

INDICE RASSEGNA STAMPA DARIO HARTVIG

NOVEMBRE-DICEMBRE 2017

ANSA TERRA & GUSTO	29 novembre
ANSA PIEMONTE	29 novembre
Quotidianopiemontese.it	29 novembre
Tio.ch	29 novembre
Corriere del Ticino – Cdt.ch	29 novembre
Oliovinopeperoncino.it	29 novembre
Torinoggi.it	29 novembre
Italiaoggi.it	30 novembre
Laregione.ch	30 novembre
CiboViaggiando - CV.oggiblog.it	30 novembre
Saporicondivisi.com	30 novembre
Repubblica.it	1 dicembre
Fanpage.it	1 dicembre
Unionesarda.it	1 dicembre
Vista.net	1 dicembre
Tgtourism.tv	4 dicembre
Italyjournal.it	4 dicembre
Torino 7 – La Stampa	8 dicembre
Notiziaoggi.it	9 dicembre
Alessandrianews.it	9 dicembre
Munchies.vice.com	11 dicembre
Radiomontecarlo.net	11 dicembre
Bimag.it	12 dicembre

Ilnotiziario.net	12 dicembre
Icon.panorama.it	13 dicembre
Newsfood.com	13 dicembre
Radio DeeJay, intervista nel programma Via Massena	14 dicembre
Corrieredellasera.it (sezione cucina)	15 dicembre
Vanityfair.it	16 dicembre
105.net	20 dicembre
LiberoQuotidiano.it	20 dicembre
Il Giornale del Piemonte e della Liguria	22 dicembre
La Stampa (esercizi di stile)	23 dicembre
La Stampa Aosta	29 dicembre
Il Carmagnolese	gennaio 2018
Adesso Magazin	gennaio 2018

Panettoni da 500 mila euro, sotto il dolce oro e diamanti

Creati da italiano per oligarca russo e imprenditore indiano

Redazione ANSA TORINO
29 novembre 2017 19:02



Panettoni da 500 mila euro, sotto il dolce oro e diamanti © ANSA

TORINO - Un panettone da 5 chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. E' forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino). Vale oltre 500 mila euro e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti.

Hartvig ha studiato una linea anche per chi si 'accontenta' di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce, ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli.

Hartvig sarà ospite di Casa Russia alle prossime Olimpiadi Invernali in Corea.

Panettoni made in Italy da 500 mila euro

Creati da italiano per oligarca russo e imprenditore indiano



© ANSA

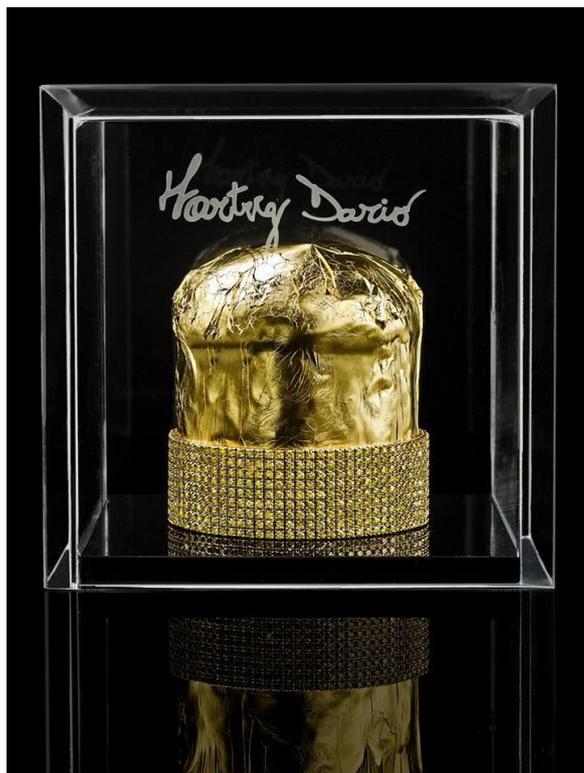
[+ CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Redazione ANSA TORINO 29 novembre 2017 18:30 NEWS

(ANSA) - TORINO, 29 NOV - Un panettone da 5 chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. E' forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino). Vale oltre 500 mila euro e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti.

Hartvig ha studiato una linea anche per chi si 'accontenta' di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce, ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli.

Hartvig sarà ospite di Casa Russia alle prossime Olimpiadi Invernali in Corea.

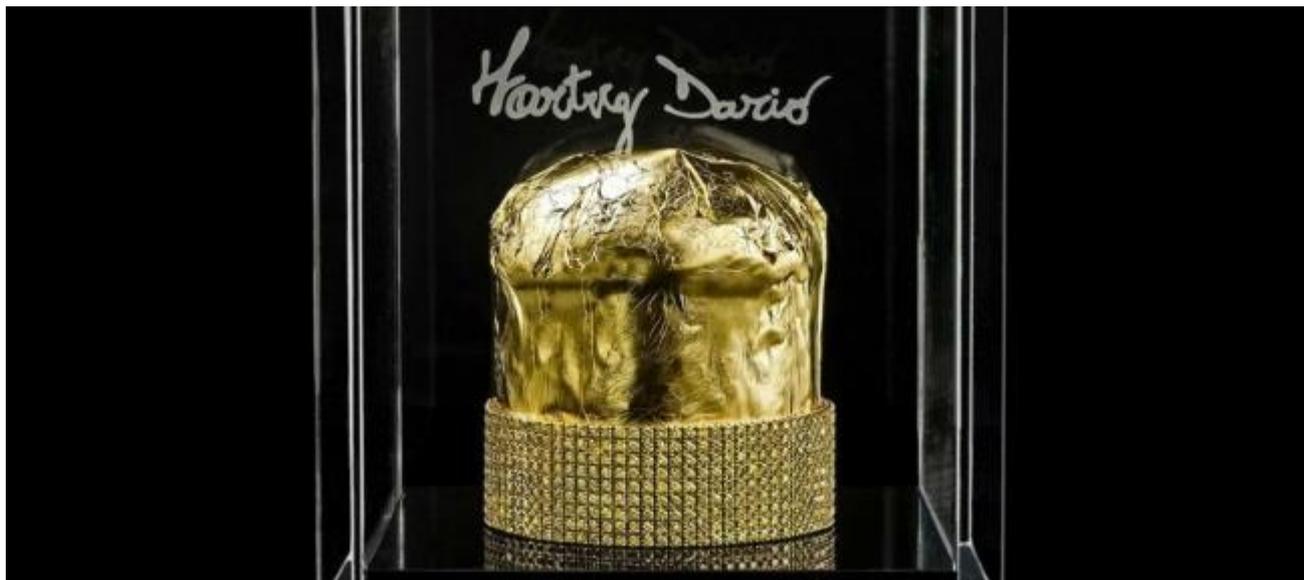


Due panettoni oro e diamanti realizzati in Piemonte per multimilionari: andranno in India e Russia

29 novembre 2017 / in Cronaca, Torino

Questo Natale sono sicuramente limited edition i panettoni prodotti da Dario Hartvig. Si tratta dei classico dolce natalizio italiano, con impasto tradizionale: zucchero, farina, latte, lievito madre, zucchero e uova; tuttavia l'aggiunta di zafferano e di un cru di pregiato cioccolato Equadoreño e scaglie di oro all'interno fanno sì che già si tratti un prodotto artigianale di elevata qualità per gli ingredienti utilizzati. Ma i due commissionati ad Hartvig da un oligarca russo e da un milionario indiano saranno ricoperti da una foglia d'oro 22 carati e impreziositi da diamanti, e verranno confezionati in due 'modelli': quello che andrà in Russia sarà una copia del precedente realizzato nel 2013 e avrà alla base una sorta di fascia formata da bracciali tipo tennis di diamanti inviati appositamente dal cliente. C'è stato uno studio durato più di un anno per realizzare l'altro panettone, che invece viaggerà verso l'India e sarà il dono di nozze di un facoltoso imprenditore indiano alla nipote. La sposa, infatti, oltre ad avere studiato in Italia è innamorata del made in Italy e del cibo italiano. Il panettone, del peso di circa 5 kg, oltre ad essere ricoperto in oro porterà adagiata una tiara in oro e diamanti creata dal brand Crieri di Valenza Po, del valore di oltre 500 mila Euro (rispettando la privacy richiesta, dall'azienda orafa non possono dichiarare il valore esatto del gioiello). "Ho sempre lavorato nel settore del lusso – ha dichiarato Dario Hartvig – occupandomi spesso di catering per cene o feste a bordo di yacht. Questo doppio ordinativo quindi è stato frutto di un passaparola nell'ambiente. In realtà, nel 2013 avevo già ricevuto la stessa commessa dal medesimo cliente russo, che già allora per adornare il panettone mi aveva inviato diamanti per ottantamila euro. Sono felice di questa conferma di fiducia nel mio lavoro, basato sempre sulla selezione e sull'utilizzo di ingredienti di altissima qualità e sull'attenzione posta nelle tecniche di lavorazione". E proprio l'apprezzamento del suo lavoro ha portato prima Hartvig a presentare le sue creazioni di alta pasticceria italiana quale 'ospite' di Casa Russia alle Olimpiadi

Invernali di Sochi nel 2014, e ad essere riconfermato con lo stesso ruolo in occasione dei Giochi Olimpici del prossimo febbraio in Corea. Per chi comunque, questo Natale volesse fare un dono prezioso – pur non essendo un oligarca o un multimilionario – Dario Hartvig realizza, su prenotazione, panettoni artigianali da 1 Kg, sempre ricoperti da sfoglia d'oro alimentare e tempestati da cristalli. Ogni confezione, in una teca in plexiglass trasparente, parte da 800 Euro. E per gli amanti dell'arte, quest'anno alla Pasticceria del Borgo i classici dolci di Natale si troveranno anche confezionati in un'esclusiva scatola creata per l'occasione dall'artista uruguayano Coco Cano. Ogni confezione avrà all'interno la stampa di una sua opera. 97



Hartvig

ITALIA

29.11.2017 - 18:18 | LETTO 1'801

Un panettone d'oro e diamanti che vale mezzo milione

Quello realizzato dall'artigiano Dario Hartvig, glielo ha commissionato un milionario imprenditore indiano

TORINO - Un panettone da cinque chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. È forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino).

Vale oltre 500'000 euro (oltre 576'000 franchi al cambio attuale) e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po.

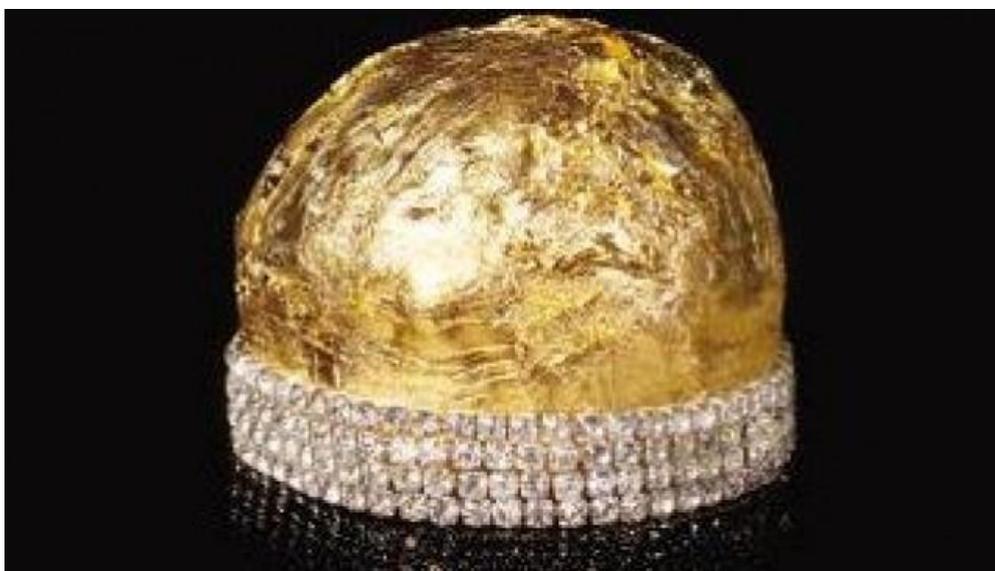
Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti. Hartvig ha studiato una linea anche

*per chi si accontenta di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce,
ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli.*

Un panettone da oltre 500 mila euro

CORRIERE DEL TICNO

Il dolce confezionato nel Torinese pesa 5 chili, è ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggia su una tiara di diamanti



© via web

29

novembre
2017
18:06

TORINO - Un panettone da cinque chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. È forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino). Vale oltre 500 mila euro (oltre 576 mila franchi al cambio attuale) e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti. Hartvig ha studiato una linea anche per chi si accontenta di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce, ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli.



Un Panettone Davvero Speciale



By Piera Genta On Nov 29, 2017

Anche per questo Natale Dario Hartvig, pastri chef torinese con la sua pasticceria in provincia di Torino non smette di stupirci. Di lui se ne è parlato molto per realizzato nel 2013 un panettone da 80 mila euro commissionato da un magnate russo. Gli ingredienti erano quelli standard, ma la preziosità era nella copertura: foglie d'oro alimentari ed una base di veri diamanti.

La storia si ripete. Questa volta sono due i panettoni commissionati da un oligarca russo e da un milionario indiano e saranno ricoperti da una foglia d'oro 22 carati e impreziositi da diamanti, e verranno confezionati in due 'modelli': quello che andrà in Russia sarà una copia di quello realizzato nel 2013 e avrà alla base una sorta di fascia formata da bracciali di diamanti inviati appositamente dal cliente. C'è stato uno studio durato più di un anno per realizzare l'altro panettone, che invece viaggerà verso l'India e sarà il dono di nozze di un facoltoso imprenditore indiano alla nipote, innamorata del made in Italy e del cibo italiano. Il panettone, del peso di circa 5 kg, oltre ad essere ricoperto in oro porterà adagiata una tiara in oro e diamanti creata dal brand Crieri di Valenza Po in provincia di Alessandria, del valore di oltre 500 mila euro.

Racconta Dario Hartvig: "Ho sempre lavorato nel settore del lusso, occupandomi spesso di catering per cene o feste a bordo di yacht. Questo doppio ordinativo quindi è stato frutto di un passaparola

nell'ambiente. Sono felice di questa conferma di fiducia nel mio lavoro, basato sempre sulla selezione e sull'utilizzo di ingredienti di altissima qualità". E proprio l'apprezzamento del suo lavoro lo ha portato a presentare le sue creazioni di alta pasticceria italiana quale 'ospite' di Casa Russia alle Olimpiadi Invernali di Sochi nel 2014, e ad essere riconfermato con lo stesso ruolo in occasione dei Giochi Olimpici del prossimo febbraio in Corea.

Dario Hartvig realizza, su prenotazione, panettoni artigianali da 1 Kg, sempre ricoperti da sfoglia d'oro alimentare e tempestati da cristalli Swarovski. Ogni confezione, in una teca in plexiglass trasparente, parte da 800 Euro. E per gli amanti dell'arte, quest'anno alla Pasticceria del Borgo i classici dolci di Natale si troveranno anche confezionati in un'esclusiva scatola creata per l'occasione dall'artista uruguayano Coco Cano. Ogni confezione avrà all'interno la una stampa di una sua opera.

Piera Genta

ATTUALITÀ | MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE 2017, 18:38

Panettone da mezzo milione di euro confezionato a Carmagnola

Autore l'artigiano Dario Hartvig: lo ha ricoperto con una foglia d'oro di 22 carati, vendendolo a un imprenditore indiano per le nozze della nipote



Un panettone da Guinness dei Primati è stato confezionato a Carmagnola. Ma più che di un dolce natalizio si tratta di un vero gioiello, visto che vale mezzo milione di euro.

Questo panettone da 5 chili, ricoperto da una foglia d'oro di 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti, è stato confezionato dall'artigiano Dario Hartvig e venduto a un multimilionario imprenditore indiano, che glielo aveva commissionato per poterlo donare alla nipote come regalo di nozze. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere, assieme ad un'azienda orafa di Valenza Po.

L'artigiano pasticciere di Carmagnola non è nuovo a 'opere' di questo genere, dal momento che aveva creato per un oligarca russo un panettone con alla base una fascia formata da bracciali di diamanti: grazie a questo, Hartvig sarà ospite di Casa Russia alle prossime Olimpiadi Invernali in Corea, nel febbraio del 2018.

Un panettone che vale oro



Il panettone più costoso del mondo? Vale 500 mila euro, ed è letteralmente ricoperto d'oro. Lo ha commissionato un ricchissimo uomo d'affari indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy. E lo ha confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola, in provincia di Torino.

Il prezioso panettone da cinque chili è ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po.

Il pasticciere torinese aveva già creato per un oligarca russo un panettone con alla base una fascia formata da bracciali di diamanti: grazie a questo, l'artigiano sarà ospite di Casa Russia alle prossime Olimpiadi Invernali in Corea, nel febbraio del 2018.

**CURIOSITÀ**

30.11.2017 - 18:18 | letto 8

Panettone da mezzo milione di euro

@LaRegione

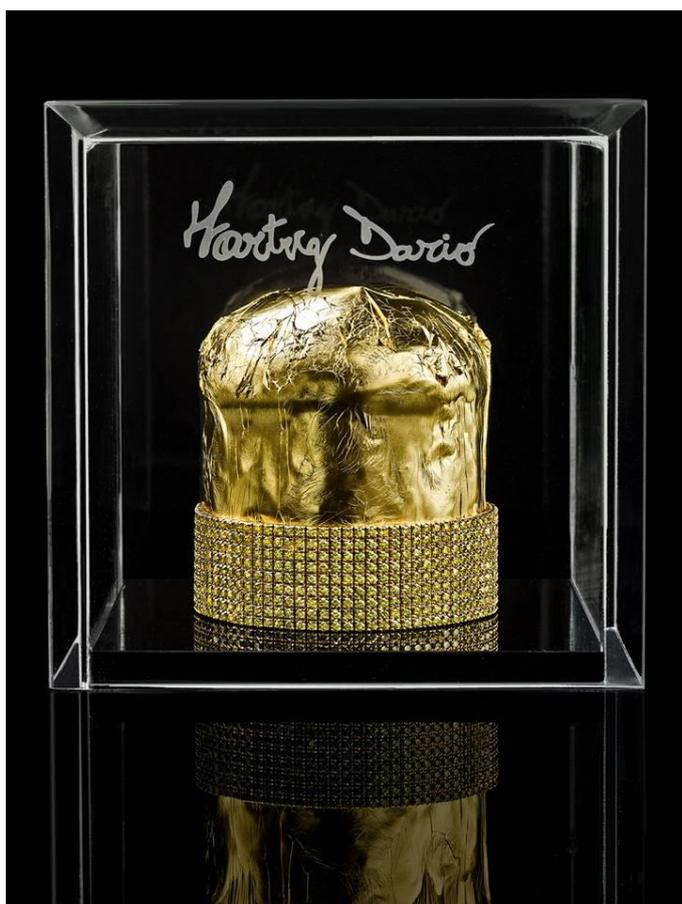
Un panettone da cinque chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. È forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino).

Vale oltre 500'000 euro (oltre 576'000 franchi al cambio attuale) e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po.

Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti. Hartvig ha studiato una linea anche per chi si accontenta di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce, ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli. (Ats)

LuxuryFood per il Natale 2017 : oro e diamanti sul panettone di Dario Hartvig.

CIBO VIAGGIANDO 30 novembre 2017 OggiBlog_Cv



Questo Natale sono sicuramente *limited edition* i panettoni prodotti da **Dario Hartvig**. Si tratta dei classico dolce natalizio italiano, con impasto tradizionale: zucchero, farina, latte, lievito madre, zucchero e uova; tuttavia l'aggiunta di zafferano e di un cru di pregiato cioccolato Equadoreño e scaglie di oro all'interno fanno sì che già si tratti un prodotto artigianale di elevata qualità per gli ingredienti utilizzati.

Ma i due commissionati ad Hartvig da un oligarca russo e da un milionario indiano saranno ricoperti da una **foglia d'oro 22 carati e impreziositi da diamanti**, e verranno confezionati in due 'modelli': quello che andrà in Russia sarà una copia del precedente realizzato nel 2013 e avrà alla base una sorta di fascia formata da bracciali tipo tennisti di diamanti inviati appositamente dal cliente. C'è stato uno studio durato più di un anno per realizzare l'altro panettone, che invece viaggerà verso l'India e sarà il dono di nozze di un facoltoso imprenditore indiano alla nipote. La sposa, infatti, oltre ad avere studiato in Italia è innamorata del made in Italy e del cibo italiano. Il panettone, del peso di circa 5 kg, oltre ad essere ricoperto in oro porterà adagiata una **tiara in oro e diamanti** creata dal brand **Crieri** di Valenza Po, del valore di oltre 500 mila Euro (rispettando la privacy richiesta, dall'azienda orafa non possono dichiarare il valore esatto del gioiello).

Dice **Dario Hartvig**: "Ho sempre lavorato nel settore del lusso, occupandomi spesso di catering per cene o feste a bordo di yacht. Questo doppio ordinativo quindi è stato frutto di un passaparola nell'ambiente. In realtà, nel 2013 avevo già ricevuto la stessa commessa dal medesimo cliente russo, che già allora per adornare il panettone mi aveva inviato diamanti per **ottantamila euro**. Sono felice di questa conferma di fiducia nel mio lavoro, basato sempre sulla selezione e sull'utilizzo di ingredienti di altissima qualità e sull'attenzione posta nelle tecniche di lavorazione". E proprio l'apprezzamento del suo lavoro ha portato prima Hartvig a presentare le sue creazioni di alta pasticceria italiana quale 'ospite' di Casa Russia alle Olimpiadi Invernali di Sochi nel 2014, e ad essere riconfermato con lo stesso ruolo in occasione dei Giochi Olimpici del prossimo febbraio in Corea.

SEI IN: Home»Notizie»Panettoni da 500 mila euro, sotto il dolce oro e diamanti



Panettoni da 500 mila euro, sotto il dolce oro e diamanti

DI AGOSTINO MAROTTA - 30 NOVEMBRE 2017 NOTIZIE

Creata da italiano per oligarca russo e imprenditore indiano

Un panettone da 5 chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. E' forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino). Vale oltre 500 mila euro e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti.

Hartvig ha studiato una linea anche per chi si 'accontenta' di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce, ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli.

Hartvig sarà ospite di Casa Russia alle prossime Olimpiadi Invernali in Corea.

Il panettone più caro di tutti i tempi: con oro e diamanti, costa 500 mila euro



Commissionati da un milionario russo e da un imprenditore indiano due esemplari unici del dolce natalizio. [Seguici anche su Facebook](#)
di ELEONORA COZZELLA

01 dicembre 2017

2,1mila

Più che limited edition oggetti unici. Due panettoni dal costo di oltre 500mila euro l'uno. L'impasto tradizionale con farina, zucchero, burro, uova e lievito madre è impreziosito da zafferano e cioccolato di un pregiato cru di cacao Equadoreño e scaglie di oro alimentare. Ma questo certo non basta a far alzare così tanto il prezzo. Quelli del pasticciere **Dario Hartvig**, della Pasticceria del Borgo a Carmagnola (To) sono stati commissionati rispettivamente da un oligarca russo e da un milionario indiano e saranno ricoperti da una foglia d'oro 22 carati e decorati da brillanti.

Il panettone che **sta per prendere la via della Russia** è in realtà una versione aggiornata e più sfarzosa del modello realizzato sempre per lo stesso destinatario nel 2013 (che costava 80mila euro). Ha alla base una fascia formata dall'unione di più bracciali di

diamanti (inviati dal cliente stesso).

Quello che invece viaggerà verso l'India sarà il dono di nozze di un imprenditore indiano alla nipote. La sposa oltre ad avere studiato in Italia è innamorata del made in Italy e del cibo italiano. Sul panettone di 5 chili, sempre ricoperto d'oro, verrà poi adagiata una tiara in oro e diamanti creata dal brand Crieri di Valenza



Po.

Hartvig lavora molto per il jet set internazionale, grazie al fatto che gestisce un catering di lusso.

Proprio durante un servizio in **Sardegna ha conosciuto il magnate russo** che adesso è suo cliente affezionato. Come lo ha conquistato? "Lui aveva voglia di tiramisù, me lo ha chiesto. L'ho preparato e gli è piaciuto molto. Tutto è nato da lì".

In effetti, non proprio tutto: Dario ha studiato fin da adolescente per imparare e affinare l'arte della pasticceria e dei lievitati. Dopo aver frequentato l'Istituto Arte Bianca e industria dolciaria a Torino, ha fatto esperienza nelle più rinomate pasticcerie di Piemonte e Lombardia, inclusi **Cova**, famoso proprio per i panettoni, e il laboratorio di dolci di **Peck**.

Ha anche lavorato in molti templi internazionali della pasticceria, dal **Sacher Hotel** di Vienna alla Pasticceria Chantilly di New York passando per Escriba a Barcellona.

Le sue creazioni di alta pasticceria italiana sono state presentate a Casa Russia alle Olimpiadi Invernali di Sochi nel 2014, e saranno protagoniste anche ai Giochi Olimpici del prossimo febbraio in Corea.

Intanto, per chi volesse avere un modello di panettone "simil magnate russo" Hartvig realizza su prenotazione panettoni artigianali da un chilo, sempre ricoperti da sfoglia d'oro alimentare e con decorazione di cristalli. Per "soli" 800 Euro (ma alla Pasticceria del Borgo, a onor del vero, ce ne sono anche di "regular", come il suo celebre panettone al marron glaces, pluripremiato in diverse competizioni).

Il panettone più caro del mondo è rivestito d'oro e diamanti e costa 500mila euro. Il panettone viene realizzato a Carmagnola, in provincia di Torino, da un artigiano italiano.

CRONACA ITALIANA 1 DICEMBRE 2017 22:16 di D. F.



Un panettone da 5 chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. E' probabilmente il dolce più prezioso mai realizzato al mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola, in provincia di Torino. Il dolce natalizio, che ovviamente rappresenta un pezzo unico, vale più di 500 mila euro e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, soprattutto del cibo. Per realizzarlo è stato necessario un anno di progetti e lavoro da parte del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti. L'artigiano ha studiato una linea anche per chi si 'accontenta' di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce, ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli. Hartvig sarà ospite di Casa Russia alle prossime Olimpiadi Invernali in Corea.



Uno dei suoi più affezionati clienti – cioè un magnate russo – l'ha conosciuto durante un servizio in Sardegna. Come lo ha conquistato? "Lui aveva voglia di tiramisù, me lo ha chiesto. L'ho preparato e gli è piaciuto molto. Tutto è nato da lì". In realtà però non è corretto parlare di "caso". Meglio infatti ricordare che Hartvig ha studiato fin da giovanissimo per imparare e affinare l'arte della pasticceria. Dopo aver studiato all'Istituto Arte Bianca e industria dolciaria a Torino, ha fatto esperienza nelle più rinomate pasticcerie di Piemonte e Lombardia, lavorando anche in molti templi internazionali della pasticceria, dal Sacher Hotel di Vienna alla Pasticceria Chantilly di New York passando per Escriba a Barcellona.

L'Unione Sarda.it » Cronaca » Un panettone d'oro da mezzo milione di euro: l'idea extralusso nata in Sardegna
CRONACA » PROVINCIA DI TORINO

Un panettone d'oro da mezzo milione di euro: l'idea extralusso nata in Sardegna

Venerdì 01 Dicembre 2017 alle 15:49 - ultimo aggiornamento Venerdì 01 Dicembre 2017 alle 16:28



Il panettone più caro del mondo

Ha incontrato il suo cliente, un ricchissimo magnate russo, in Sardegna conquistandolo con un tiramisù.

E quest'anno, per soddisfare le sue richieste extra-lusso anche in fatto di dolci, ha avuto l'idea: creare un panettone ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e decorato con brillanti, dal costo di 500mila euro.

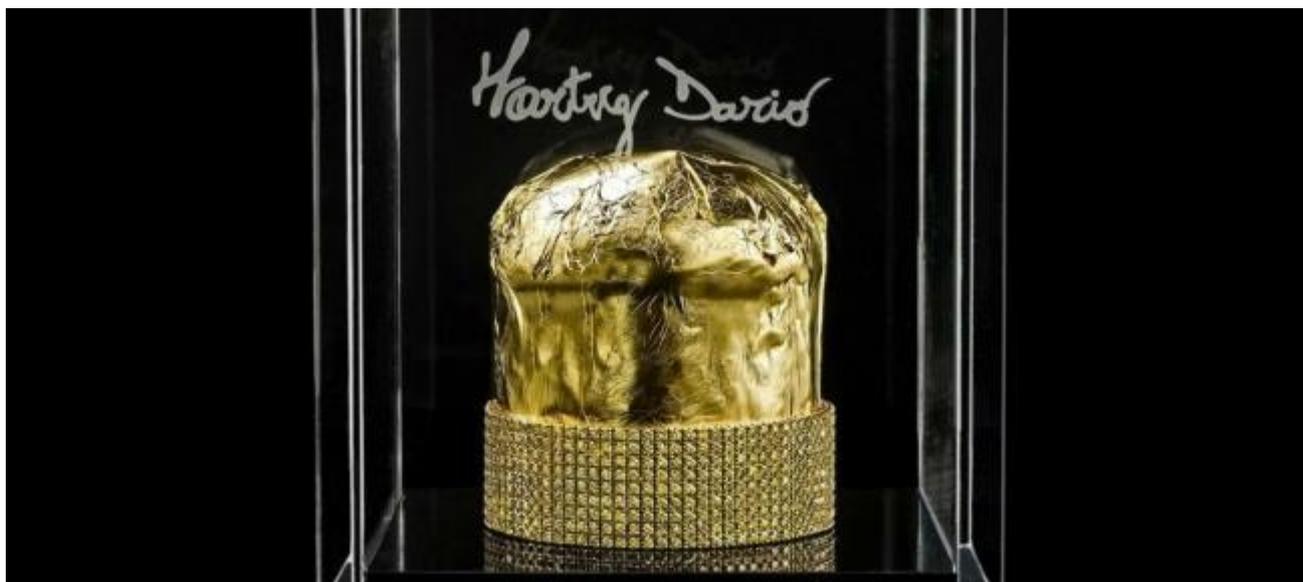
Dario Hartvig, a capo della Pasticceria del Borgo a Carmagnola (Torino), ha realizzato l'originale dolce di Natale in due, preziosissimi, esemplari: oltre alla versione per l'oligarca russo, alla base una fascia formata dall'unione di più bracciali di diamanti, ce n'è una seconda - da 5 chili - ordinata da un facoltoso imprenditore indiano in occasione del matrimonio della nipote, innamorata dell'Italia.

(Redazione Online/F)

Il panettone d'oro e diamanti: un'idea extra lusso quasi impossibile nata davanti al mare di Sardegna

La Redazione

Il panettone d'oro e diamanti: un'idea extra lusso quasi impossibile nata davanti al mare di Sardegna.



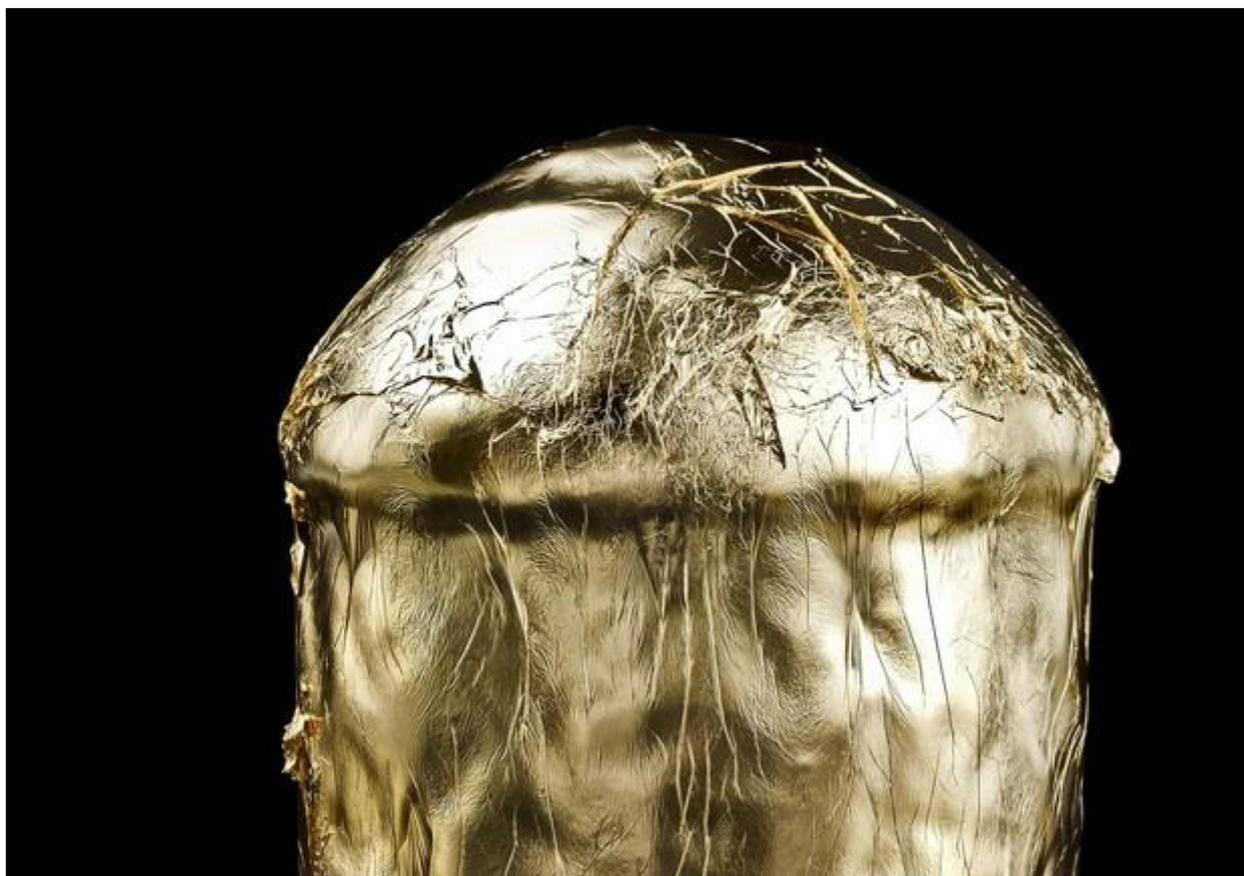
Un panettone da cinque chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. È forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino).

Vale oltre 500 mila euro e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo. Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticciere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. I due si erano incontrati in Costa Smeralda e da lì è nata l'idea.

COSA MANGIARE

Panettoni da 500 mila euro, sotto il dolce oro e diamanti

Post on: Dic 4, 2017
Camilla Giantomasso -



Torino. Un panettone da 5 chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti.

E' forse il dolce più prezioso del mondo quello confezionato dall'artigiano Dario Hartvig nel suo laboratorio di Carmagnola, a Torino.

Vale oltre 500 mila euro e l'ha commissionato un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del made in Italy, specialmente il cibo.

Per realizzarlo ci è voluto un anno di progetti e lavoro del pasticcere e dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. Unico anche il panettone creato per un oligarca russo, che avrà alla base una fascia formata da bracciali di diamanti.

Hartvig ha studiato una linea anche per chi si 'accontenta' di un panettone da 800 euro in su: un chilo di dolce, ricoperto da sfoglia d'oro alimentare e di cristalli. Il pasticcere prossimamente sarà ospite di Casa Russia alle prossime Olimpiadi Invernali in Corea.

Fonte: Ansa

HOME / SALUTE & BENESSERE / PANETTONE MADE IN ITALY DA 500 MILA EURO

**SALUTE & BENESSERE**

Panettone made in Italy da 500 mila euro

Confezionato nel laboratorio di Carmagnola da Dario Hartvig: pesa 5 chili, è ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggia su una tiara in oro e diamanti

— 4 Dicembre 2017

Un panettone da 500 mila euro. E' stato confezionato nel laboratorio di Carmagnola, in provincia di Torino, dall'artigiano Dario Hartvig per un oligarca indiano, naturalmente plurimilionario. Per creare questo gioiello è servito un anno.

Il panettone pesa cinque chili, è ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. È il dolce più prezioso del mondo? Sì. L'imprenditore indiano ha deciso di spendere tutti questi soldi per la nozze della nipote, che ha studiato nel nostro Paese ed è innamorata del made in Italy, in particolare del cibo. Se poi è confezionato in questo modo, come dire di no?

Come detto, per realizzare il panettone d'oro l'azienda orafa 'Crieri' di Valenza Po ha lavorato per un anno, in collaborazione con il pasticciere. Lo stesso duo ha confezionato un altro panettone prezioso, questa volta con destinazione la Russia: alla base ha una fascia formata da bracciali di diamanti.

Hartvig ha studiato pure una linea meno 'preziosa' di panettoni, per chi è meno pretenzioso ma cerca comunque qualcosa di assolutamente originale: si va dagli 800 euro in su. Un chilo di dolce, ricoperto da una sfoglia d'oro alimentare e di cristalli. Alle prossime Olimpiadi invernali in Corea, il nostro artigiano dei dolci sarà ospite di Casa Russia. La sua fama valica naturalmente i confini nazionali.

MANGIARE & BERE

cibi, vini, menù
manifestazioni
ristoranti

TUTTE LE NOVITÀ PER LA TAVOLA DELLE FESTE

NATALE IN SALSAP piemontese



Un tocco di gusto made in Piemonte per Natale? Buona, anzi ottima idea, visto le nostre specialità del territorio sono perfette per regalare e regalarsi un'emozione golosa per le feste.

ROSALBA GRAGLIA

Compresa qualche piccola follia, come i panettoni limited edition di Dario Hartvig, della Pasticceria del Borgo di Carmagnola, ricoperti da foglia d'oro alimentare e tempestati di cristalli (in una teca di plexiglass trasparente, a partire da 800 euro). Una versione easy per comuni mortali dei due panettoni commissionati ad Hartvig da un oligarca russo e da un facoltoso imprenditore indiano, ricoperti da una foglia d'oro 22 carati e impreziositi da diamanti veri.

Passione cioccolato. I guru del cacao si sono sbizzarriti. Guido Gobino nella sua bottega di via Lagrange 1 lancia il nuovo tourinot n. 10, il gianduottino da 5 gr. creato per celebrare i 10 anni del locale, che unisce la nocciola Piemonte Igp del gianduja con il fondente. Guido Castagna nella boutique al 27/c di via Maria Vittoria propone scatole vestite a festa con varie tipologie dei suoi famosi cioccolatini vincitori di Chocolate awards e tavolette di cacao Honduras 24 mesi, invecchiato come un buon vino. Limited edition da Baratti, piazza Castello, con il mitico cremino 160, per celebrare i 160 anni dell'azienda. Mentre La Perla (via Catania 9) propone il tartufo in versione tiramisù, creazione del maestro pasticcere Filippo Novelli.

Panettone: basso o tradizionale? Alla Farmacia del Cambio in piazza Carignano lo chef pasticcere Fabrizio Galla firma il panettone di Natale che si è aggiudicato il titolo di miglior pa-

Da venerdì 8 a Pinerolo Quei golosi "Panettoni in vetrina"

Torna a Pinerolo il goloso appuntamento pre-natalizio. **Venerdì 8** alle 15,30 in sala Caramba e nel foyer del teatro Sociale in piazza Vittorio Veneto prende il via «Panettone in vetrina», 13ª edizione, che continuerà fino a domenica 10. Una quindicina di maestri panificatori e pasticceri saranno a disposizione dei visitatori per soddisfare ogni curiosità legata a questo dolce: dai segreti della produzione alle proprietà nutrizionali; dai diversi momenti e modi in cui consumarlo ai numerosi abbinamenti possibili. Gli espositori non arrivano solo dalla provincia di Torino ma anche da quella di Cuneo, Asti, Milano, Avellino, Salerno, Verona, Napoli, Aosta e Roma. La manifestazione è organizzata dall'Assessorato al Turismo e Manifestazioni del Comune con il supporto di Galup, Giuso e Pasticceria Internazionale. **Venerdì 8** e **sabato 9** ore 15,30-19; **domenica 10** dalle 10,30 alle 18,30. Ingresso libero. Info. Comune di Pinerolo 0121/36.12.71. [L.GIA.]



● Panettoni: in alto, La Torinese ai frutti di bosco; a sinistra quello di Dario Hartvig avvolto in una foglia d'oro; e il Galup con le uova di Fantolino abbinato al Vermouth di Cocchi; sotto, le nuove tavolette di Guido Castagna

nettone tradizionale d'Italia e la torta 1757, oltre a una nuova linea di gianduotti e tartufi. Un altro maestro pasticcere, Luciano Stillitano crea il classico panettone per Platti, la storica caffetteria di corso Vittorio. La Torinese nel punto vendita di via Avellino 4 propone il panettone basso, ma in varianti alla frutta: con polpa di fragola, mirtillo e lampone, oltre ai canditi.

Nella boutique Galup di via Andrea Doria si trova il panettone limited edition, preparato con le uova Fantolino proposto in abbinamento (dav-



vero azzeccato) col Vermouth di Torino di Cocchi.

Golosità a 360°. Per il pranzo delle feste, il Pastificio Bolognese di via San Secondo 69 prepara la pasta fresca in versione natalizia: le Stelle di Natale con ripieno di fonduta, gli Abetini di magro, gli Agnoli di cappone e i Plin con tartufo e fonduta. E per il gelato finale, il nuovo gusto panettone di Alberto Marchetti, con nocciole Altalanga e gocce di cioccolato Gobino, in edizione limitata e in esclusiva da Casa Marchetti di piazza Cln. Noberasco nel negozio di via Gramsci sfoggia confezioni preziose stracolme di frutta in mille varianti: e visto che la frutta secca è di buon augurio, sono un'idea regalo portafortuna per l'anno che verrà.

© NUCLEONICADALCANTINERESPATI

Nell'Alessandrino si producono panettoni da 500mila euro

Dolci natalizi particolarmente preziosi

[Commenta la notizia](#)

Articolo pubblicato il 09-12-2017 alle ore 17:39:38



foto Ansa

Un'azienda orafa di Valenza ha realizzato foglie d'oro alimentare e strisce di diamanti per due panettoni sfornati da Dario Hertvig, maestro della pasticceria di Carmagnola. Un magnate di origini indiane ha commissionato una specialità italiana in occasione delle nozze della nipote che ha studiato in Italia. E così è stato creato un panettone da 5 chili ricoperto da una foglia di 22 carati, su un supporto di oro e diamanti. Il tutto per un valore di 500mila euro. Inoltre in questi giorni è partito dall'Alessandrino alla volta della Russia un panettone con una base di diamanti.

Valenza

Oro e diamanti valenzani per il panettone più caro al mondo

Un magnate indiano e un oligarca russo hanno commissionato due dolci natalizi unici: 500 mila euro il costo del panettone ricoperto di foglia d'oro e file di diamanti. Troppo? Ce ne sono anche da 800 euro...



VALENZA - A rendere due panettoni i dolci natalizi più cari al mondo ha contribuito anche un'azienda orafa di Valenza, specializzata in realizzazioni artigianali in diamanti. Crieri ha realizzato le parti di metallo prezioso - foglia d'oro alimentare e fascia di diamanti - per due panettoni sfornati dal maestro pasticciere di Carmagnola Dario Hartvig.

A lui un magnate indiano aveva commissionato un dolce per le nozze della nipote che ha studiato in Italia, e che ha una vera e propria passione per i cibi del Bel Paese.

Dopo oltre un anno di lavoro e di studi, ecco il panettone da 5 chili ricoperto da una foglia d'oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. Costo: 500 mila euro. Simile è il panettone partito per la Russia, con una base - immangiabile ma sicuramente apprezzata - formata da bracciali di diamanti. Dolce e regali di Natale allo stesso tempo.

Il pasticciere torinese ha anche pensato ad una linea, per così dire un po' più economica: dagli 800 euro in su per un chilo di prodotto, sempre ricoperto d'oro e pietre preziose.

9/12/2017

Redazione - redazione@alexandrianews.it

Cose che non possiamo permetterci: il panettone da 500.000 euro

Credete che il panettone della prima linea nei supermercati costi troppo?

andrea strafile

DIC 11 2017, 1:27PM



Accantoniamo per un attimo i 35 euro per un panettone artigianale che servirebbero per fare un'ottima figura alla tavola di mamme, nonne e zie e pensiamo più in grande (35 euro, non 5).

Con i suoi **500.000 euro**, il **Panettone** (la maiuscola è obbligatoria) **più caro della storia dei panettoni sta per essere sfornato, pronto a partire alla volta dell'India.**

Farina, burro, uova, lievito madre sono i compagni di banco mezzo sfigati di **oro a 22 carati, zafferano, una miscela di cru di cioccolati esotici, fave di cacao e di una fascia alla base ricolma di brillanti.**

A mettere in piedi questa torre di ricchezza e lievito **Dario Hartvig**, della **Pasticceria del Borgo a Carmagnola** in quel di Torino, che non è alle prime armi in fatto di dolci natalizi riservati a milionari: già nel 2013 aveva concepito un panettone con foglie d'oro e diamanti alla base per un magnate russo che si è innamorato del suo tiramisù e ha pensato bene di richiamarlo sotto Natale, perché a casa degli altri non si va mai a mani vuote. È lo stesso che quest'anno gliene ha chiesto uno simile al sapor di *marron glacé* del peso di 2 chili ricoperto rigorosamente d'oro per un valore di alcune migliaia d'euro. Insomma, conoscenza

porta conoscenza, e viene fuori che un suo caro amico imprenditore nel ramo tessile indiano voleva per la nipote in procinto di nozze qualcosa che rappresentasse il made in Italy, di cui la ragazza è innamorata follemente. Tra tutte le cose che avrei potuto immaginare il panettone non era certo uno di questi, ma a quanto pare non è solo gettonato, è considerato un vero e proprio simbolo.

A gennaio, data indicativa delle nozze, il Nostro lievitato non fungerà però semplicemente da dolce squisito e anche un po' indigesto (mica per il sapore, provate a mandar giù delle file di diamanti e poi ne riparliamo), sarà invece usato come **cuscino per la tiara** da regalare alla fanciulla. Un cuscino pieno di alveoli morbidi e gustosi che regge un antico copricapo di altrettanti ori e diamanti. Non credo di riuscire a immaginare un lusso alimentare più intenso di così.

A questo proposito **abbiamo chiamato Dario** per sapere numero uno se la notizia sia vera, e due come funziona.

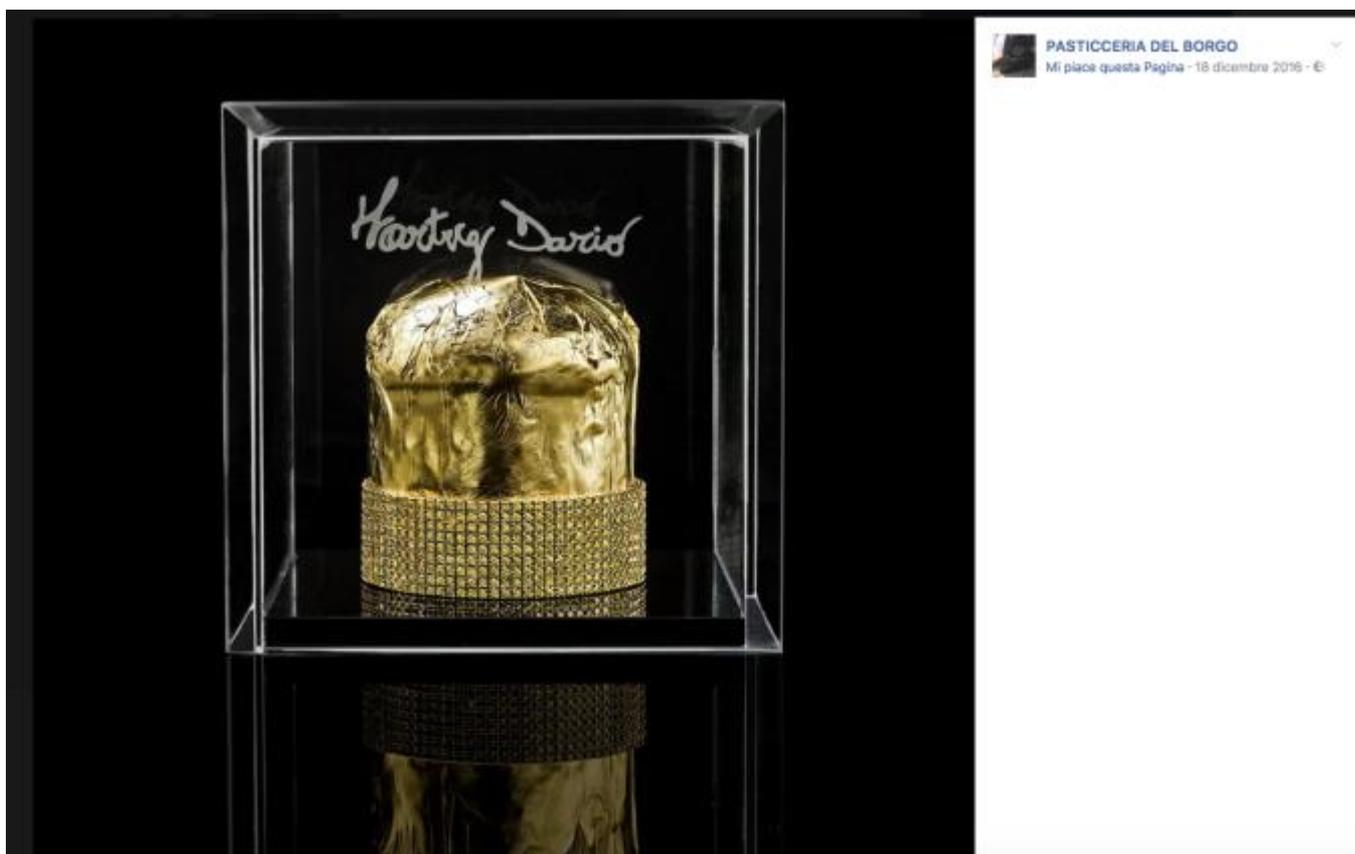
“Sono dieci anni che lavoro nei catering di lusso, per cui il passaggio di richieste è venuto naturale stando spesso a contatto con miliardari. A volte qualcuno vuole fare bella figura per cui mi capita di fare *showcooking*, magari all'interno dei loro yacht. Per il panettone di cinque chili del magnate indiano usiamo ovviamente ingredienti eccellenti a partire dalla farina, e il mio compito è quello di completare il dolce fino alla posa dell'oro, dopo di che il tutto viene spedito a Valenza Po, dove un'altra azienda si occuperà di inserire le **pietre preziose**. Da lì partirà scortato con **un aereo privato** alla volta dell'India. Non pensate chissà che, alla fine a me in tasca viene poco o niente, eh. L'oro in totale varrà circa 300 euro, la differenza di prezzo qui la fanno i diamanti, ovviamente”.

E Dario aggiunge: "Nel luccichio ci sono nato, visto che vengo dalla Val d'Aosta, in un territorio famoso per la **miniera d'oro Chamousira Brusson**, che è ancora attiva e mi piace sponsorizzare facendo delle praline di cioccolato ricoperte di polvere all'oro che vengono una decina d'euro”.

È tutto vero, non mi resta che continuare a sognare addentando quel che rimane del mio, di panettone. Che non è male, ma alla base ha solo carta unta e desolazione.

Ed ecco il panettone più prezioso del mondo!

Costa 500.000 euro, ma non solo per i suoi ingredienti pregiati. E' infatti ricoperto d'oro. A crearlo, un pasticcere italiano



E' un **panettone** davvero speciale. Ingredienti di qualità e un prezzo che lascia senza fiato: **500.000 euro**. A crearlo, in due esemplari, il pasticcere **Dario Hartvig** della **Pasticceria del Borgo a Carmagnola**, in provincia di Torino.

A ordinare i due panettoni extra lusso naturalmente **due miliardari**, uno russo e l'altro indiano. Ma cosa rende tanto costoso il dolce tipico della tradizione natalizia? Farina, zucchero, burro, uova, zafferano e lievito madre utilizzati sono eccellenti, il cioccolato è di un **pregiato cru di cacao** Equadoreño, ma a far lievitare il prezzo (è il caso di dirlo) sono le decorazioni: **foglia d'oro** alimentare a 22 carati e **brillanti**. Il magnate russo ha anche aggiunto una fascia formata una serie di **bracciali di diamanti**, che ha fornito di persona. Il panettone destinato all'India, di ben 5 chili di peso, è ornato da una **tiara in oro e diamanti**.

Il pasticcere **Hartvig** è ben noto tra i super ricchi di tutto il mondo: gestisce infatti un **catering di lusso** e le sue creazioni, dopo esser state presentate a Casa Russia in occasione delle Olimpiadi Invernali di Sochi nel 2014, saranno presenti anche ai **Giochi Olimpici** del febbraio 2018 in Corea.

Se volete provare il suo **panettone d'oro**, senza però spendere la cifra astronomica dei due pezzi da 500.000 euro, sappiate che è disponibile anche il formato da un chilo, con decorazione di **cristalli** al posto dei diamanti. Verrà via con voi ad "appena" 800 euro. Ma volete mettere che figurone, alla cena di Natale?

Il panettone più esclusivo? In oro e diamanti. Costa 500mila euro



Di Valentina Sorci – 12 dicembre 2017

Più che un dolce tipico natalizio si tratta di un vero e proprio gioiello in limited edition. Il panettone più esclusivo e caro del mondo? Nasce in Piemonte, è in oro e diamanti e costa mezzo milione di euro.

IL PANETTONE PIÙ CARO? 500MILA EURO

Il panettone da Guinness dei primati è confezionato in un laboratorio di Carmagnola, in provincia di Torino. L'autore è il maestro pasticcere Dario Hartvig: si tratta di un panettone da cinque chilogrammi ricoperto da una foglia in oro 22 carati e poggiato su una tiara in oro e diamanti. Il prezzo? 500 mila euro, appunto.

È IN ORO E DIAMANTI



Il panettone più esclusivo? In oro e diamanti

A commissionarlo è un plurimilionario imprenditore indiano per le nozze della nipote, che ha studiato in Italia ed è innamorata del Made in Italy, in particolar modo del cibo e delle eccellenze culinarie tricolore.

Per realizzarlo è stato necessario un anno di progetti e lavoro da parte del pasticciere, con la collaborazione dell'azienda orafa Crieri di Valenza Po. Il tradizionale impasto a base di farina, zucchero, uova e lievito madre è arricchito da zafferano, cioccolato e scaglie di oro alimentare.

IL MADE IN ITALY CHE PIACE AL JET SET INTERNAZIONALE

L'artigiano Hartvig non è nuovo a questo genere di imprese culinarie da record per il jet set extra lusso. Nel 2013, infatti, realizzò per lo stesso destinatario un panettone (al costo di 80mila euro) con alla base una fascia formata da bracciali di diamanti (inviati dal cliente stesso). Dopo esperienze professionali nelle più rinomate pasticcerie di Piemonte e Lombardia (come Cova e il laboratorio di dolci di Peck) le creazioni del maestro pasticcere piemontese sono state presentate anche a Casa Russia alle Olimpiadi invernali di Sochi nel 2014. Inoltre, saranno protagoniste anche ai Giochi Olimpici del prossimo febbraio in Corea.

@82valentinas

Il panettone più costoso del mondo? Ecco dove e a quale prezzo



Voglia di panettone? Va bene, non sarà proprio alla portata di tutte le tasche, ma sappiate che il dolce natalizio per eccellenza più costoso del mondo viene prodotto in Italia, e vi costerà “soltanto” 500 mila euro.

Il primo panettone, anzi, i primi due in questione, sono stati prodotti dal famoso pasticciere Dario Hartvig della Pasticceria del Borgo a Carmagnola, in provincia di Torino, nel 2013.

Il primo esemplare è stato acquistato per l’astronomica cifra di 500 mila euro da un miliardario russo, che il titolare de “La Pasticceria del Borgo” avrebbe incontrato in Sardegna e che gli avrebbe commissionato questo dolce natalizio, diciamolo, davvero regale.

Un altro esemplare è stato poi acquistato da un ricco indiano, in occasione di un matrimonio: un dolce che ha richiesto un anno di progettazione e di lavoro, e a cui ha collaborato anche l’azienda orafa Crieri di Valenza Po.

Comunque le commissioni per il panettone più costoso del mondo sembrano non mancare: si parla di pochi pezzi all’anno, rivolti chiaramente a un mercato di lusso, ma, visti i costi, non c’è da lamentarsi.

Cosa rende questo panettone così speciale, ma soprattutto così costoso?

Sicuramente gli ingredienti di prima qualità: tutto, dalla farina, allo zucchero, burro, uova, zafferano e lievito madre utilizzati sono eccellenti, mentre il cioccolato è di un pregiato cacao, originario dell’Equador.

Certo, questo non giustifica un prezzo tale.

E infatti sono le decorazioni la parte più costosa: il dessert tipico delle feste natalizie italiane pesa ben 5 chili, è ricoperto da una foglia d’oro alimentare a 22 carati ed è poggiato su una tiara in oro e diamanti, almeno nella versione destinata al ricco indiano.

Il pasticciere Hartvig è noto e amato tra i super ricchi di tutto il mondo: gestisce infatti un catering di lusso e le sue creazioni, dopo esser state presentate a Casa Russia in occasione delle Olimpiadi invernali di Sochi nel 2014, saranno presenti anche ai Giochi Olimpici del febbraio 2018 in Corea.

Per i “comuni mortali” esiste anche una versione da soli 800 euro, del peso di solo un chilogrammo e con decorazione di cristalli al posto dei diamanti.

Consolatevi, questo è solo il panettone più costoso del mondo, ma è forse anche a “buon mercato” confrontato a altri dolci commissionati dai super ricchi per le occasioni speciali.

Qualche esempio? La torta nuziale del principe William e di Kate Middleton è costata la bellezza di 69 700 euro, mentre non scherza neanche la torta creata da Debbie Wingham e

commissionata da una famiglia araba per la figlia, decorata con pietre preziose di ogni genere. Il costo, esorbitante, è di 68 milioni e 800 mila euro.



1.

Per chi comunque, questo Natale volesse fare un dono prezioso Dario Hartvig realizza, su prenotazione, panettoni artigianali da 1 Kg, ricoperti da sfoglia d'oro alimentare e tempestati da cristalli. E per gli amanti dell'arte, quest'anno alla Pasticceria del Borgo i classici dolci di Natale si troveranno anche confezionati in un'esclusiva scatola creata per l'occasione dall'artista uruguayano Coco Cano - Credits: delborgo.it

Food

NATALE 2017: I MIGLIORI PANETTONI

Dal classico milanese al quello con gocce di cioccolato. Dal dolce delle feste al mandarino e lampone a quello al tartufo. Qui, i più buoni

di **Chiara Degl'Innocenti**

Sulle tavole a Natale non può mancare il **Panettone**, il dolce per eccellenza che malgrado l'origine lombarda, è presente anche al Centro e al Sud Italia, magari con qualche variante. Per chi volesse prepararlo in casa, qui di seguito proponiamo la ricetta per quello classico eseguito con il lievito naturale che garantisce una consistenza soffice e un aroma piacevolmente persistente.

Ma in alternativa è possibile scegliere tra tutti i panettoni che suggeriamo nella gallery fotografica creati ad hoc dai maestri pasticceri di ogni angolo del Paese, oltre a quelli selezionati che hanno partecipato all'evento milanese i **Maestri del Panettone 2017**.

Ricetta del Panettone classico

Ingredienti per il primo impasto:

Farina 250 g
Lievito madre rinfrescato
65 g Acqua (non fredda)
125 g Burro
70 g Zucchero
65 g Malto 2 g
Tuorli 50 g

Per il secondo impasto:

Farina 62 g
Zucchero 50 g
Burro morbido 40 g
Tuorli 50 g
Uvetta sultanina 150 g
Sale fino 2 g
Baccello di vaniglia 1
Miele di acacia 16 g
Cedro candito 30 g
Arancia candita 70 g

Per preparare il **primo impasto** si rinfresca il lievito a cui si uniscono le uova, si aggiunge lo zucchero e l'acqua, il burro e la farina. Quando la pasta sarà abbastanza elastica, poco alla volta, si aggiunge l'acqua rimasta.

A questo punto si mette l'impasto in un recipiente, lasciando lievitare per 12 ore in un posto caldo, ricoperto da un canovaccio. Ora si prepara il **secondo impasto**, aggiungendo al primo farina, miele, sale e zucchero. Quando anche questo secondo sarà abbastanza elastico si forma una palla, si aggiungono le uova, il burro fuso tiepido. Si impasta tutto insieme e si versa la frutta candita. Ora si fa riposare per 1 ora coperto con un panno. Adesso si formano delle palle del peso desiderato per poi adagiarle nello stampo di carta per panettone a lievitare per $\frac{3}{4}$ d'ora, fino a che la pasta raggiunge il bordo dello stampo da 1 kg. A questo punto si fa un taglio a croce, si unisce una noce di burro al centro e si cuoce tutto a 180° per circa 1 ora.

di Martina Barbero

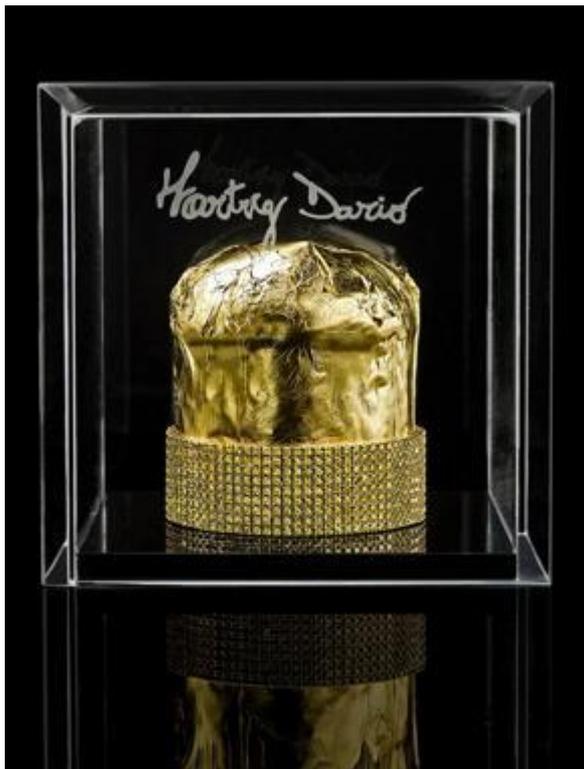
Scheda 1 di 6

Panettone extra-lusso

Il panettone da 5 chili che diventa gioiello oltrepassando i tradizionali confini del dolce natalizio è firmato Dario Hartvig, l'ambizioso pasticcere piemontese di cui tutti in questo momento parlano. Una limited edition da 8mila euro e una da più di 500 mila euro. Sì, la cifra è vertiginosa e, alla domanda retorica «ma è mica d'oro?!», la risposta questa volta è affermativa. Ai classici ingredienti — uova, latte, burro, farina, zucchero — si mescolano infatti oro e diamanti. Gli enigmatici acquirenti sono un oligarca russo e un milionario zio indiano. Sull'identità dei due c'è massima riservatezza, ma Dario ci svela alcuni curiosi aneddoti e racconta la sua storia.



2. Per l'oligarca russo



Il primo panettone luxury risale in realtà al 2013 ed è stato frutto di una catena di coincidenze: le vacanze in Sardegna, la passione per le moto d'acqua e uno yacht al largo della costa. La proposta da 80 mila euro è stata fatta, o meglio, accettata da un russo tra un cucchiaino di tiramisù e l'altro. Dario, assieme a sua moglie, era stato invitato per cena, come in uno dei più informali incontri tra amici, con un «tu porti il dolce». Già, ma quel dessert è stato consumato su uno yacht e con la presenza di sconosciuti ricconi russi. «Non sembravano né russi né milionari, erano persone interessate e disponibili — rassicura Dario — tra una chiacchiera e l'altra, decido di lanciarmi e colgo l'argomento "regali" per proporre un'idea che avevo da tempo». Il panettone ricoperto d'oro. Che piacque. Molto. «A Carmagnola sarebbe rimasta un'idea folle, sulla quale riderci su. Il

russo, invece, mi ha preso sul serio e ha aggiunto diamanti all'offerta». Il milionario in questione, che lavora nel settore delle pietre preziose, si è affezionato all'idea e quest'anno ne ha commissionato un secondo con alla base una fascia formata dall'unione di più bracciali di diamanti.

3. Per il tycoon indiano



Il passaparola ha fatto poi girare la notizia che è giunta all'orecchio di un tycoon indiano. «La nipote ha studiato per anni a Firenze, è innamorata della cultura italiana — spiega il pasticcere — così lo zio ha pensato di regalarle, per il matrimonio, un made in Italy speciale». Speciale (e lussuoso) lo è davvero: ci sono volute sei proposte di ricette diverse per convincerlo. Dallo zenzero al rosmarino: «voleva un panettone speziato. Lo ha conquistato alla fine quello allo zafferano e cioccolato Equadoren» conclude Dario. A

rendere il panettone un gioiello preziosissimo da 500 mila euro è la copertura d'oro — un foglio da 22 carati — e una tiara d'oro di manifattura fiorentina poggiata in cima (*L'immagine sotto è indicativa del prodotto ma per motivi di privacy/richiesta del committente il prodotto reale non può essere divulgato*)

4. Pasticceria oro e diamanti



«In provincia di Torino il troppo non va» racconta il pasticcere piemontese. Il suo laboratorio si trova a Carmagnola, anzi San Bernardo (una borgata) in provincia di Torino. I piemontesi non spiccano per la loro temerarietà, nemmeno in fatto di gusto e gastronomia. Non a caso si sono assicurati nel tempo la nomina di “bogia nen”, che in dialetto significa non ti muovere. La prudenza è insomma una virtù tutta piemontese: vitel tonnè e bonet rimangono insostituibili capisaldi della cucina familiare (e meno male). Ma ogni generalismo ha le sue eccezioni. Dario è sempre stato mosso e incuriosito da tendenze internazionali e

ricercate, così ad una pasticceria tradizionale, che serve in negozio agli affezionati, affianca l'attività di catering e show cooking. «Il primo grosso contatto l'ho avuto 6 anni fa con una wedding planner di Cannes — spiega Dario —. Poi sono entrato nel giro». Si occupa della

preparazione di aperitivi e dolci, con proposte eccentriche e d'effetto, per eventi e feste su yacht o in ville private. «I clienti sono stranieri, soprattutto russi in villeggiatura a Pietrasanta» aggiunge

5. La Pasticceria Del Borgo



«Aprire una pasticceria a Carmagnola – ridacchia Dario Hartvig – è stato un caso». Dopo aver frequentato la scuola di arte bianca a Torino, nel 1985, il pasticcere dal cognome tedesco prosegue il suo praticantato presso realtà torinesi, milanesi – tra cui Peck e Cova – e internazionali. «Mi interessavano posti particolari e rinomati. Quattro o sei mesi di lavoro con uno e, una volta capito come funzionava, ero pronto a cercarne di nuovi», ricorda così anche il suo apprendistato all'*Hotel Sacher* di Vienna. Il vorace vagabondaggio prosegue fino al '97, anno in cui rileva il vecchio locale che fa angolo in piazzetta a San

Bernardo e imposta il suo laboratorio personale: la *Pasticceria del Borgo*. «Insegnavo i segreti della pasticceria al figlio di un panettiere torinese quando un rappresentante amico mi ha fatto la proposta». Dario non conosceva Carmagnola, la terra di mezzo, il crocevia degli scali ferroviari «nemmeno per andare al mare passavo di lì – rivela – ma ho subito accettato». Il ragazzo è insomma il pasticcere delle occasioni (vincenti) colte al momento giusto

6. Panettone luxury (ma non troppo)



Se non si è milionari indiani o mercanti di pietre preziose? Ci sono i panettoni gusto classico ai marron glacé, il suo lievitato più venduto. La ricetta è la stessa che ha entusiasmato il paperone russo. Ad accompagnarlo non ci sono diamanti preziosi o tiare (dettagli), ma le bellissime opere dell'artista italo-uruguaiano Coco Cano. È inoltre possibile ordinare la versione di panettone artigianale avvolto da sfogli d'oro alimentare, con alla base un *collier* di perle di cioccolato bianco.

FOOD NOVITÀ

Oro e diamanti sul panettone. Dalla Russia (e dall'India) con amore

Valgono fino a 500 mila euro, li hanno commissionati un tycoon indiano e un oligarca russo per un regalo decisamente speciale. Sono i panettoni con oro e diamanti, realizzati dal pastry chef Dario Hartvig (che ha anche produzioni più accessibili).



Alzi la mano chi la mattina del dopo Feste a colazione non puccia il panettone nel latte. Ecco, con questo – anzi con questi, perché sono due – non si può fare. Non solo perché sarebbe uno spreco, dato che, nell'impasto oltre a zucchero, farina, latte, lievito madre e uova, ci sono anche **zafferano**, un **cru di pregiato cioccolato ecuadoregño** e **scaglie d'oro**. Piuttosto perché i due panettoni realizzati dal **pastry-chef Dario Hartvig** nel suo laboratorio di Carmagnola (Torino), oltre ad essere ricoperti da una **foglia d'oro alimentare da 22 carati** sono impreziositi da **diamanti**.

Uno andrà in Russia, è stato ordinato da un facoltoso business e presenta alla base un *collier* di diamanti per il valore di **80.000 euro**. Il secondo, invece, **viaggerà fino in India**: un multimilionario del luogo ne ha ordinato uno da 5 kilogrammi che fungerà da cuscino per una **tiara**, anch'essa in **oro e diamanti**, del valore di oltre **500.000 euro** (per motivi di privacy, non ci è dato sapere la cifra precisa). Come in una fiaba di Bollywood il panettone con tiara sarà il dono di nozze del tycoon indiano per la nipote, che ha studiato in Italia ed è appassionata di cultura e food made in Italy. Ma, se favola deve essere, che lo sia fino alla fine. Infatti, dopo aver rappresentato l'alta pasticceria italiana quale pastry chef ospite di Casa Russia alle **Olimpiadi Invernali di Sochi nel 2014**, Hartvig sarà presente con lo stesso ruolo ai **Giochi Olimpici** del prossimo febbraio in **Corea**. Parliamo con Hartvig, appena tornato da Barcellona, dove ha lavorato con **Carlo Cracco** per una charity dinner offerta dalla Camera di Commercio della città.

Come nasce l'idea di questo panettone?

«Amo sperimentare e ricercare, lavorando sulle le mie creazioni con materie prime d'eccellenza. Inoltre ho sempre lavorato nel settore del lusso, occupandomi spesso di catering per cene o feste a bordo di yacht: così, durante una serata in Sardegna, ho conosciuto il mio cliente russo (*che resta nell'anonimato, ndr*). Quella sera mi ha chiesto di preparargli un tiramisù speciale, gli è piaciuto, e già nel 2013 ebbi da lui la prima richiesta di un panettone *prezioso*».

E per i comuni mortali che vogliono fare un dono prezioso ma abbordabile?

«Basta telefonarmi o mandarmi una mail – dice Hartvig – su prenotazione infatti realizzo panettoni artigianali da 1 kilogrammo, sempre ricoperti da foglia d'oro e tempestati non da diamanti, ma da cristalli. Ogni creazione dolce, confezionata in una teca in plexiglass trasparente, va sugli 800 euro».

Per chi invece volesse andare «solo» sul gusto, quali panettoni scegliere?

«Quest'anno **nella mia pasticceria di Carmagnola** si potrà scegliere il panettone con marron glacè, quello arancia e zenzero, pera e cioccolato, cru Ecuador 100%, fichi di Calabria e noci o i classici Milano (alto) e piemontese (basso)».

Panettone gioiello: pesa 5 chili ed è preparato con oro e diamanti

Il prezioso dolce natalizio è firmato da Dario Hartvig ed è stato acquistato da due milionari acquirenti



Dario Hartvig è un pasticciere piemontese a cui di sicuro piace far le cose in grande. È suo, infatti, l'ambizioso progetto di un panettone limited edition da 8mila euro e di un altro da più di 500 mila euro.

Tutti questi soldi per un peccato di gola? Ma certo, se il dolce piacere ha tra i suoi ingredienti (oltre a quelli classici come uova, latte, burro, farina, zucchero) anche oro e diamanti.

Di sicuro non saranno in molti a servirlo in tavola dopo il cenone di rito. **I misteriosi acquirenti sono un oligarca russo e un milionario indiano.**

L'identità dei due è avvolta dal mistero, ma Dario rivela alcuni aneddoti di questo dolce delle meraviglie.

Le più importanti decisioni, lo sapete bene, di solito vengono prese a tavola, magari gustando un piatto davvero succulento.

E così la proposta del **primo panettone luxury** (risalente al 2013) è stata accettata da un russo, mentre gustava cucchiariate di tiramisù.

Quel dolce, che lasciava presagire risvolti dal sapore milionario, è stato consumato su uno yacht in compagnia di altri ricconi russi.



Dario racconta la vicenda così:

«Non sembravano né russi né milionari, erano persone interessate e disponibili e, tra una chiacchiera e l'altra, decido di lanciarmi e colgo l'argomento "regali" per proporre un'idea che avevo da tempo».

Ed ecco che ha iniziato a prendere forma il panettone ricoperto d'oro.

«A Carmagnola sarebbe rimasta un'idea folle, sulla quale riderci su. Il russo, invece, mi ha preso sul serio e ha aggiunto diamanti all'offerta».

Evidentemente il milionario era in crisi nel compilare la lista dei regali da fare a Natale.

Il laboratorio di Dario si trova a Carmagnola, San Bernardo per l'esattezza, in provincia di Torino.

La prudenza non è mai troppa per i piemontesi, secondo quanto afferma Dario, ma lui è sempre stato attratto da tendenze internazionali e dalla sperimentazione. Che l'ha premiato.

«Il primo grosso contatto l'ho avuto 6 anni fa con una wedding planner di Cannes Poi sono entrato nel giro. I clienti sono stranieri, soprattutto russi in villeggiatura a Pietrasanta» ha aggiunto il pasticciere.

Dopo aver vagabondato a caccia di ghiotte idee di business, nel 1997 Dario ha aperto il suo laboratorio personale: la *Pasticceria del Borgo*.

«Insegnavo i segreti della pasticceria al figlio di un panettiere torinese quando un rappresentante amico mi ha fatto la proposta» ha rivelato.

Ma Dario pensa a tutte le tasche: per i "comuni mortali" ci sono anche i panettoni gusto classico ai marron glacé, il suo lievitato più venduto, oppure la versione di panettone artigianale avvolto d'oro alimentare, con alla base un *collier* di perle di cioccolato bianco.

Insomma, non serve essere Paperon de' Paperoni per regalarsi un prezioso momento di dolcezza.

PANETTONE GIOIELLO: PESA 5 CHILI ED È PREPARATO CON ORO E DIAMANTI

Panettone gioiello: pesa 5 chili ed è preparato con oro e diamanti

Il prezioso dolce natalizio è firmato da Dario Hartvig ed è stato acquistato da due milionari acquirenti

20 Dicembre 2017



Dario Hartvig è un pasticciere piemontese a cui di sicuro piace far le cose in grande. È suo, infatti, l'ambizioso progetto di un panettone....

(leggi su 105.net)

Pasticceria Del Borgo di Carmagnola

I miliardari lo preferiscono tempestato d'oro e diamanti

■ Ci sono anche panettoni gioiello, così preziosi che possono permetterseli solo oligarchi russi e miliardari indiani. A realizzarli è la pasticceria Del Borgo di Carmagnola. Questo Natale sono sicuramente limited edition i panettoni prodotti da Dario Hartvig. Si tratta del classico dolce natalizio italiano, con impasto tradizionale: zucchero, farina, latte, lievito madre, zucchero e uova con l'aggiunta di zafferano e di un cru di Equadorense e scaglie di oro all'interno. Ma i due commissionati ad Hartvig da un oligarca russo e da un milionario indiano saranno ricoperti da una foglia d'oro 22 carati e impreziositi da diamanti, e verranno confezionati in due 'modelli': quello che andrà in Russia sarà una copia del precedente realizzato nel 2013 e avrà alla base una sorta di fascia formata da bracciali tipo tennis di diamanti inviati appositamente dal cliente. C'è stato uno studio durato più di un anno per realizzare l'altro panettone, che invece viaggerà verso l'India e sarà il dono di nozze di un facoltoso imprenditore indiano alla nipote. Il panettone, del peso di circa 5 kg, oltre ad essere ricoperto in oro porterà adagiata

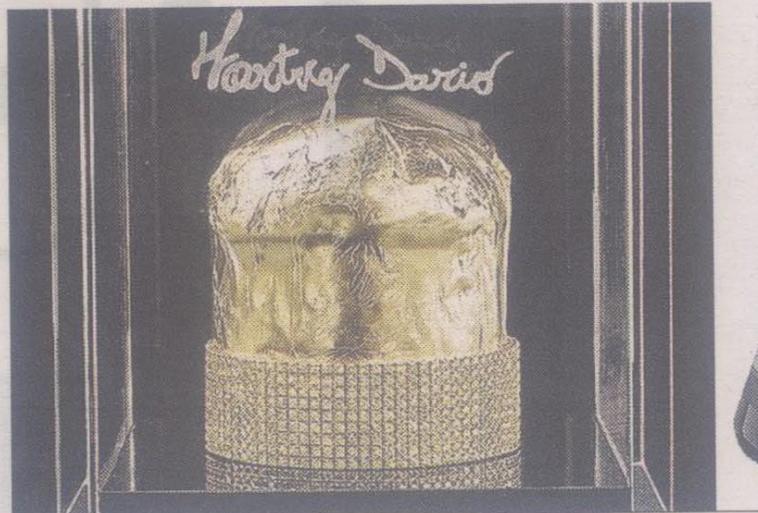


una tiara in oro e diamanti creata dal brand Crieri di Valenza Po, del valore di oltre 500 mila Euro.

Realizzati dalla pasticceria Del Borgo di Carmagnola, questi panettoni saranno probabilmente entrati nel Guinness come i più costosi, ma Hartvig realizza, su prenotazione, panettoni artigianali da 1 Kg, sempre ricoperti da sfoglia d'oro alimentare e tempestati da cristalli. Ogni confezione, in una teca in plexiglass trasparente, parte da 800 Euro.

D'oro e diamanti

Limited edition sono i panettoni di Dario Hartvig con scaglie di oro all'interno. Ma i due commissionati da un oligarca russo e da un milionario indiano saranno ricoperti da una foglia d'oro 22 carati e impreziositi da diamanti



L'idea di un pasticcere

Nascono le praline ricoperte d'oro che s'ispirano alle pepite di Brusson

il caso

SONIA MARCHESE
BRUSSON

Dall'oro al cioccolato, le pepite d'oro della miniera di Brusson diventano dolci. Il «papà» delle praline di cioccolato, avvolte in una polvere d'oro 23 carati, è il pasticcere Dario Hartvig, torinese di nascita, origini tedesche, residenza a Brusson e con la pasticceria a Carmagnola (Torino). Nel giro di un anno ha maturato il progetto delle pepite d'oro di cioccolato, che riprendono quelle delle miniere di Brusson. Dario Hartvig racconta come nasce il prezioso prodotto: «Sono delle praline di cioccolato, ripiene di meringa, nocciola o genepy, ricoperte di polvere d'oro 23 carati e racchiuse in una scatola. Spero che in futuro diventi una sorta di carrellino di cartoncino che riprenda quello usato nelle miniere. Ora non è stato pos-

Dario Hartvig
È torinese di nascita ma risiede a Brusson. Ha il laboratorio a Carmagnola



sibile farlo per una questione burocratica. La mia idea è quella di promuovere il prodotto via Facebook e coinvolgere i locali del posto. Chi fosse interessato può contattarmi e glielo farò avere». E prosegue: «Le pepite sono un omaggio a Brusson, il paese della mia infanzia, a cui sono affezionato».

Hartvig ha anche gestito negli Anni 90 i campi da tennis a Brusson e a Champoluc. Poi tanti viaggi da Vienna a New York e la partecipazione in quan-

tità di pasticciare alle olimpiadi di Sochi in Russia «e ora sono stato invitato a quelle in Corea». Hartvig, oltre alle pepite d'oro di Brusson, può vantare un altro capolavoro dolciario molto prezioso, come il panettone d'oro da 500 mila euro, destinato a un milionario indiano. «Era da un po' di tempo che avevo l'idea del panettone d'oro. Poi ho incontrato le persone giuste». Entra nei dettagli Hartvig: «L'indiano mi ha contattato dopo che è venuto a conoscenza

del panettone, che avevo creato per il russo quattro anni fa (80 mila euro di panettone e pietre preziose). La nipote dell'indiano ha studiato in Italia ed è innamorata del nostro Paese, si sposa e lui le voleva regalare questo panettone, confezionato in modo tale da poter essere usato come cuscino».

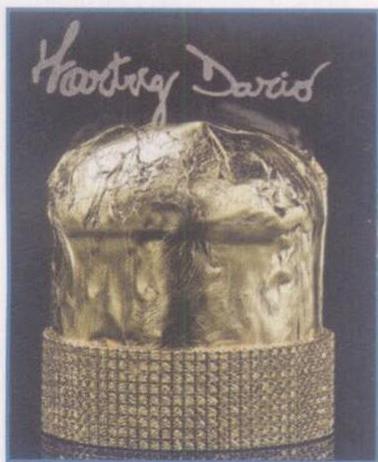
Un panettone classico di 5 Kg, realizzato con una lievitazione di 20 ore, ripieno di zafferano e cioccolato dell'Ecuador. «Viene cotto come un normale panettone, poi ricoperto con uno strato di cioccolato fondente morbido e ricoperto con un centinaio di fogli d'oro sottilissimi - dice il pasticcere torinese -. Ci vanno due o tre ore solo per fare questo passaggio e utilizzo una piuma, affinché i fogli d'oro non rimangano attaccati alle dita». I fogli d'oro si possono mangiare e poi il tutto viene arricchito di diamanti, ma Hartvig dice: «Nel mio laboratorio non c'è alcun passaggio di pietre preziose, proprio per una questione di sicurezza. I diamanti provengono da un'azienda orafa fiorentina. Dopo l'assemblaggio il dolce partirà direttamente per l'India». Hartvig non si ferma a Carmagnola, la sua vena artistica dolciaria è pronta a spiccare il volo per Barcellona: «Mi trasferirò lì e la pasticceria di Carmagnola verrà gestita dai miei dipendenti». E a Brusson progetti futuri? «Se ci sarà collaborazione, molto volentieri».

© FOTOGRAFIA DI GIANFRANCO BIANCHI

ORDINATI A DARIO HARTVIG DA UN OLIGARCA RUSSO E UN MILIONARIO INDIANO

500 mila euro per due PANETTONI EXTRA-LUSSO

A. Amo.



Due panettoni "extra lusso" hanno impreziosito il natale del pasticciere carmagnolese Dario Hartvig. All'artigiano dolciario di San Bernardo, già agli onori delle cronache negli anni scorsi proprio per un'ordinazione-record dalla Russia, sono stati infatti commissionati due panettoni per il Natale 2017 da un oligarca russo e da un milionario indiano, per un valore di oltre 500 mila euro.

I dolci sono stati ricoperti da una foglia d'oro 22 carati e impreziositi da diamanti, ciascuno poi ulteriormente personalizzato. Quello destinato in Russia è stato una copia del

precedente, realizzato nel 2013, con alla base una sorta di fascia formata da bracciali tipo tennis di diamanti, inviati appositamente dal cliente. «C'è stato uno studio durato più di un anno per realizzare l'altro panettone, che invece ha viaggiato verso l'India come dono di nozze di un facoltoso imprenditore indiano alla nipote -spiegano dalla Pasticceria del Borgo- La sposa, infatti, oltre ad avere studiato in Italia, è innamorata del made in Italy e del cibo italiano. Il panettone, del peso di circa cinque chilogrammi, oltre ad essere ricoperto in oro, porterà adagiata una tiara in oro e diamanti creata dal brand Crieri di Valenza Po».

Oltre ai preziosi gioielli, il dolce natalizio è stato realizzato con tutti i crismi dell'impasto tradizionale -zucchero, farina, latte, lievito madre e uova, tutte materie prime di altissima qualità- con l'aggiunta di zafferano e di un cru di pregiato cioccolato equadoregno. Sono state inoltre inserite anche alcune scaglie di oro all'interno.

«Ho sempre lavorato nel settore del lusso, occupandomi spesso di catering per cene o feste a bordo di yacht -commenta Hartvig- Questo doppio ordinativo quindi è stato frutto di un passaparola nell'ambiente. In realtà, nel 2013 avevo già ricevuto la stessa commessa dal medesimo cliente russo, che già allora per adornare il panettone mi aveva inviato diamanti per ottantamila euro. Sono felice di questa conferma di fiducia nel mio lavoro, basato sempre sulla selezione e sull'utilizzo di ingredienti di altissima qualità e sull'attenzione posta nelle tecniche di lavorazione». Il pasticciere carmagnolese aveva anche avuto l'onore di presentare le sue creazioni quale 'ospite' di Casa Russia alle Olimpiadi invernali di Sochi nel 2014 ed è stato recentemente riconfermato con lo stesso ruolo in occasione dei Giochi Olimpici del prossimo febbraio in Corea.