



## CIACCO LAB, È DELIZIOSAMENTE “AMARO” IL PANETTONE DI NATALE

Novembre 30, 2022 / [Redazione James](#) / XMAS 2022

Dal laboratorio di Parma a tutta Italia, sono in arrivo gli amatissimi panettoni del chimico gelatiere **Stefano Guizzetti**, sperimentatore assiduo di gelati e lievitati.



Stefano Guizzetti

Il patron di **Ciacco** è già al lavoro per tornare con i suoi quattro grandi classici e la seconda edizione del suo **Pandoro**, ma anche quest'anno non può mancare la special edition: una ricetta inedita, frutto di mesi di esperimenti e tentativi che puntualmente diventano una vera e propria icona natalizia.

## PANETTONE "AMARO"



Ecco l'attesissimo Panettone "Amaro", per tutti i Ciacco Lovers un nome e un sapore riconoscibili, perché ispirato a uno dei gusti più amati della gelateria di Stefano Guizzetti: erbe, radici, mirtili e pompelmo per un lievitato che sconvolge il palato con un amaro inatteso, che sul finale regala gli aromi di genziana, rabarbaro e china insieme alla dolcezza di mirtili rossi e blu e l'asprezza del pompelmo candito. Disponibile da sull'e-commerce di Ciacco Lab.

In comune, 48 ore di lievitazione, burro piemontese da centrifuga, uova fresche biologiche da un piccolo allevatore di Cuneo e materia prima scovata tra i fornitori di fiducia di Ciacco, dal burro di cacao dell'Ecuador alla Vaniglia dal Madagascar. "Amaro" è un panettone studiato e sperimentato per mesi con l'obiettivo di trovare il giusto equilibrio e quei sapori che possano stupire, perché inaspettati. La novità di quest'anno unisce l'amaro di un infuso fatto con genziana, rabarbaro e china all'impasto morbido e profumato di Stefano Guizzetti. A dare croccantezza e dolcezza, i mirtili sia rossi che blu, semicanditi nei laboratori di Ciacco. Una punta aspra invece dal pompelmo candito.



Un panettone goloso senza precedenti, dall'impasto morbido e profumatissimo grazie all'aggiunta di confettura di mele da una varietà antica e pasta di nocciola di Cravanzana, in Piemonte. Ogni fetta è ricca di cubotti di gianduvia, made by Ciacco con fondente Costa d'Avorio Marco Colzani e nocciole, la stessa con cui Stefano Guizzetti glassa il lievitato per rendere ogni morso croccante e golosissimo.

## IL PANDORO



Arrivato alla sua seconda edizione, Stefano Guizzetti si sperimenta nel celebre dolce natalizio, già di successo come gli altri lievitati. Il segreto sta nel miele di Ailanto che dona al Pandoro sentori di albicocca e uva moscata e dal burro di cacao naturale, per sentori di cioccolato bianco e caramello.



### IL PANETTONE LAMPONI E PISTACCHIO



Lamponi canditi croccanti che regalano un tocco di piacevole asprezza e la delicatissima crema al pistacchio di Bronte firmata Ciacco da aggiungere solo prima dell'assaggio, grazie allo speciale vasetto da 100 grammi in dotazione insieme al panettone.

### IL PANETTONE MILANO



La versione più tradizionale del celebre lievitato di Natale con succosi canditi di arance di Siracusa e Catania, poi le uvette di due varietà: quella Corinto di dimensioni piccole, dal colore viola intenso e dolcissime e quelle Cilena da uva bianca, morbide e acidule.

### IL PANETTONE ALBICOCHE E CIOCCOLATO



Dall'impasto tradizionale, questo panettone è arricchito da albicocche semi candite in pezzi, morbide e scioglievoli e da gocce di cioccolato fondente.

*prezzi*

**MILANO, LANCHE, ALBICOCCA E CIOCCOLATO, ERBE RADICI E MIRTILLI**

*38 € panettone 1 kg – 19 € panettone 500 g*

**LAMPONI E PISTACCHIO**

*40 € panettone 1 kg – 20 € panettone 500 g*

**PANDORO**

*38 € formato da 800 g*

**CIACCO LAB**

**MILANO**

*via Spadari 13*

*lunedì/venerdì 08:00/20:00 – sabato 12:00/20:00 – domenica 14:00/20:00*

**PARMA**

*Piazza della Steccata 1*

*lunedì/domenica 08:00/23:00*

*Viale Mentana 91*

*lunedì/domenica 12:00/22:30*

**CIACCOLAB.IT**

**Tags:** Ciacco, Pandoro, Panettone, Panettone "Amaro", Stefano Guizzetti