiana. A prescindere dai gusti personali, bisogna ammettere che il panettone, rappresenta il dolce natalizio italiano nel mondo. Per di più, oltre alla versione classica del panettone, esistono numerose varianti pronte a soddisfare chiunque.

La Toscana non vanta questa specialità dolciaria nella sua tradizione, ma abbiamo selezionato 6 pasticcerie storiche a Firenze specializzate in panettone artigianale, che si distinguono per la sua natalizia bontà.

Seguiteci in questo itinerario profumato ed appena sfornato.



Leggi anche:

Caffè Rainer a Firenze: emozioni al cioccolato

Una pasticceria a Firenze che affonda le radici nelle antiche tradizioni toscane e nelle eleganti atmosfere di un caffè d'Oltralpe, tra profumi di spezie, cioccolato puro e caffè

6 pasticcerie storiche a Firenze specializzate in panettone artigianale

Pasticceria Artigianale Buonamici

Il nostro gustoso percorso tra i panettoni artigianali, inizia dall'Oltrarno. Sì, ancora lui, il quartiere più cool del mondo! In contrapposizione ai locali di tendenza, incontriamo nella Pasticceria Artigianale Buonamici, la storica tradizione che Firenze conserva gelosamente; fa parte infatti, dell'Albo degli Esercizi Storici Fiorentini. L'attività a conduzione familiare nasce nel 1949, e si tramanda da tre generazioni. Grazie alla passione che li unisce, la famiglia Buonamici ha sempre mantenuto intatta la tradizione artigianale.

La preparazione del panettone, prevede l'utilizzo di lievito madre e materie prime selezionate. Spiccano la pasta pura di vaniglia di Bourbon, le mandorle prima scelta di Bari e cioccolato al 72% di cacao. Non sono presenti aromi, semilavorati, conservanti, o grassi di origine vegetale. La lavorazione varia da 36 a 48 ore, di cui 9 dedicate alla preparazione del lievito. Potete gustare il panettone artigianale in tre varianti: classico, mandorlato e cioccolato, una più accattivante dell'altra.



Pasticceria Bellucci

Non distante dal centro storico ed in prossimità del triangolo dei parchi di pregio del Giardino dell'Orticol-

tura, Villa Fabbriotti e Parco Stibbert, troviamo la stimata Pasticceria Bellucci. Da oltre 30 anni la famiglia Bellucci delizia la clientela con un'ampia offerta di creazioni artigianali, primeggiando anche tra le migliori biscotterie di Firenze. Difficile resistere al richiamo del panettone artigianale. È realizzato secondo la ricetta classica, con una lavorazione di circa 48 ore e l'impiego di ingredienti selezionati di qualità.

Il burro è rigorosamente italiano e l'uvetta sultanina, è lasciata rinvenire in una soluzione di acqua e vino passito. Seguono aggiunta di semi-canditi di arancio e cedro, e per concludere, generosa glassa di mandorle e granella di zucchero. Per i più golosi c'è la possibilità di arricchire l'opera, chiedendo la farcitura con un'eccellente crema chantilly. La semplicità che incontra la perfezione!



Pasticceria Fratelli Rigacci '48

Rhum e cioccolato? Anzi no, integrale ai frutti di bosco. E se scegliessi caramello salato? Ho deciso: albicocca! Preferisci la versione salata? Nessun problema. Immaginate una tipologia di panettone, e la Pasticceria Fratelli Rigacci '48 quasi certamente lo ha creato! La pluripremiata pasticceria con sede a Cerbaia, frazione del comune San Casciano in Val di Pesa (FI), ha fatto del panettone artigianale, e non solo, una vera e propria arte. Possiamo affermare che la famiglia Rigacci da tre generazioni a partire dal 1948, è votata ai prodotti da forno. L'utilizzo di materie prime selezionate, l'impiego di lievito madre, nonché lavorazione in tre fasi per un totale di circa 100 ore e frutta auto-prodotta, sono i fattori che contribuiscono al loro successo. Passione, professionalità ed innovazione: un'unione vincente.



Pasticceria Silvano e Valentino

Conoscete qualcuno che coltivi letteralmente l'arte del "tutto fatto a mano"? Andate alla Pasticceria Silvano e Valentino a Novoli. Attività fondata da due cognati nel 1979, vanta una storia artigianale di apprezzate produzioni.

Il panettone è un esempio di artigianalità, in quanto non prevede l'utilizzo di macchinari, ma è il risultato di un paziente lavoro manuale. Le materie prime selezionate, profumano di genuinità. L'impiego di ingredienti classici quali uova, farina e burro, combinati ad ingredienti segreti, lo rendono irripetibile. L'esperienza di chi sa esattamente, come mettere le mani in pasta.



Leggi anche: [Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione](#)





Pasticceria Gualtieri

Amici vegani ed intolleranti al glutine, non vi abbiamo dimenticati! Questo Natale sarà più dolce anche per voi. La storica e conosciuta Pasticceria Gualtieri di Porta Romana, che opera nel settore fin dal 1933, produce oltre la pasticceria tradizionale, anche panettoni e pasticceria vegan e gluten free.

Il panettone vegano è realizzato con farina di farro e gocce di cioccolato. La versione senza glutine è in due tipi: cioccolato belga o albicocche del Vesuvio. Comprende un mix di farine selezionate senza glutine e burro francese. Entrambi gli impasti seguono una lievitazione naturale e sono disponibili in formato da 500 gr. Naturalmente deliziosi.



Pasticceria Nuovo Mondo - Prato

Concludiamo con la Pasticceria Nuovo Mondo a Prato. Sebbene si trovi fuori dal circuito fiorentino, entra per merito in elenco, perché premiata tra le migliori 13 pasticcerie in Italia. Il Maestro Pasticcere Paolo Sacchetti ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui le Tre Torte, simbolo di eccellenza del Gambero Rosso Pasticceri&Pasticcerie.

Il panettone artigianale con lunga lievitazione naturale, è realizzato principalmente in due tipi: Classico e Giulebbe. Quest'ultimo in elogio alla Toscana, contiene materie prime *Slow food*: fichi secchi di Carmignano, pinoli di San Rossore e noci della Val Bisenzio. Ogni anno inoltre, viene creato un nuovo panettone. La novità 2019? Amarena, zenzero e albicocca.



A Natale mettiamo in tavola prodotti del territorio, frutto del lavoro dei nostri artigiani. Scegliamo il panettone artigianale, lo scrigno che racchiude tutto il buono del Natale.



PER APPROFONDIRE:

- [Tradizioni di Natale in Toscana: a real Xmas tuscan experience](#)
- [Toscana: la culla degli alberi di Natale](#)
- [La Via dei Presepi di Cerreto Guidi, il Natale all'uncinetto](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

N.B. Le immagini non rispecchiano la realtà, hanno puro scopo editoriale

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

