Il Panettiere Volante: Babbo Natale tutto l’anno

scritto da goditilavita.it | 16 Novembre 2026



Ci sono Babbi Natale che viaggiano in slitta, con le renne e un sacco pieno di regali. E poi ce n’è uno che percorre le strade dell’Appennino pavese a bordo di un furgoncino, con il profumo del pane appena sfornato e una missione particolare: **non lasciare indietro nessuno**.Lui si chiama **Fabio Vergagni**, ma tutti lo conoscono come il **Panettiere Volante**.Per molti abitanti dei piccoli borghi di montagna, soprattutto anziani, il suo arrivo è un appuntamento atteso. Porta pane, generi di prima necessità e qualcosa che non compare su nessuno scontrino: una chiacchierata, un sorriso, la certezza di non essere dimenticati.Quando la mia Bipede mi ha raccontato questa storia, ho pensato che Fabio fosse proprio uno di quei personaggi che meritano di finire sulle pagine di Goditilavita.it.Poi abbiamo scoperto che prepara anche degli straordinari **panettoni artigianali**.
E lì, lo ammetto, il mio lato sentimentale ha dovuto fare un po’ di spazio a quello goloso!

Così è nata l’idea del nostro **gruppo di acquisto natalizio a Milano**: unire qualità artigianale, convenienza e una storia che merita di essere conosciuta.

Fabio Vergagni, il Babbo Natale dell’Appennino

Tutto comincia al **Passo del Brallo**, nell’**Oltrepò Pavese**, dove

il panificio della famiglia Vergagni porta avanti una tradizione artigianale iniziata nel 1987.

Fabio avrebbe potuto aspettare i clienti dietro il bancone. Invece ha scelto di raggiungerli, percorrendo strade tortuose tra Pavia e Piacenza, anche quando il tempo e le condizioni della montagna complicano il viaggio.

Già nel 2019 il Corriere della Sera raccontava dei suoi 200 chilometri quotidiani per servire una ventina di paesini.

Pensateci: in luoghi dove hanno chiuso negozi e servizi, quel furgoncino rappresenta molto più di una bottega ambulante.

È un collegamento con il mondo, una presenza familiare, qualcuno che continua a fermarsi anche dove ormai passano in pochi.

Naturalmente Fabio non distribuisce tutto gratuitamente. È un artigiano, un imprenditore che lavora e deve far quadrare i conti. Ma ha saputo trasformare la propria attività in un servizio prezioso per la comunità.

Insomma, **Babbo Natale senza renne, ma con un cuore grande e parecchi chilometri sulle ruote**.

E il bello è che non aspetta dicembre per mettersi in viaggio!

Panettoni artigianali: quando la bontà prende il volo

Ma veniamo alla parte che ha messo in agitazione le mie papille gustative.

Nel laboratorio di Fabio, accanto al pane quotidiano, nascono **panettoni artigianali** che uniscono tradizione e voglia di sperimentare.

Nel 2024 ha persino collaborato con lo chef Mauro Brina della

Locanda Sensi di Rivergaro alla creazione del Panettone 45, una specialità agli agrumi raccontata da Val Trebbia.

E per il **Natale 2026**? C'è davvero da perdere la testa!

Si parte dal classico con uvetta, per chi ama le tradizioni, e si arriva al **Triplociocco**, al **Fondente 73% Oltreciocc** e all'incontro tra albicocca e cioccolato.

Poi c'è il **Pistacchione**, che già dal nome sembra voler sfidare qualsiasi proposito di moderazione.

Ma quello che ha conquistato immediatamente il vostro Geco è il panettone con **castagne, ganache al caffè e cioccolato fondente**.

Tre ingredienti che fanno pensare a un camino acceso, alle montagne d'autunno e a quella seconda fetta che, diciamocelo, arriva sempre prima del previsto.

La Bipede sostiene che dovrei scegliere un solo gusto. Io continuo a cercare una ragione convincente per darle ascolto.

Il Bralloro, il pandoro che parla pavese

Fabio ha pensato anche agli irriducibili del pandoro, creando il **Bralloro**, un dolce che porta nel nome il territorio del Passo del Brallo.

La curiosità? Nel 2023 furono proprio i clienti a contribuire alla scelta del nome, come racconta La Provincia Pavese.

Accanto alle due versioni del Bralloro troviamo anche il **Nadalin**, dolce veronese legato alle origini del pandoro.

E il nostro panettiere non ha dimenticato neppure la solidarietà: nel Natale 2025 ha partecipato a un'iniziativa benefica a Milano a sostegno della Fondazione Ospedale dei Bambini Buzzi.

Una bella storia nella storia, indipendente dal nostro gruppo di acquisto.

Gruppo di acquisto panettoni Milano: prezzi e specialità

Ed eccoci alla sorpresa natalizia riservata ai nostri lettori!

Dopo il Parmigiano Reggiano e il salmone scozzese affumicato, il **Club di Geco Gaudenzio** propone un nuovo **gruppo di acquisto**, questa volta dedicato ai dolci natalizi del Panettiere Volante.

Un'occasione per portare in tavola un prodotto artigianale, conoscere una bella storia e approfittare di **prezzi interessanti con consegna collettiva a Milano compresa**.

Listino panettoni e pandori Natale 2026

Specialità	Prezzo
Classico con uvetta	**28 €**
Classico con uvetta e glassa al cioccolato	**30 €**
Albicocca e cioccolato	**30 €**
Triplociocco	**30 €**
Fondente 73% Oltreciocc	**34 €**
Castagne, ganache al caffè e cioccolato fondente	**38 €**
Il Pistacchione	**38 €**
Super Classico con uvette e canditi	**30 €**
Glassa alla mandorla e amaretto	**25 €**
Speciale a sorpresa	Su richiesta
Bralloro (pandoro)	**20 €**
Bralloro ricoperto (pandoro ricoperto)	**25 €**
Nadalin 700 g	**28 €**

La consegna collettiva a Milano è compresa per gli iscritti al Club.

Insomma, dal Bralloro a 20 euro al Pistacchione da 38 euro, le tentazioni non mancano. E conoscere la storia di chi li prepara li rende ancora più interessanti.

Come prenotare i panettoni entro l’8 dicembre 2026



Partecipare è semplice: basta contattare il **servizio Maggiordomo di Goditilavita.it**, indicare le specialità desiderate e confermare la prenotazione entro **martedì 8 dicembre 2026**.

La disponibilità dei prodotti sarà verificata al momento della richiesta e le modalità di ritiro a Milano saranno comunicate ai partecipanti.

Un consiglio gechesco? Non aspettate l’ultimo momento: parliamo di produzione artigianale, mica di panettoni che escono dalla fotocopiatrice!

A Natale, regaliamoci anche una bella storia

Ci sono dolci che finiscono con l’ultima fetta e altri che lasciano qualcosa da raccontare.

Questi arrivano da un forno di montagna e dalle mani di un uomo che, ogni giorno, continua a raggiungere persone e paesi che rischiano di essere dimenticati.

Non è un acquisto di beneficenza, ma una scelta di qualità che valorizza un artigiano speciale.

E magari, mentre taglieremo il nostro panettone, penseremo a quel furgoncino che continua a percorrere le strade dell'Appennino.

Io intanto ho ristretto la scelta a tre gusti. La Bipede dice che sono ancora troppi.

Ma ditemi voi: **da quando il Natale è il momento giusto per fare rinunce?**

Prenotate entro l'8 dicembre attraverso il Maggiordomo di Goditilavita.it.

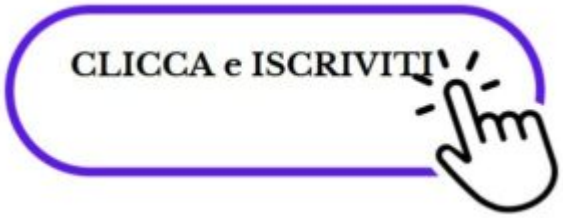
Vivi meglio, vivi tutto!

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione?

Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it