

CUCINA > GOURMET

I desideri da mettere nel cesto di Natale gourmet

Lo shopping gourmet di Natale si fa goloso

DI ANITA SCIACCA PUBBLICATO: 17/12/2025

SALVA ARTICOLO



Maurizio Camagna

La lista dei desideri. Bottiglie speciali con cui brindare, dolci peccati da condividere e piccoli lussi da assaporare. Il cesto di Natale si fa prezioso...

(Decorazioni floreali La Fiorellaia. Dall'alto da sinistra in senso orario: Marron glacés selezionati e glassati a mano, Eataly. Champagne Ouverture Blanc de Blancs Grand Cru, Massucco. Confezione in legno di cioccolatini, fondant e paste di frutta, Romanengo (da 54 euro). Olio Extra Vergine d'oliva da uve raccolte a mano Marina Cvetic, Masciarelli (21 euro). Cioccolatini ripieni Bodrati, Bodrato (19,60 euro la scatola). Punta di Parmigiano Reggiano di oltre 60 mesi, Consorzio Parmigiano Reggiano. Aceto Balsamico

Loison – "Il Giardino delle Meraviglie"

Dario Loison è l'artefice dei golosi lievitati che si trovano sulle tavole, ma la moglie, Sonia, è la visual che rende tutti i panettoni di Loison unici. Per quest'anno ha immaginato un Eden poetico popolato da uccelli, frutti e fiori, dando vita a collezioni come la **Latta XIX**, lo **scrigno Magia**, il **bauletto Sogno** e il **cubo Armonia**. Così il panettone diventa simbolo, rituale e un piccolo gesto d'amore da condividere.

Iyo Group – "Il Panettone che Profuma d'Oriente"

Firmato dal pastry chef Kim Kyunjoon, questo panettone unisce Milano agli agrumi dell'Estremo Oriente per un panettone da stella Michelin. **Yuzu e halabong** dell'isola di Jeju, canditi artigianalmente, regalano note freschissime e vibranti. A completare il quadro: cioccolato al latte caramellato e fava tonka per una rotondità avvolgente.

Olivieri – per chi ama il vero classico

Una produzione che sfiora i 1500 pezzi al giorno, ma con controllo totale su ogni fase: impasti, pirlatura, cottura, confezionamento. Il lievito madre è gestito da squadre specializzate e il processo è monitorato digitalmente, certificato dall'Università di Padova insieme alla guida di due fratelli che portano alta la pasticceria veneta nel mondo, fondando anche una sede americana. Una qualità riconosciuta da guide e premi nazionali: la nostra scelta è quella di provare il classico.

Malìa Milano – "Tra Tradizione, Mare e Vesuvio"

Malìa punta su ingredienti eccellenti: burro AOP belga e un lievito madre centenario ma con un bel twist partenopeo. Da provare il panettone Anacaprese (cioccolato bianco, mandorle, limone) o due versioni salate, per chi non ama il dolce natalizio: il classico **panettone gastronomico napoletano** (parmigiana, salsiccia e friarielli, cicori e ricotta) oppure il **pandoro salato salsiccia e friarielli** con mozzarella di bufala. Una linea che unisce Napoli, Milano e creatività pura.

Domori – "Cacao in Festa"

Il Panettone Classico Domori celebra il connubio perfetto tra lievitati e cioccolato. L'impasto naturale è ricco di gocce fondenti e arancia candita. La latta da 1 kg, in stile Arts and Crafts, è un pezzo da collezione: avorio, oro e dettagli floreali salvia. Solo per chi ama il cioccolato alla follia.

Il Pasticcere Sapiente – "Melanzane di Natale & Torta di Riso in Lievitazione"

Pierluigi Sapiente, bolognese doc, classe 1993, allievo di Fabbri e Massari, vincitore del World Pastry Star under 35, porta tecnica e ricerca al servizio della tradizione regionale. Due i panettoni creativi e identitari tra cui non abbiamo saputo scegliere: le **melanzane e cioccolato**, ispirato a un classico del Sud e la **torta di riso**, omaggio alla tradizione bolognese.

Porretto – "La Matrioska che sa di Panettone"

Il Panettone Matrioska di Luca Porretto è un brevetto originale: un impasto "dentro l'altro" che lo rende un panettone "doppio". All'interno: cacao, cioccolato fondente al 58% e albicocca candita. All'esterno: vaniglia e arancia candita. A completare: glassa al cremino di pistacchio di Bronte e zenzero, più sac à poche di crema al pistacchio. Un gioco di contrasti e consistenze sorprendente.

Cracco – "Il Panettone da Galleria d'Arte"

Il Panettone Milano Limited Edition dello chef Carlo Cracco, neanche a dirlo, omaggia l'eleganza del ristorante in Galleria. Lievitazione lenta, impasto soffice e canditi selezionati di arancia e cedro, con uvetta di primissima qualità. La latta richiama l'iconica carta da parati: raffinata come il suo gusto.

Vandalo – "Il Ribelle Agrumato al Vermouth"

Un nome, un programma. Il Panettone Vandalo arancia, uvetta e vermouth unisce lievitazione naturale di 36 ore a una pasta candita di mandarino, limone e arancia, uvetta e un twist alcolico firmato Glep Vandalo. Impasto con farine macinate a pietra e burro piemontese, confezione graffiante: un panettone che urla libertà creativa.



Un cofanetto da degustazione di singole monorigini Domori. 30 napolitains fondenti 70%, tra Venezuela, Madagascar, Perù, Ecuador, Colombia e Tanzania. Per intenditori poco amanti dei fronzoli.

Prezzo: 140 gr, 24 euro

Bonajuto

Negrini e Fabio Pisani propongono Zafferano e Cioccolato per Etro, **Paolo Griffi** aggiunge glassa alla nocciola e mandorle, **Gian Piero Vivalda** seleziona Moscato e farine biologiche, **Jacopo Chieppa** celebra la Liguria con Chinotto, basilico e cioccolato bianco, **Vincenzo Russo** presenta tre versioni mediterranee a Bluh Furore, **Kim Kyunjoon** di Iyo utilizza yuzu, halabong e fava tonka, e **Antonino Montefusco** arricchisce il panettone con Arancia e cioccolato o Albicocca Pellecchiella. Infine, i **maestri Loison**, con gli chef Jre, propongono una versione solidale con mandarino di Ciaculli, miele siciliano e spezie, a sostegno della ricerca sui tumori infantili.

Pandori 2025: tradizione veronese e interpretazioni d'autore

Accanto ai panettoni, il Natale 2025 celebra anche il **pandoro**, dolce simbolo di Verona e amatissimo da grandi e piccoli per la sua morbidezza, il profumo di burro e l'eleganza della forma a stella. Tra i pandori più apprezzati troviamo la proposta di **Davide Oldani** per la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, elegante e raffinata, mentre **Alajmo** propone il Classico al Burro, dorato e profumato. **Iginio Massari** sorprende con un impasto soffice e vanigliato, **Antonino Cannavacciuolo** con zucchero a velo alla Bourbon, e **Fabrizio Galla** con una versione essenziale e armoniosa, perfetta per i puristi. Arte e **Pasticceria Vergani** mantiene viva la tradizione milanese, mentre **Cortilia**, in collaborazione con Pizzauti, unisce bontà e impegno sociale. **Sant Ambroeus**, **Hausbrandt** e **Eataly** puntano su qualità delle materie prime e lievitazione naturale, **Bonfissuto** porta in Sicilia la golosità della crema al pistacchio, e **Marchesi 1824** incanta con burro piemontese e vaniglia Bourbon. **Pasticceria Pariani**, **Follador** e **Beatrice Volta** esaltano sofficità e delicatezza, **Lolli Liquori** cura ogni dettaglio, e **Domori** arricchisce l'impasto con gocce di cioccolato. **Giacomo Milano** propone semplicità elegante, **Farmacia del Cambio** un'edizione limitata da collezione, e **La Pasqualina** celebra la Rotonda con pasta madre viva. **Pasticceria Lorenzetti** rivisita il Nadalin veronese, **Fratelli Perbellini** puntano su leggerezza e alveolatura perfetta, **Galup** introduce le gocce di cioccolato, e **Luigi Biasetto** affascina con il Panmoro dark. **Baj** propone il Pandoro Basso, **Roberto Cantolacqua** punta su morbidezza e purezza, **Luca Montersino** combina tre impasti per equilibrio perfetto, mentre Pandoro Motta secondo **Bruno Barbieri**, Bauli con il **Panmoro Crema Cioccolato**, **Paluani** con la variante Crema Caffè completano una selezione ricca e golosa, capace di rendere il Natale ancora più speciale e irresistibile.

Panettoni e pandori da supermercato: qualità e gusto accessibili per Natale 2025

Per completare il quadro dei dolci natalizi, anche al **supermercato il Natale 2025** propone panettoni e pandori di qualità discreta, adatti a chi cerca un dolce tradizionale senza eccessi di prezzo. Secondo i test di Altroconsumo, tra i panettoni il **Coop Classico** si distingue per mollica soffice, alveoli regolari e frutta ben distribuita, risultando tra i prodotti più equilibrati e convenienti. Seguono **Giovanni Cova & C.** e **Le Grazie di Esselunga**, che offrono un buon equilibrio tra ingredienti e prezzo. Le analisi di laboratorio confermano un elevato contenuto di tuorlo per Coop e Giovanni Cova & C. e giudizi positivi sul burro per Coop, Giovanni Cova & C., Le Grazie e il **Viaggiator Goloso**. Per quanto riguarda la frutta, le performance migliori si registrano in Giovanni Cova & C. e **Bauli**, con uvetta e canditi ben distribuiti. Tra i pandori, **Tre Marie** si distingue per un impasto ricco di burro e soffice, mentre **Conad** e **Favorina di Lidl** si segnalano per il miglior rapporto qualità-prezzo. Seguono **Maina**, **Bauli**, **Melegatti**, **Motta e Balocco**, tutti con struttura regolare, colore naturale e aroma equilibrato di burro e vaniglia; lo zucchero a velo, applicato con cura, completa la presentazione.



Pubblicato in: Food, News

Tag: Capodanno, Chef, Dolci, enogastronomia, Natale, Pandoro, Panettone, prodotti forno, prodotti territorio, tradizioni gastronomiche

quando e quanto costerà

REDAZIONE FIRSTONLINE | 17 Dicembre 2025, 11:43

Londra e Bruxelles hanno annunciato l'accordo per il rientro del Regno Unito nel programma Erasmus, cinque anni dopo la...



Fincantieri lancia il nuovo piano industriale 2026-2030 con una crescita rilevante di ricavi (+40%) ed Ebitda (+90%) e utile di 500 milioni

REDAZIONE FIRSTONLINE | 16 Dicembre 2025, 15:04

Attesi nuovi ordini per oltre 50 miliardi di euro e il raddoppio della capacità produttiva nel business della Difesa....

PORCALE FOOD - A CURA DI GIULIANO DE RISI



PANETTONE O PANDORO PER NATALE 2025? ECCO LA CLASSIFICA DEI MIGLIORI...

Valentina Nubola



Vera Pizza Contest 2025: Pasquale Visone, napoletano di origine veneto di adozione si attesta...

Redazione Food

Castanea Forno



Natale 2025, non solo panettone

Dall'albero di cioccolato alla slitta di Babbo Natale, tante squisite idee per tutti i gusti e tutte le feste Il panettone sarà, come sempre, l'ospite più gradito dei pranzi e delle cene del periodo natalizio, ma le alternative certo non mancano, sono tante e tutte squisite. Ecco alcune idee, dalle più classiche alle più originali e suggestive, per accompagnare in dolcezza i tanti momenti da trascorrere in famiglia e con gli amici. I Panettoni: dalla tradizione ai gusti audaci ed inaspettati Sicuramente il panettone sarà il dolce protagonista. In questi ultimi anni l'offerta è andata sempre più ampliandosi per accontentare i gusti di tutti. Per gli amanti del panettone classico, il must have è sicuramente il Gran Galup Tradizionale con agrumi canditi e uvetta di primissima scelta, ricoperto da una preziosa glassa di nocciole ed arricchita da mandorle e granella di zucchero. La storica azienda di Pinerolo lo propone in abbinata ad un piatto di porcellana decorata, ideato dalla creativa Ilaria Innocenti , per un mix di eleganza e bontà assicurata. È, invece, un omaggio alla Zuppa inglese, il Panettone Sóppa del Maestro Pasticcere Ampi Luca Porretto . Una reinterpretazione in chiave natalizia del celebre dolce bolognese. Tre diversi impasti: il primo cioccolato arricchito da chunks di cioccolato fondente al 58%, il secondo al centro è un impasto all'Alchermes con gelatina di Alchermes e per finire un impasto esterno con chunks di cioccolato fondente e farcito con iniezioni di crema pasticcera. Un'esperienza multisensoriale raffinata che porta la tradizione in una dimensione innovativa e golosa. Ancora più ardito Pierluigi Sapiente della Torteria Sapiente di Bologna che propone un Panettone destinato a stupire. Si tratta del Panettone Melanzane e Cioccolato , una rivisitazione coraggiosa ed armonica di un classico della pasticceria del Sud, in chiave natalizia. Il cuore di questo panettone custodisce la vera sorpresa: melanzane candite che si sposano in un equilibrio magistrale con il carattere intenso ed aromatico del cioccolato fondente per un'armonia audace e indimenticabile. È invece un omaggio a Verona, e ai suoi prodotti invernali, il Panettone Fichi, Mele e noci della Infermentum di Stallavena. L'azienda, che quest'anno festeggia il suo decimo Natale, sempre guidata dal motto qualità senza compromessi, propone una versione più rustica del panettone tradizionale nel quale i fichi e le mele sostituiscono la dolcezza dell'uvetta mentre la noce conferisce una nota di croccantezza. Esperienza di gusto unica è, infine, il Panettone al Caramello dei Pastry Chef Maicol Vitellozzi e Francesca Corbi titolari di Maicol Croissant Pane Pasticceria di Torino. Un dolce straordinario che arricchisce la tradizione natalizia con un'esplosione di sapori irresistibili. La pasta di questo panettone, soffice e profumata è impreziosita da gocce di cioccolato al caramello. Il caramello salato si fonde in modo armonioso con i pezzetti di cioccolato creando un connubio di dolcezza e profondità che dona momenti di pura gioia. Le tante squisite alternative al panettone Un magnifico e delizioso albero di Natale di cioccolato è la proposta del Maestro cioccolatiere Alessandro Spegis . Originalissimo come centrotavola natalizio, si rivela perfetto quale dessert al termine del pranzo. L'albero in cioccolato fondente 62% e frutta secca noci, mandorle, nocciole, fichi, e uvetta sultanina è facilmente divisibile nei suoi strati per la gioiosa condivisione con parenti e amici. Evoca dolci ricordi d'infanzia la slitta di Babbo Natale di Fabrizio Racca . Un tronchetto chantilly e frutti di bosco che non è solo una torta ma un piccolo gioiello che riproduce una slitta decorata con tanti regali dorati elegantemente infiocchettati ed un alberello che completa la scena. Una gioia per gli occhi e per il palato, un dolce raffinato composto da una base di biscotto alle mandorle, arricchito da una chantilly alla vaniglia ed una mousse di frutti di bosco. Sapori freschi ed avvolgenti che conquistano ad ogni assaggio. Cioccolato e frutta secca e candita sono i protagonisti anche della Quadrellona di Giraudi Cioccolato all'Infinito . Tra le proposte di Natale 2025, la Giraudi del Maestro cioccolatieri Giacomo Boidi e del figlio Davide, propongono una tavolozza di cioccolato al latte arricchita con frutta secca e candita mandorle, nocciole Igp Piemonte, pistacchi, arancio candito, bacche di Goji essiccate e mirtilli rossi -. La Quadrellona è disponibile in 7 versioni 3 al cioccolato al latte e 4 di cioccolato fondente in abbinata oltre che con la frutta secca e candita, con nocciole tonde gentili trilobate, con arachidi italiane, e con pistacchi Sicilia. Cioccolata d'eccellenza è la deliziosa sorpresa di una delle proposte firmate Domori: le palline di Natale . Novità della collezione regali 2025, le palline di Natale sono disponibili in due bellissime tonalità natalizie, bordeaux ed avorio. Al loro interno, un assortimento misto di gianduiotti e napolitains. Perfette come piccolo ma goloso pensiero e come decorazione per l'albero. Infine, per un Natale ricco e speciale, ecco il Tartufo Regale , la creazione firmata Ugo Alciati, Chef Stellato di Guido Ristorante . Una prelibatezza che riproduce, per forma e colore, il celebre fungo ipogeo famoso in tutto il mondo. Prodotto con materie prime altamente selezionate quali il pregiato cacao Criollo del Venezuela e la nocciole Tonda Gentile IGP Piemonte è lavorato a mano con oltre 30 passaggi. Questo gioiello 100% italiano è un progetto di eccellenza realizzato in partnership con Golosi s.r.l. Alessandro Sartore Leggi qui le ultime notizie: IL





Domori_Pallina Natale

Le palline di Natale Domori uniscono estetica e gourmandise. Bordeaux o avorio, eleganti e luminose, custodiscono gianduiotti e napolitains. Sono piccoli doni da appendere all'albero o da offrire come gesto raffinato. Perfette per chi ama un Natale minimal ma ricco di dettagli preziosi.

Tartufo Regale – Ugo Alciati *L'eccellenza incontra l'arte*

ELLE GOURMET • SHOPPING

di ANITA SCIACCA foto di MAURIZIO CAMAGNA

LA LISTA DEI DESIDERI

Bottiglie speciali con cui brindare, dolci peccati da condividere e piccoli lussi da assaporare. Il cesto di Natale si fa prezioso.

1. Marron glacés selezionati e glassati a mano, Eataly.
2. Champagne Ouverture Blanc de Blancs Grand Cru, Massucco.
3. Confezione in legno di cioccolatini, fondant e paste di frutta, Romanengo (da 54 euro).
4. Olio extravergine d'oliva da olive raccolte a mano Marina Cvetic, Masciarelli (21 euro).
5. Cioccolatini ripieni, Bodrato (19,60 euro).
6. Parmigiano Reggiano di oltre 60 mesi, Consorzio Parmigiano Reggiano.
7. Aceto Balsamico di Modena IGP 5 Medaglie d'oro, Acetaia Giusti (58 euro).
8. Panettone al limoncello e bucce di limone, Sal De Riso (43 euro).
9. Stella di cioccolato fondente, Domori (17,22 euro).
10. Cioccolatini artigianali Carati nella versione al panettone, Da Vittorio (da 15 euro).
11. Confezione Scacco Matto con Caviale

Siberian Classic e blinis, Caviar Giaveri (da 110 euro).

12. Grappa Nonino Riserva invecchiata 8 anni, Nonino.

13. Crema di tartufo nero pregiato Le Noir in edizione limitata in collaborazione con Enoteca Pinchiorri, Savini Tartufi.

14. Torrone con pistacchi e mandorle tostate, Sant Ambroeus.

15. Panettone con uvetta e arancia candita ricoperto di glassa, Iginio Massari (da 29 euro).



NOTIZIE DI CIBO

Ducale di **Max Alajmo**
con gianduia, cioccolato
fondente e crema.
60 €, alajmo.it



Soffice e dorato
il pandoro
classico
di **Davide
Oldani**. 52 €,
cucinapop.do



PANETTONE O PANDORO?

*Belli come opere d'arte
e uno più buono dell'altro.
Scegliete il vostro
preferito*

Cappelliera rosa
per il Panettone
classico di **Sant
Ambroeus**. 84 €,
santambroeus.com

Panettone Classico di **Eataly**,
in latta rossa da conservare.
52,90 €, eataly.it

EATALY

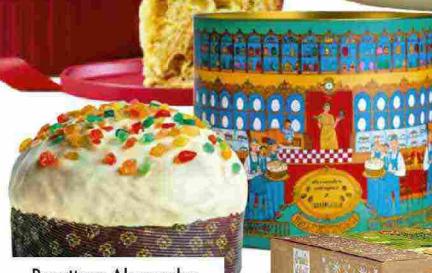
Stefano Trovisi sforna il Panettone
del **Four Seasons Hotel
Milano**. Classico 65 €,
fourseasons.com/milan



Ecco la versione dello
chef **Eugenio Boer**
in collaborazione
con il maestro
pasticciere Jean
Marc Vezzoli. 46 €,
restaurantboer.com



Panettone Alessandro
Enriquez per **Caffè
di Sicilia 1926** in vendita
solo da Coin. 50 €, coin.it



Si chiama Knamettone, il panettone
di **Knam** ai 3 cioccolati.
45 €, eknam.com



Un trionfo regale
il carosello
di **Pasticceria
Adolfo
Stefanelli**. 365 €,
adolfstefanelli.it



Pandoro **Domori**, con gocce
di cioccolato al latte e fondente.
38,50 €, domori.com

È racchiuso in un'elegante scatola
in latta il Panettone classico
di **Giacomo Milano**. 48 €,
giacomomilano.com



Il Panettone d'Oro di **Martesana**

per Moschino in Edizione Limitata
e couture. 72 €, martesanamilano.com

Panettone di **Baule**
Volante farcito e coperto
di croccante al pistacchio.
32,90 €, baulevolante.it

Riflette l'estetica
della maison
il panettone
di **Caffè Prada**
del pastry chef
Diego Crosara.
prada.com



GENTE shopping

a cura di Danilo Ascani



La **FOCACCIA** del maestro Davide Ferri è disponibile, tra le altre, al cioccolato e pere, all'olio d'oliva e limone e in versione classica. Di **Pasticceria Tabiano** (da 39 €).

Ottimo **TÈ** in foglia
Noël en Laponie
e **GELATINA**
Noël à Paris.
Di **Dammann Frères** (12 €).



"Delizia romana" è il **DOLCE** per celebrare le Feste: con pasta di arancia candita, granella di zucchero e nocciole del Piemonte Igp. Di **Gentilini** (22,90 €).



Il PROSECCO
Aneri n.l Lucrezia è un elegante Valdobbiadene Superiore docg, fresco, fruttato e floreale. Di **Aneri** (25 €).



Un'edizione speciale il **PANETTONE** Dubai Style Chocolate: con crema vellutata al pistacchio e croccante pasta kataifi; con lievito madre naturale. Di **Vergani** (24,90 €).



È alle erbe aromatiche il **CONDIMENTO** più versatile in cucina. Ottimo il **PESTO** di basilico da agricoltura acquaponica. Di **The Circle** (6,50 € e 6 €).

Tre miscele di **TÈ** per un regalo elegante: Racconto di Natale, White Christmas e Very Christmas. Di **La Via del Tè** (33,90 €).





La Special Box Farro contiene sette confezioni di **PASTA** in diversi formati e una borsa in tessuto denim. Di **Sgambaro** (29,90 €).



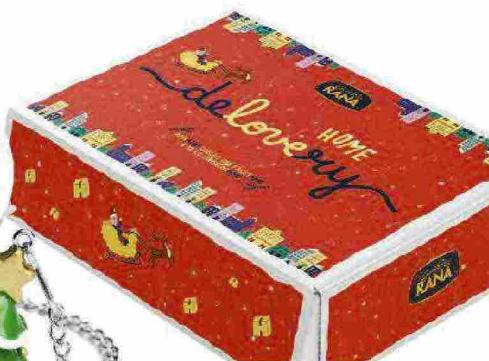
Intenso e aromatico l'ottimo **MOSCATO** Giordano N.3. Con mandorle, uva sultanina e canditi il **PANETTONE**. Di **Giordano** (8,90 € e 13,90 €).



Spicchi di clementine, limone cedrato di Rocca Imperiale, bergamotto e cedro ricoperti di ottimo **CIOCCOLATO** fondente. Di **Maglio** (27,50 €).



Per preparare un buon tè di Natale serve l'**INFUSORE** con decoro ad albero. Di **Dammann Frères** (11 €).



"Natale a Casa Rana" è la **BOX** che contiene paste ripiene, gnocchi, fogli di lasagne e sughi freschi. Di **Giovanni Rana** (su shop. giovannirana.it fino al 6 gennaio da 39,90 €).



Morbidi e disponibili in cinque varianti i **TORRONI** per un dolce Natale, qui agli amaretti e alle fragole. Di **Aldi** (1,69 € l'uno).



Il **PANETTONE** agli agrumi di Sicilia è accompagnato da una crema spalmabile, anch'essa agli agrumi, e ha una consistenza soffice e leggera. Di **Angelo Inglima** (35 €).



L'elegante **TÈ** verde "Noël Prince" ha note incantate di vaniglia, bergamotto, frutti rossi. Di **Mariage Frères** (28 €).

Per rimanere sul classico, appuntatevi il [sapone da barba in ciotola](#) della Proraso, il [kit grooming](#) di Barbour e il [set da barba di Barberino's](#). Per chi porta la barba lunga e fiera, date un'occhiata anche al [set di olii The Groomed Man Co](#) dagli aromi inebrianti; e, per qualcosa di speziato, l'[olio da barba Depot](#) allo zenzero e cardamomo conquisterà anche i più scettici.

Per concludere, per [cappelli sempre in ordine](#), le [pomade](#) profumate e [strong hold](#) di [Suavecito](#) e [Tenax](#) sono un must dal packaging cool, che non vi faranno sfigurare.

Qualcosa di buono da mangiare o da bere

Per chi pensa che il regalo perfetto sia [quello che si può gustare](#), questa è la lista giusta, perché il cibo rende felici proprio tutti!

Partiamo con un po' di [dolcezza](#): le [scorze di clementine ricoperte di cioccolato](#) di [Romanengo](#) sono un classico intramontabile, eleganti e profumatissime, mentre la [tavoletta di Vanini](#) di cioccolato al latte con biscotto al gusto pan di zenzero farà sorridere tutti. Se vuoi stupire con il design, il [cioccolato di Ruvido](#) è un piccolo capolavoro di packaging, mentre i [kit degustazione di Bagai](#) sono perfetti per gli eterni indecisi.

Avreste poi mai pensato di abbinare del cioccolato ad un libro? [Lavoratti](#) lo ha fatto per voi con il [cofanetto speciale di Natale](#), dove troverete cinque racconti di cinque famosissimi autori italiani, abbinati a cinque tavolette di cioccolato diverse. Per gli amanti delle coccole invernali, [il kit di cioccolate in tazza di Cortilia](#) è la scusa perfetta per una serata *copertina e divano*. E poi ci sono le confezioni natalizie di [Bonajuto](#), [Guido Gobino](#) e [Amedei](#): praline e tavolette che soddisferanno proprio tutti i gusti. Ma anche i [calendari dell'avvento](#) sono sempre un'idea divertente: [Venchi](#) lo propone addirittura in due versioni, [classico](#) e [Prestige](#). Ci sono anche le versioni più originali: [Nespresso](#) per gli amanti del caffè, [Koro](#) per chi è vegano, [Fever Tree](#) per chi ama i cocktail, e persino quello di [Iginio Massari](#). Non manca persino la [box natalizia per i cagnolini](#) su [Hygge Dog](#), e [Toosty](#), il dentifricio coreano dai gusti incredibili!

Per gli [amanti del tè](#), le idee sono infinite: il [calendario di Dammann Frères](#) è raffinato, [quello di Kusmi](#) è coloratissimo e pieno di blend particolari. Ma se volete qualcosa di davvero originale, provate [Tea Pop](#): tè su stecco, da sciogliere in acqua calda. E per chi ama le erbe, [la box di tisane di Wilden](#) sono sempre un regalo perfetto.

Non dimentichiamo i grandi classici: l'[omino pan di zenzero](#) in latta di [Marchesi](#) è un'icona milanese, i [panettoni](#) sono sempre perfetti ([qui trovi la nostra guida](#)), e il [pandoro di Cacio Emigrante ripieno di soppressata](#) è la follia gastronomica che lascerà tutti a bocca aperta. Per chi ama le [box gourmet](#), c'è quella di [Cannavacciuolo](#) o le proposte di [mamma-Cortilia](#), sempre ricche di eccellenze italiane e delizie che vi consigliamo ormai da anni. E col [codice REGALICONCATE](#) avete 15€ di sconto su una spesa minima di 79€ fino al 31.12!

Ma passiamo ai [brindisi](#). Il [calendario dell'avvento](#) di [Mazzetti d'Altavilla](#) è ideale per chi ama i distillati, con le [sue palle di Natale alcoliche](#) di cui i vostri amici non riusciranno più a fare a meno. La [grappa di Bonollo](#) è un regalo elegante, mentre il vermouth e il gin di [Dibaldo](#) sono chic e buonissimi. Le [bottiglie di Farmily](#) sono talmente belle che sembrano oggetti di design, e il [kit di Amaro Camatti](#) con panettone e t-shirt è perfetto