



biblioteca della Toscana
Pietro Leopoldo

REGIONE TOSCANA

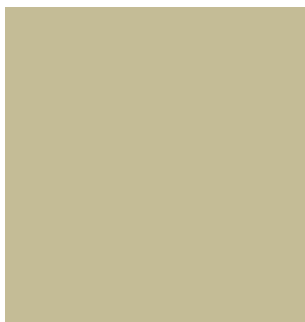


Consiglio Regionale

I dolci di Natale in Toscana

una selezione delle risorse digitali

Dicembre 2023



Toscana

Dal panforte ai befanini, dai ricciarelli alla mandolata, scopriamo insieme le delizie toscane da provare durante le feste natalizie. La biblioteca dedica questo speciale ai dolci natalizi tipici della Toscana. Un dolcissimo viaggio tra i profumi della cannella e dell'anice, delle mandorle tostate e del miele...

Buona lettura!

Dolci di Natale in Toscana

<https://www.vetrina.toscana.it/focus/natale-in-toscana-i-dolci-della-tradizione/>

<https://www.visittuscany.com/it/idee/natale-in-cucina-i-dolci-della-tradizione-toscana/>

<https://www.visittuscany.com/it/idee/3-ricette-dolci-per-natale/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/panforte-di-siena-igp/>

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/panforte/>

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/panforte-di-siena/>

<https://www.visittuscany.com/it/ricette/ricetta-del-panforte-di-juls-kitchen/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/ricciarelli-di-siena-igp/>

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricciarelli/>

<https://www.visittuscany.com/it/sapori/ricciarelli-di-siena-igp/>

<https://www.visittuscany.com/it/ricette/i-ricciarelli-la-ricetta-di-juls-kitchen/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/ricciarelli-r-di-pomaranche-r-di-massa-marittima/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/cavallucci-di-siena/>

https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/dolci-e-dessert/cavallucci-di-siena/#intcid=_la-cucina-italiana-italy-bottom-recirc_a5e68e9e-c605-40ae-839c-3b1f11db6a85_entity-topic-similarity-v2

<https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/dolci-e-dessert/cavallucci-di-siena/>

<https://it.julskitchen.com/dolci/biscotti/cavallucci>

<https://blog.giallozafferano.it/cucinalaura/copate-di-siena/>

<https://italianfoodacademy.com/la-parte-dolce-di-siena-la-storia-delle-copate-antenate-del-torrone/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/amaretto-santacrocese/>

<https://www.visittuscany.com/it/sapori/amaretto-santacrocese/>

<https://www.terredipisa.it/attrazione/amaretto-di-santa-croce-arno/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/panficato-dellisola-del-giglio/>

<https://www.isoleditoscanaunabunesco.it/panficato-gigliese-una-ricetta-golosa-storica/>

<https://www.visittuscany.com/it/ricette/la-ricetta-della-mandolata-della-garfagnana/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/befanini/>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Befanini>

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/befanini-toscani-ricetta/>

<https://www.visittuscany.com/it/ricette/befanini/>

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/ricciolina/>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Ricciolina>

<https://web.archive.org/web/20161009012509/http://www.cittadellefiaccole.it/la-vera-storia-della-ricciolina-e-di-come-nonna-beppa-rielaboro-pellegrino-artusi/>

<https://www.facebook.com/festaamaretto/>

Video

Ricciarelli di Siena, 2019, durata 6:48 minuti (a cura di Cucino dunque Sono)

https://www.youtube.com/watch?v=_XRdQOh6xRk

CUCINA TOSCANA - Tutorial 18 – RICCIARELLI, 2020, durata 3:25 minuti (a cura di Mollica's)

<https://www.youtube.com/watch?v=314sAUQ-imE>

Una storia toscana che sa di pane e farina, 2021, durata 4:29 minuti (a cura di Toscana my love)

<https://www.toscanamylove.it/enogastronomia/cucina/una-storia-toscana-che-sa-di-pane-e-farina/>

Panforte di Siena ricetta tradizionale, 2022, durata 7:36 minuti (a cura di A casa di Apicio)

<https://www.youtube.com/watch?v=lw5Dko2Yfas>

CUCINA TOSCANA - Tutorial 12 - PANFORTE DI SIENA, 2019, durata 5:42 minuti (a cura di Mollica's)

<https://www.youtube.com/watch?v=8uPYdaFi85o>

Trastulli Toscani: il Panforte di Siena IGP, 2019, durata 1:20 minuti (a cura di Vetrina Toscana)

<https://www.youtube.com/watch?v=61wGwrY6T-M>

Dolci di Natale I cavallucci toscani di Siena la ricetta originale in pochi minuti, 2022, durata 16:41 minuti (a cura di Tra moglie e marito non mettere il mestolo)
<https://www.youtube.com/watch?v=SpTuWAn0J9U>

Quel che passa il convento - Cavallucci e panforte di Siena, 2013, durata 33:16 minuti (a cura di Tv2000it)
https://www.youtube.com/watch?v=KVx8PXN_QKY

Videoricetta: l'Amaretto santacrocese secondo Vacchetta Laboratories, 2020, durata 13:34 minuti (a cura di Comune Di Santa Croce sull'Arno)
<https://www.youtube.com/watch?v=XEqdCVrVZvo>

Un dolce tipico della tradizione locale: la Mandolata di Santa Lucia, 2019, durata 1:26 minuti (a cura di NoiTv Lucca)
<https://www.youtube.com/watch?v=Tbc7ffJVLkg&t=9s>

CUCINA TOSCANA - Tutorial 20 - BEFANINI E BEFANOTTI, 2020, durata 3:51 minuti (a cura di Mollica's)
<https://www.youtube.com/watch?v=M32-wAwoQlc>

Panpepato Toscano - Massimiliano Mettini, 2018, durata 9:14 minuti (a cura di Riprese per la Gola Produzioni Video)
<https://www.youtube.com/watch?v=EUxaW01Q60k>

www.consiglio.regione.toscana.it/biblioteca

Seguici su [#bibliotecadellatoscana/](https://www.instagram.com/bibliotecadellatoscana/)[@CRToscana](https://www.facebook.com/CRToscana)

