

LO SPECIALE

DICEMBRE

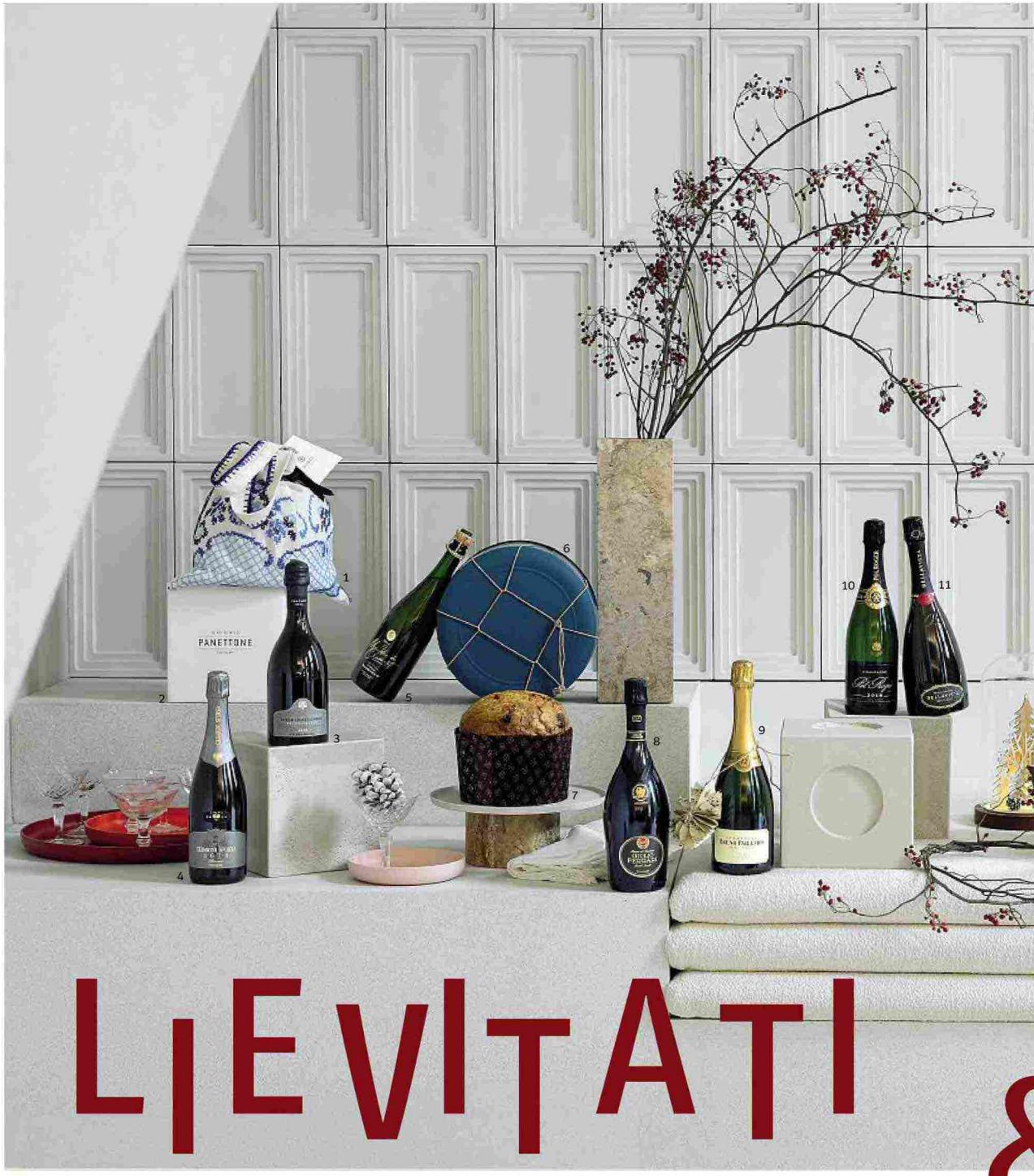
a cura di **Redazione Cook**

foto di Stefania Giorgi, styling Cristina Tinè, producer Alessia Calzolari

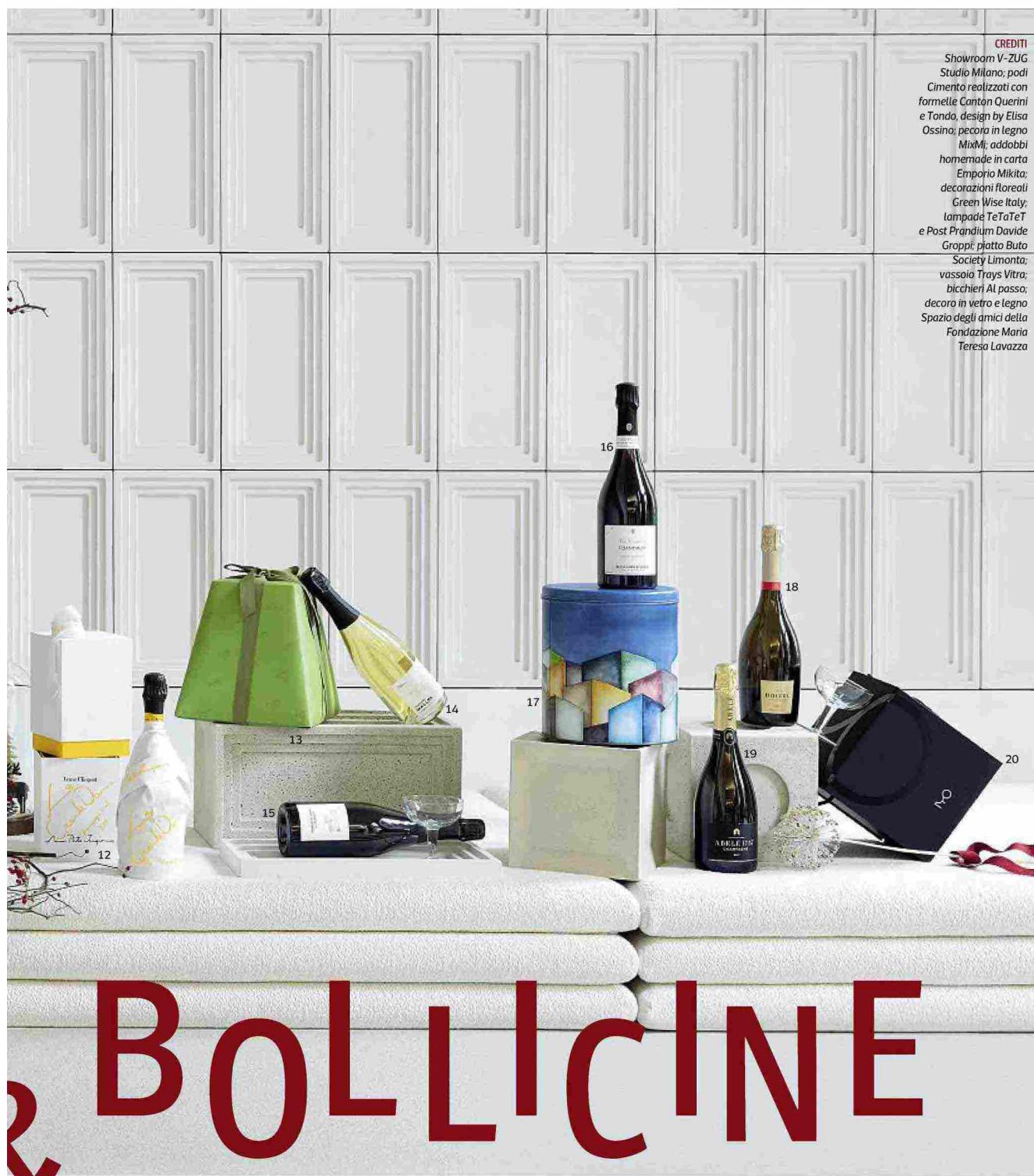
1 - **Horto** - Panettone tradizionale in borsa di tela naturale ricamata a mano dalla bottega artigiana Orlens in 350 pezzi numerati (1 kg, 80 euro); 2 - **Niko Romito** - Panettone al cioccolato monorigine Tanzania, in grosse scaglie, l'impasto è realizzato con lievito madre naturale (1 kg, 55 euro); 3 - **Ca' del Bosco** - Franciacorta Dosaggio Zero Riserva Annamaria Clementi 2016, vinificato in barrique e affinato sui lieviti per 8 anni e 5 mesi, è la punta di diamante della maison (132 euro); 4 - **Cesarini Sforza** - Trentodoc 1673 Riserva Extra Brut 2018, prodotto con uve Chardonnay dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra (31 euro); 5 - **Alberto Massucco Champagne** - Mon Idée de Cramant 2014: 10 anni sui lieviti e uve provenienti dal solo villaggio grand cru di Cramant (200 euro); 6 - **Ta Milano** - Panettone con lamponi e crema di pistacchio ricoperto di cioccolato bianco in cappelliera in stile vintage (750 g, 49 euro); 7 - **Pan** - Panettone con uvetta, arancia candita e yuzu: la tradizione milanese incontra il Giappone (1 kg, 40 euro); 8 - **Ferrari Trento** - Riserva del fondatore Giulio Ferrari Collezione 2007: un'annata rivelatasi sorprendente, viene presentato in un'elegante cassetta di legno nera (430 euro); 9 - **Champagne Bruno Paillard** - Cuvée 72 Extra Brut, deve il suo nome al periodo di affinamento di 36 mesi sui lieviti e di 36 mesi in bottiglia (98 euro); 10 - **Champagne Pol Roger** - Brut Vintage 2018, un millesimato che affina per 8 anni sui lieviti (120 euro); 11 - **Bellavista** - Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2021, lo spumante dedicato al leggendario tempio dell'Opera milanese la cui facciata è riprodotta nell'astuccio che accoglie la bottiglia (45 euro)

114572



L'ECO DELLA STAMPA®

LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



BOLLICINE

12 - **Veuve Clicquot** - La Grande Dame 2018 Limited Edition by Simon Porte Jacquemus, con confezione rivestita in *toile du Marais* e bottiglia avvolta in lino bianco (a partire da 220 euro);
 13 - **Giacomo Milano** - Pandoro classico prodotto dalla pasticceria dello storico marchio milanese di via Sottocorno (44 euro); 14 - **Champagne Mallol** - Extra Brut Grand Cru Les Gouttes d'Or Extra Brut, invecchia in cantina 84 mesi e le uve provengono da un appezzamento dell'enologo Grégory Mallol (115 euro); 15 - **Francis Orban** - Brut Réserve Vieilles Vignes, a base di uve Pinot Meunier, pienamente espressivo del territorio del villaggio di Leuvenrigny, è distribuito in Italia da Pellegrini (a partire da 45 euro); 16 - **Domaine Alexandre Bonnet** - Les Contrées Rosé de Macération 2020, un Pinot Nero in purezza ottenuto da vigne di cinquant'anni, è distribuito in Italia da Sarzi Amadè (130 euro); 17 - **Molino Pasini** - Panettone cioccolato e arancia del pastry chef Diego Crosara di Marchesi 1824, in latta limited edition che riprende un acquerello dell'artista Marco Palmieri, storico assistente di Ettore Sottsass (1 kg. 65 euro, i profventi sosterranno la ricerca della Fondazione leo-Monzino Ets); 18 - **Champagne Boizel** - Grand Vintage 2015, importata da Allegri Wines, è una delle etichette più rappresentative della maison fondata nel 1834 (105 euro); 19 - **Abelé1757** - Champagne Brut, prodotto da una delle più antiche maison che ha scelto una produzione volutamente limitata per mantenere una dimensione umana (60 euro); 20 - **Iyo** - Panettone con yuzu, hallabong (ossa mandarino coreano) e cioccolato al latte al profumo di caramello e fava tonka (1 kg. 48 euro)

114572

DICEMBRE

2025

LO SPECIALE

COOK 53

COOK.CORRIERE.IT



1 - **Iginio Massari Alta Pasticceria** - Panettone con lamponi canditi, cioccolato e glassa al lampone ricoperta con zucchero cristallino, in edizione limitata (1 kg, 60 euro); 2 - **Champagne Jacquart** - Blanc De Blancs Millésimé 2016, matura 6 anni in bottiglia e riposa ulteriormente 6 mesi dopo la sboccatura (a partire da 88 euro); 3 - **Berlucchi** - Franciacorta Riserva Franco Ziliani 2011, presentato in astuccio, è un perfetto esempio dell'arte senza tempo della maison bresciana (200 euro); 4 - **Fornasetti by Davide Longoni** - Panettone tradizionale, con una nota con di rum giamaicano della storica distilleria Hampden e vaniglia in baccelli, in scatola in carta goffrata sul tema decorativo della nuova collezione High Fidelity (1,5 kg, 135 euro); 5 - **Giancarlo Morelli** - Panettone glassato con mela, cannella e gocce di cioccolato senza uvetta, in una bellissima scatola che richiama l'eleganza eclettica dell'omonimo chef (1 kg, 50 euro); 6 - **Forno Follador** - Panettone moka e mandorla, di cui lo ricopre una glassa morbida, compatta e dal profumo intenso, viene lavorato secondo tradizione con lievito madre fresco (800 g, 43 euro); 7 - **Olivieri 1882** - Panettone pistacchio e fior di sale, realizzato interamente con lievito madre vivo e frutto di 4 giorni di lavorazione artigianale (1 kg, 49,90 euro); 8 - **Langosteria** - Panettone con albicocche e clementine candite realizzato in collaborazione con Romanengo 1780, in elegante scatola di legno (68 euro); 9 - **Bonfisutto** - Panettone «Vinc'è», con impasto di grano antico siciliano, fichi e fragole semi canditi e copertura di cioccolato bianco alle mandorle (1 kg, 41,90 euro); 10 - **Krug** - Grande Cuvée 173ème édition è un assemblaggio di 150 vini di 13 diverse annate, dalla 2001 alla 2017 (265 euro)

114572



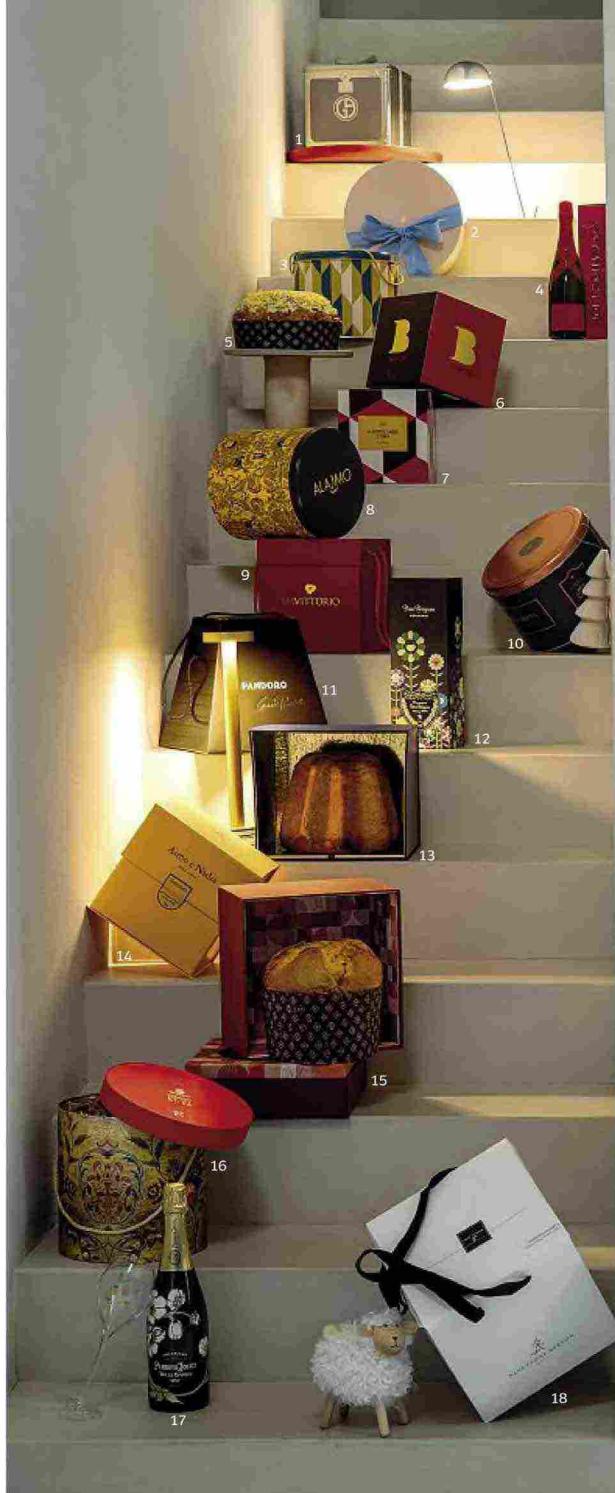
DICEMBRE

LO SPECIALE

COOK 55

COOK.CORRIERE.IT

2025



1 - Armani/Dolci by Guido Gobino - Panettone classico in latta (1 kg. 47 euro); 2 - Sant Ambroeus - Panettone al cioccolato in cappelliera (1 kg. 56 euro); 3 - Mandarin Oriental Milano - Panettone tradizionale (1 kg. 65 euro); 4 - Moët & Chandon - Moët Impérial Red Limited Edition (da 45 euro); 5 - Tiri - Panettone al limone (1 kg. 48 euro); 6 - Luigi Biasetto - Panmoro al cioccolato (750 g. 48 euro); 7 - Pavè - Panettone albicocca e limone canditi con fava tonka (1 kg. 45 euro); 8 - Alajmo - Ducale con gianduia e cioccolato e sac-à-poche di crema al cioccolato e tartufo bianco, in latta con disegni di Philippe Starck (750 g. 60 euro); 9 - Da Vittorio - Panettone albicocca e Collio Piccolit Doc (1 kg. 65 euro); 10 - Fulvio Marino - Panettone ai tre cioccolati, con fragoline di bosco (1 kg. 40 euro); 11 - Giovanni Ricciardella Cascina Vittoria - Pandoro classico (1 kg. 50 euro); 12 - Dom Pérignon - Vintage 2015 Murakami Limited Edition (da 260 euro); 13 - Villa d'Este - Pandoro classico (1 kg. 55 euro); 14 - Almo e Nadia - Pandoro classico (750 g. 41 euro); 15 - Four Seasons Hotel Milano - Panettone classico, in scatola che diventa un piedistallo (1 kg. 65 euro); 16 - Grand Hotel et De Milan - Panettone tradizionale dello chef Gennaro Esposito (1 kg. 60 euro); 17 - Perrier-Jouët - Belle Epoque 2016, con due flûtes by Marcin Rusak (221 euro); 18 - Andrea Berton - Panettone classico (1 kg. 45 euro); 19 - Donnafugata - Bollicina Gold Dolce&Gabbana 2019 (85 euro); 20 - Sal De Riso - Pandoro al Dubai chocolate (1 kg. 45 euro); 21 - Cova per Acqua di Parma - Dolomitico con mela annurca candita, uvetta e spezie (1 kg. 55 euro), il brand di profumi ha anche creato un diffusore al Panettone (102 euro); 22 - Xbe Giancarlo Perbellini - Panettone al cioccolato (1 kg. 45 euro)