

IN EVIDENZA Giorgia Meloni Guerra in Israele Guerra in Ucraina Automotive Speciale Black Friday

Ad

Cronaca locale

"Happy Natale Happy Panettone", weekend con il gusto e i sapori delle feste

24 Novembre 2023 - 10:52

Da oggi a domenica 26 a Palazzo Castiglioni in scena il dolce milanese artigianale. Gli Artisti del Panettone si sfidano per conquistare il podio italiano. Masterclass, degustazioni e arte della tavola. Il "Panettone per la ricerca" di Fondazione Veronesi e le iniziative di WeWorld Onlus contro la malnutrizione dei bambini. Un fiocco rosso contro la violenza sulle donne



Alberto Taliani

0



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

089504

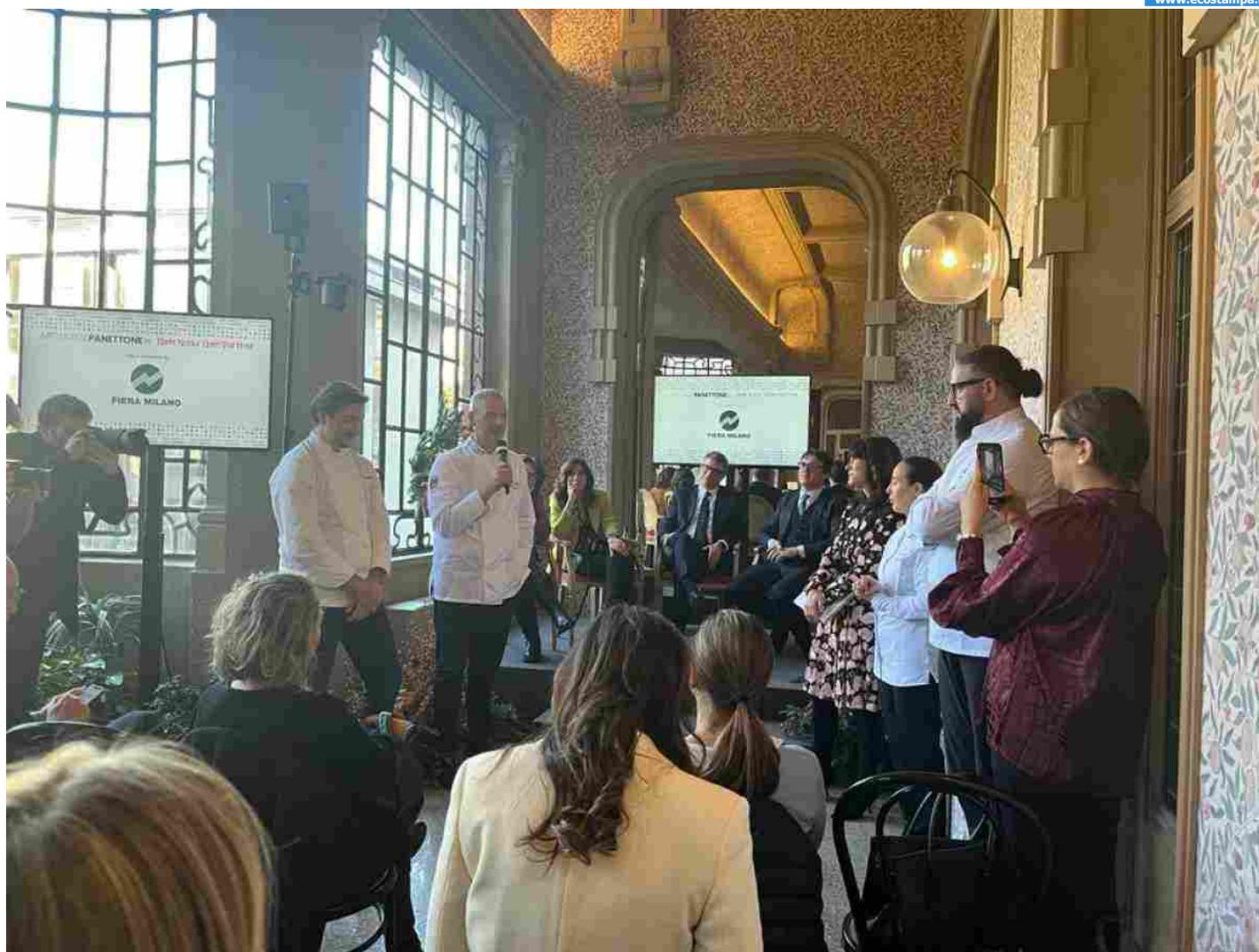


Ascolta ora: ""Happy Natale Happy Panettone", weekend con il gusto e i sapori delle feste"

Ad

Il dolce delle feste che da Milano ha conquistato il mondo torna grande protagonista della quinta edizione di “**Happy Natale Happy Panettone**” con “**Artisti del Panettone**” - l’evento aperto al pubblico dedicato al panettone artigianale, gratuito e accessibile con **registrazione online** e fino ad esaurimento posti - che **da oggi a domenica 26** si tiene nello storico **Palazzo Castiglioni**, in stile Liberty, sede di **Confcommercio Milano**, in corso Venezia 47. È un invito a immergersi nella magia delle feste che comprende l’**Arte della Tavola**, i **menù natalizi** con i cuochi di Apci, la proclamazione del **miglior panettone artigianale d’Italia** e le gustose **degustazioni guidate** dagli Artisti del Panettone.

Iniziativa organizzata da **Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza** con il supporto di **Fiera Milano** che per l’occasione presenta alcune delle novità di **Milano Home**, la manifestazione dedicata al mondo dell’abitare e della decorazione della casa, che si terrà **dall’11 al 14 gennaio 2024**, anticipando alcuni trend del mondo della tavola per il prossimo anno.



La manifestazione è patrocinata da Regione Lombardia, Comune di Milano e Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi, vede la collaborazione di MNcomm, Food Media Factory, Apci-Associazione professionale cuochi Italiani; il contributo di Chocolate Culture e Da Vittorio con il campione del mondo del cioccolato Davide Comaschi, Alessandra Pirola Baietta, event & wedding planner e Caffè Scala, il presidente dei panificatori Matteo Cunsolo e il supporto degli allievi del Capac – Politecnico del Commercio e del Turismo.

Il lungo weekend dedicato al panettone artigianale inizia con la masterclass della *event&wedding planner* Alessandra Pirola Baietta e *Caffè Scala* dedicata alla Tavola del Natale e la masterclass sulla storia e tradizioni nella tavola delle feste a cura di Susanna Manzin di *Pane e Focolare*. Presenta gli appuntamenti oggi e domani, Irene Colombo.

Sabato 25 novembre sono in programma talk e degustazioni a tema **Christmas Day**. Il pubblico accreditato potrà prima scoprire le proposte studiate dai cuochi di Apci per un pranzo di Natale tradizionale, vegetariano o innovativo, e poi gustare una dolce merenda con il maestro del cioccolato Davide Comaschi e il presidente dei panificatori Matteo Cunsolo. Federico Trobbiani, Giuseppe Postorino (1 stella Michelin), Marzia Riva, Fabio Zanetello e Fabrizio Ferrari sono gli chef Apci coinvolti durante la giornata che si conclude con l'aperitivo esotico di Natale, dopo aver dato spazio anche ai consigli sotto l'albero di Elena Dogliotti, biologa nutrizionista e supervisore scientifico per Fondazione Umberto Veronesi senza dimenticare i più fragili nel momento di riflessione

con Ludovica Iaccino di WeWorld Onlus. A tutti i presenti sarà anche dato un **fiocchetto rosso** in occasione della **Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne**.



Domenica 26 va in scena il gotha della pasticceria italiana con la **finale** del concorso “**Artisti del Panettone**”: alle 12 proclamazione del miglior panettone tradizionale senza glassa, votato da una giuria di giornalisti. Special guest sul palco della premiazione lo chef Alessandro Borghese. Nel pomeriggio seguiranno le degustazioni dei 19 lievitati degli “Artisti del Panettone”, capitanati da Sal De Riso, il vincitore uscente. Squadra in campo: Andrea Besuschio, Luigi Biasetto, Francesco Borioli, Lucca Cantarin, Roberto Cantolacqua, Diego Crosara, Sandro Ferretti, Salvatore Gabbiano, Santi Palazzolo, Giuseppe Pepe, Mattia Premoli, Giovanni Ricciardella, Roberto Rinaldini, Paolo Sacchetti, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchione e Andrea Zino. **CioccolaTiAmo**, **Panettone da Nord a Sud**, **Panettoni Inebrianti** sono alcuni dei titoli degli appuntamenti con i pasticceri. Seguirà la degustazione dedicata al **Panettone all’Happy Hour**: sul palco anche il flair bartender Giorgio Facchinetti che proporrà il **cocktail perfetto** da abbinare al dolce iconico del Natale.

Torna anche la **mappa** realizzata da Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi per scoprire quali sono le **pasticcerie e panetterie del territorio** che producono il vero panettone artigianale secondo la ricetta della tradizione indicata nel Disciplinare.

SOLIDARIETÀ

Happy Natale Happy Panettone sostiene **Fondazione Umberto Veronesi** e i volontari oggi e sabato vendono al pubblico il “**Panettone per la ricerca**” con il ricavato a sostegno della ricerca di cure e terapie innovative per bambini e adolescenti malati di tumore. **WeWorld Onlus** invece dialogherà col pubblico presentando i suoi programmi nazionali e internazionali, oltre alla campagna natalizia che sostiene i progetti contro la malnutrizione di bambine e bambini.

ISCRIZIONI E APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA

Ad

Commenti

Accedi

[REGISTRATI](#)[HAI DIMENTICATO LA PASSWORD?](#)

Ad