



[1] Sempre alla ricerca di nuove esperienze sensoriali, **T'a Sentimento Italiano** dei fratelli **Tancredi & Alberto Alemagna**, ha creato una confezione *Imperiale* con cui dare fondo ad ogni desiderio di gusto per il buon cioccolato. Vi trovano spazio le praline ai gusti nocciole, mandorle, caffè e arance e le varianti di tavolette 8x8 di puro cioccolato. E ancora, la deliziosa crema spalmabile alla mandorla d'Avola, i cuoricini di cioccolato con cacao gran cru venezuelano e i gustosi filetti di arancio o limone siciliani rivestiti di cioccolato fondente (145 euro).

[2] Il Natale di **Gobino** ha il sapore delle migliori nocciole del Piemonte selezionate e trasformate in *Maximo +39*, ricetta classica del gianduiotto

torinese senza latte con il 39% di nocciole. Per gustarle al meglio si può scegliere tra il kit degustazione *Tourinot* da 90 grammi (a partire da 10 euro) o il *Foglio nocciolato*, dove le nocciole sono ricoperte da una ricca colata di cioccolato gianduja (35 euro per la versione da 1 kg).

[3] In omaggio ai sapori autentici della tradizione italiana dei salumi, quest'anno la *confezione natalizia Otello* del marchio **Montana Gourmet** (gruppo Cremonini) porta in tavola le migliori produzioni del cuore delle Terre verdiane: dal culatello di Zibello Dop alla coppa di Parma Igp, passando dal prosciutto di Parma Dop fino al salame felino Igp. Ampio spazio anche ai vini di qualità e ai formaggi (105 euro).

[4] Ha saputo fare breccia in tutto il mondo, grazie non solo alla bontà ma soprattutto alla maestria artigianale contenuta nei propri panettoni. Quest'anno **Loison** propone due varianti speciali del dolce tipico racchiuse in pregiate confezioni regalo: il panettone *Segreti* nasconde un cuore di marroni canditi e crema di marroni (da 22 euro). La versione *all'Amarena*, invece, è arricchita con uvetta sultana e amarene candite (da 13,5 euro).

[5] Ancora più festosa e colorata la nuova veste dei cioccolatini **Maglio**, che conservano intatta la loro dolcezza. Per non farsene scappare nemmeno uno, l'ideale è la scatola *White & Color cioccolatini assortiti* (da 14 euro la confezione da 130gr). Originale anche



la collezione *Passione del cioccolatiere alle noci*: gherigli di noci sorrentine velate di finissima cannella che affondano in una lastra di cioccolato fondente al 60% di cacao minimo (350gr, 16 euro).

[6] Soffice e fragrante, il panettone *Margherita* di Bistefani è il miglior tentativo di coniugare il gusto ricco del panettone alla delicatezza del pandoro. Si presenta senza uvetta e canditi ma ricoperto di un sottile strato di glassa. Alla versione classica, quest'anno si affianca la *confezione incartata a mano*, decorata con margherite stilizzate su fondo bianco (900g, 13,5 euro).

[7] Per un dolce e sano Natale, **Rigoni**

d'Asiago, da sempre attenta alla produzione di prodotti biologici di alta qualità, propone la confezione *Dolcezza dell'Altopiano*, sei vasetti da 25 grammi con assortimento di tre Fioridifrutta, una Nocciolata e due Mielbio (20 euro).

[8] Bacciate dal sole delle colline del lago di Garda, le olive di **Redoro** danno vita ad un olio extra vergine d'oliva biologico. Per Natale l'azienda presenta due bottiglie della *Serie Oro* all'interno di una valigetta in acciaio inox, chiusa da un sigillo in ceralacca (22 euro).

[9] L'elegante lattina nera 100% arabica top di gamma di **Caffè Vergnano** si veste a festa in edizione limitata.

Protagonista del 2012 è l'immagine più classica dell'inverno, il pupazzo di neve, che si staglia su un fondo nero caffè (4,5 euro).

[10] Cosa c'è di meglio che trovare sotto l'albero un biglietto per una fuga a due? Questo l'intento dei due cofanetti **Wonderbox Gustosa Evazione** e **Italia con gusto**. Il primo comprende un soggiorno di una notte con prima colazione e cena tipica per 2 persone tra oltre 290 strutture in tutta Italia e, a sorpresa, in una decina di destinazioni in Francia (99,9 euro). Il secondo invece propone uno sfizioso tour enogastronomico scegliendo tra più di 140 ristoranti in tutta Italia per una cena o un pranzo per 2 persone (49,9 euro).