

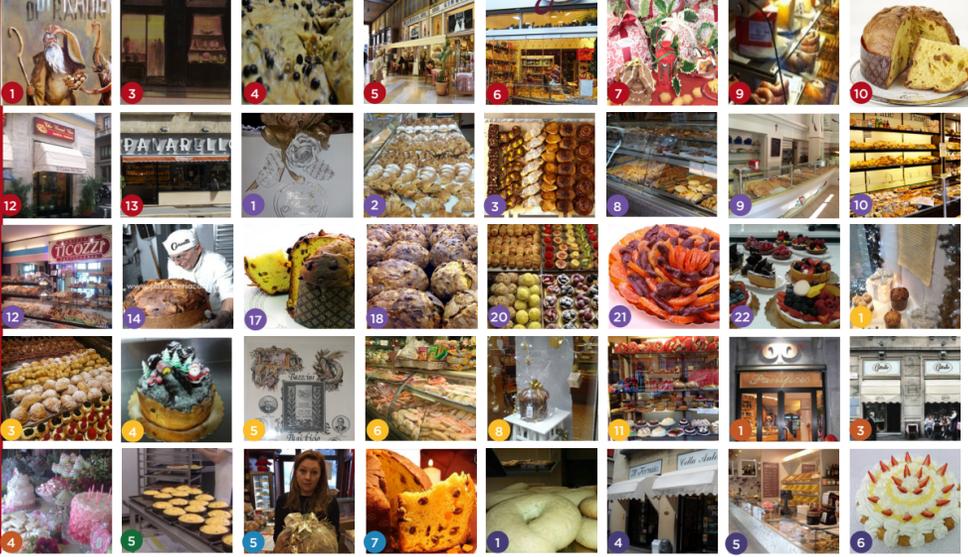


Panettone, il dolce di Milano

Panettone, the dessert of Milan

Panettone tipico della tradizione artigianale milanese, un progetto della Camera di Commercio di Milano e del Comitato dei Maestri Pasticceri. Alcuni pasticceri lo fanno ancora come una volta. Questo panettone è un prodotto fresco, senza conservanti e artigianale. E' un simbolo di Milano in Italia e nel mondo.

Traditional handmade panettone. The traditional panettone is a fresh, handmade product without preservatives. It is a symbol of Milan within Italy and around the world.



Carlo Sangalli - Camera di Commercio di Milano
Il panettone milanese tradizionale piace un mondo e piace al mondo.
The world likes the delicious Milanese traditional panettone.



Lino Stoppani - Confcommercio Milano
Un'impresa diffusa, spesso da generazioni di famiglie, assicura un panettone di qualità e pregio.
Pastry shops often family owned for generations are a guarantee of the typical quality of panettone production.



Pietro Restelli, Carlo Freni e Sergio Monfrini
Confcommercio Milano. Questa iniziativa è un'opportunità per mettere in luce la capacità delle imprese del settore.
This initiative is an opportunity to highlight the ability of pastry companies.



Stefano Fugazza e Marco Accornero - Unione Artigiani. Valorizziamo la qualità di un prodotto creato nel Rinascimento e simbolo della nostra città.
We give value to a product created in the Renaissance, a symbol of Milan.



Vincenzo Mamoli, Paolo Ferrario e Giovanni Barzagli - Confartigianato. Creare con le mani e la mente un dolce, come se fosse una scultura. Ecco perché il panettone milanese è unico.
Creating with hands and mind a cake, as if it were a sculpture. That's why Milan panettone is unique.



Alfredo Zini - Camera di Commercio di Milano. Un dolce che piace a italiani e stranieri all'insegna di buon gusto e qualità.
This cake is appreciated in Italy and abroad.
Liberata Dell'Arciprete - Consumatori
Per il consumatore il logo è garanzia di un prodotto fresco e naturale.
For customers, the logo is a guarantee of a fresh and natural product.

Comitato dei Maestri Pasticceri - Committee of Master Pastry Chefs



Milano - Milan

Centro - Centre

- 1 Antica Pasticceria Ranieri**
Corso Garibaldi 34, +39 02 8052022
Dal 1970 produttori di panettone tradizionale, pera cioccolato, noci datterri, senza canditi, pandoro e altra pasticceria. Vi aspettiamo!
Baking traditional panettone as well as other sweets since 1970.
- 2 Baronchelli**
Corso Magenta 27, +39 02 877357
Dal 1994 artigiani con passione.
Since 1994 artisans with passion.

- 3 Cremeria Buonarroti**
Via Buonarroti 9, +39 02 48007930
Prodotti realizzati con materie prime selezionate. La sala da tè e il dehors fanno di questo luogo il punto d'incontro dell'Elite Milanese.
High quality products with selected ingredients in a well-known Milan meeting point.

- 4 Il Forno di via Commenda**
Via della Commenda 21, +39 02 55184777
Gioiello in centro a Milano sforna da oltre 40 anni delizie tra cui specialità tipiche pugliesi e panettoni artigianali con lievito madre.
Baking Pugliese specialties and handmade panettone for over 40 years.

- 5 GinRosa**
Galleria San Babila 4/b, +39 02 794802
Nel Quadrilatero della moda, tra i più antichi e raffinati locali milanesi, Aperitivo Storico - Ristorante - Enoteca - Bar.
In the Fashion District, one of the oldest and finest place for an aperitif - Restaurant - Wine repository - Bar.

- 6 Panificio Giò**
Via Fatebenefratelli 16, +39 02 654903
Panificio di lunga tradizione, crediamo nella genuinità dei prodotti e nella loro semplicità, dal pan tranvai al pan meino.
Family owned bread bakery, offers traditional products such as pan tranvai and pan meino.

- 7 Maria Marinoni SRL**
Piazzale Cadorna 10, +39 02 8773061, +39 02 72001449
Storico panificio, accanto a pani, focacce e pizze sforna anche una vasta gamma di prodotti di pasticceria e gastronomia.
Historic bread bakery offers a wide range of pastries and deli as well as bread, buns and pizza.

- 8 Panetteria Pasticceria Giordano Alfredo Riccardo**
Via Salvini 3, +39 02 76003225
Rivendita di pane e laboratorio di pasticceria. I cannoncini, lo strudel e la treccia danese i pezzi forti.
Bakery and pastry shop. Specialties are cannoncini, strudel and treccia danese.

- 9 Panificio Toscano Romagnoli**
Viale D'Annunzio 1, +39 02 8373880
Nel cuore di Milano offre una vasta gamma di prodotti da forno, sia dolci che salati.
In the city centre, it offers a wide range of baked goods, both sweet and savory.

- 10 Pasticceria Cucchi**
Corso Genova 1, +39 02 89409793
Il panettone tradizionale milanese prodotto con lievito madre. Sforonato tutto l'anno per non privarsi di questo nobile dolce
Milan traditional natural yeast panettone, available all year round.

- 11 Pasticceria Dilillo**
Via Vincenzo Monti 47, +39 02 4813233

- 12 The Bread Bin**
Via Ausonio 23, +39 02 36518847
Quello che facciamo lo facciamo da sempre.
We've been doing this forever.

- 13 Panarello Ambrodolci Srl**
P.zza S. Nazaro in Brolo 15, +39 02 87128284
Storica realtà genovese simbolo della tradizione dolciaria, con 12 punti vendita a Genova, Milano, Rapallo e Chiavari.
Genoese historical pastry shop with 12 shops in Genoa, Milan, Rapallo and Chiavari.

Nord est - North east

- 1 Panificio Pasticceria Piazza**
Via Settembrini 41, +39 02 6694171
Bottega storica in Milano. *Historical pastry shop.*

- 2 Pasticceria Motta Giuseppe**
Via Cislaghi 2, +39 02 2574098
Dal 1957 sforna dal panettone tradizionale a varie brioches, paste, torte e in estate si producono gelati.
Since 1957 offers handmade panettone, brioches, cakes as well as ice-cream in summertime.

- 3 Pavé**
Via Felice Casati 27, +39 02 94392259
Pasticceria artigianale specializzata in lievitati e colazioni. Panettone disponibile tutto l'anno.
Artisan pastry shop and laboratory, specialized in leavened products and breakfast. Panettone available all year round.

- 4 Il Pane i Dolci**
Via Padova 173, +39 02 2562065
Lavoriamo con amore, serietà e professionalità per i nostri clienti perché amiamo il lavoro che facciamo.
We work with love, commitment and professionalism for our customers because we love what we do.

- 5 Le cose buone**
Via Nino Bixio 11, +39 02 20520473
Pane e pasticceria da 25 anni utilizzando solo materie prime di qualità e di provenienza italiana! 9 varietà di panettone artigianale!
25 year old bakery and pastry shop, offers 9 kinds of handmade panettone.

- 6 Pane e cioccolato**
Piazza Bottini 4, +39 02 2360187
Panificio, pasticceria e caffetteria, realizziamo pane, torte, mignon e a seconda del periodo il pan dei morti, il castagnaccio, le chiacchere, i tortelli, il panettone e così via.
Bakery, pastry and coffee shop.

- 7 Panificio Fugazza**
Via Vallazze 103, +39 02 70600558
Panificio e pasticceria che da 60 anni realizza specialità milanesi dalla michetta al panettone.
Bakery and pastry shop baking specialties such as michetta and panettone for over 60 years.

- 8 Panificio Lorusso**
Via Tadino 26/a, +39 02 2049510
Crediamo nella qualità e nella freschezza.
We believe in quality and freshness.

- 9 Panificio Pasticceria Amata Giuseppe**
Piazza Guardi 16, +39 02 70123806
Dal 1984 qualità, cortesia ed il vero Made in Italy: materie prime accuratamente selezionate per offrire il meglio.
Milan traditional natural yeast panettone, available all year round.

- 10 Panificio Pasticceria Caffetteria Danelli**
Piazza Gobetti 8, +39 02 70600964
Dal 1963, oltre 50 tipi di pane, focacce e specialità tradizionali per colazioni, aperitivi e pause-pranzo.
Since 1963 offers more than 50 types of bread, buns and traditional specialties.

- 11 Panificio Pasticceria Lissana**
Piazzale Gorini 9, +39 02 730448
Realizziamo dal pane ai dolci al panettone. Laboratorio con produzione propria.
We bake bread, sweets and panettone.

- 12 Panificio Pasticceria Ticozzi**
Via G. A. Amadeo 36, +39 02 747646
Famiglia di panificatori in Milano dal 1949. Il motto che muove il nostro operato artigianale è: il prestigio nel nome - la forza nella professionalità.
Family owned bakery operating since 1949.

- 13 Pasticceria Berti Renzo**
Via Aselli 35, +39 02 730049
Terza generazione di pasticceri, qualificati nella pasta lievitata (panettoni, colombe e veneziane).
Third-generation pastry chefs, specialized in Panettone, Colombe and Veneziane.

- 14 Pasticceria Gelateria Corcelli**
Via Plinio 13, +39 02 29521706
Il panettone di Corcelli è di famiglia! Venite a trovarci per conoscere il dolce più famoso di Milano.
Family panettone, come and try it!

- 15 Pasticceria Gelateria Valente**
Via Donatello 27, +39 02 2666567
Pasticceria con prodotti tipici italiani: dal budino di riso toscano ai pasticciotti leccesi, dalla cassata alla torta al pistacchio siciliani e tante altre leccornie.
Pastry shop with typical Italian products: rice pudding from Tuscany, pasticciotti of Lecce, the sicilian cassata and pistachio cake and many other delicacies.

- 16 Pasticceria Grossi**
P.le Udine 8, +39 02 2151477
Pasticceria attiva da 50 anni, produce dolci artigianalmente secondo la vecchia tradizione della pasticceria lombarda con ricette tradizionali e rielaborazioni.
50 year old pastry shop.

- 17 Pasticceria Lorini**
Via Castel Morrone 23, +39 02 29516086
Da più di 30 anni produciamo artigianalmente i nostri panettoni, impiegando solo ingredienti genuini e di alta qualità.
We bake our panettone using only high quality ingredients.

- 18 Pasticceria Migliavacca**
Via Ajaccio 13, +39 02 713653
Negozio storico, produciamo da quasi 60 anni dolci della tradizione milanese, compreso il panettone. Utilizziamo materie di prima scelta per prodotti di alta qualità.
We have been baking Milan traditional pastries such as panettone for almost 60 years.

- 19 Pasticceria San Gregorio**
Via San Gregorio 1, +39 02 29524182
Panettone tutto l'anno fino a 120 chili, unici a Milano.
All year round Panettone, the only one in Milan to produce panettone up to 120 kg weight.

- 20 Pasticceria Ungaro**
Via Ronchi 39, +39 02 2150962
Da 40 anni dolci e torte artigianali preparati con ingredienti freschi. Servizio caffetteria, sala da tè, aperitivi e cantina vini.
40 year old pastry shop offering sweets and cakes made with fresh ingredients.

- 21 Pasticceria Michelangelo Mozzanica**
Piazza Ferravilla 3, ang. via Carnaghi +39 02 730300
Da 20 anni sforniamo panettoni con materie prime selezionate. Oltre a quello tradizionale, con i marron glacé o all'ananas. Specialità: agrumi brillantati e canditi.
Handmade panettone, traditional or with marron glacé and pineapple. Specialty: candied fruits.

- 22 Panzera Milano**
Viale Monte Santo 10, +39 02 6597327
Piazza Luigi di Savoia 1/9, +39 02 67100917
Panetteria tradizionale di Milano e al marron glacé, torte di pasticceria e altro con materie prime di qualità e senza conservanti.
Handmade traditional and marron glacé anettone, cakes and other products with the best quality ingredients and no preservatives.

Sud est - South east

- 1 Forno Ambrosiano**
Via Lazzaro Papi 19, +39 02 5513664
Storico panificio, specializzati nel dolce tipico di Milano: Il Panettone Tradizionale e al Cioccolato.

Historic bakery, specialized in the typical cake of Milan: traditional and chocolate Panettone.

- 2 Il Fornaio di Emanuele**
Largo Rodari 2, +39 02 70123739

- 3 Il Forno dei fratelli Gobatto**
Via Barabino 7, +39 02 55212829
Sforbiamo pane e dolci, prepariamo gelati artigianali e nella nostra caffetteria si possono gustare paste, brioches e mignon. A Natale prepariamo il panettone tradizionale.
Pastry shop with cafeteria.

- 4 La Michetta de.co.**
Via Sismondi 38, +39 02 70102274
Dalle nostre mani una magia in più al Natale...
From our hands ... some more magic for Christmas time.

- 5 Panificio Bazzini**
Via dei Cinquecento 5, +39 02 55212503
E' il panificio più antico d'Italia, dal 1822 sforna prodotti artigianali e di qualità. *The oldest bread bakery in Italy making since 1822 high quality, hand made bakery products.*

- 6 Panificio Monfrini Sergio**
Largo Guerrieri Gonzaga 1, +39 02 502864
Tutto è di produzione propria eseguita con metodi artigianali della migliore tradizione dell'arte bianca. Michette, francesini, pasta madre con lievito naturale, pane ai cereali, pizze, focacce e dolci. *Homemade and traditional bakery products. Michette, francesini, sourdough with natural yeast, whole grain breads, pizza, cakes and sweets.*

- 7 Panificio Morosini**
Via Spartaco 25, +39 340 5055343

- 8 Panificio Pasticceria Frusconi**
Via Monte Palombino 4, +39 02 510150
Artigiani dal 1968, portiamo il meglio della natura e della tradizione milanese sulle vostre tavole, grazie all'esperienza di mani sapienti e all'accurata scelta di materie prime. *Since 1968, every day we produce quality bread and cakes, thanks to our experience and the careful selection of ingredients.*

- 9 Panificio Pasticceria Dolce e salato**
Viale Ungheria 28, +39 02 501169
Pane, focacce, pizze ma anche torte, pasticcini e biscotti, la nostra è una panetteria e pasticceria che dal 1976 lavora con passione utilizzando solo materie prime di qualità.
Since 1976 quality bakery and pastry shop.

- 10 Panificio Pasticceria Zilio**
Via Montecassino 19, +39 02 504188

- 11 Pasticceria Anfossi**
Via Carabelli 1, +39 02 59901675
Bottega storica dal 1961, con produzione giornaliera di pasticceria, attiva da oltre 50 anni.
Traditional pastry shop since 1961.

- 12 Panificio Pasticceria Lissana**
Viale Argonne 48, +39 02 70004261
Realizziamo dal pane ai dolci al panettone dal 1960. Laboratorio con produzione propria.
From bread to confectionery and panettone since 1960.

- 13 Pasticceria Gloria**
via Negrollo 9, +39 02 83419024

Sud - South

- 1 OO - Doppio Zero**
Corso San Gottardo 12, +39 02 8322649
Specialità pane a lievitazione naturale. *Specialty: sourdough bread*

- 2 L'Antico Forno**
Corso San Gottardo 21, +39 02 8372706

- 3 Pasticceria Gattullo**
Piazzale di Porta Ludovica 2, +39 02 58310497
Materie prime e politica di servizio le armi vincenti dello storico locale milanese, da 55 anni. Ora con il servizio di ristorazione veloce e un rinomato Cocktail Bar. A Giuseppe Gattullo, il decano dei pasticceri meneghini, oggi succede il nipote Domenico. *Excellent ingredients and service create the winning combination of this historic family café in Milan, that includes food and cocktails.*

- 4 Pasticceria Pan di Zucchero**
Via Giulio Romano 27, +39 02 58309008
Pasticceria tipica e cake designer milanese, dolci e torte personalizzate, decorate a tema per eventi e feste. Pralineria e pasticceria mignon su ordinazione.
Cake design and pastry shop for parties and events.

Sud ovest - South west

- 1 Forno Ambrosiano S.r.l.**
Via Biella 28, +39 02 817584
Abbiamo a cuore la salute e la soddisfazione dei clienti e siamo lieti di raccontare la nostra filosofia. Abbiamo scelto il lievito madre perché il pane è il nostro lavoro, la nostra passione.
Baking is our job and our passion, we take care of our customers.

- 2 Il Fornaio di Seghizzi Alberto**
Viale Etiopia 2, +39 02 475572
Realizziamo prodotti da forno dolci e salati. Dal pane alle torte, dalle pizze ai pasticcini, usando solo prodotti naturali. Specialità la "cheesecake".
Just natural products. Specialties: panettone and cheesecake.

- 3 Pane da 3 Generazioni**
Via Tolstoj 45, +39 02 474629
La panetteria è attiva da 65 anni: tre generazioni. Dal nonno è passata al padre ed ora c'è il figlio.
This third generation bakery has been active for 65 years.

- 4 Pasticceria Giorgia**
Piazza del Rosario, 1, +39 02 8373095

- 5 Pezzi di Pane la panetteria dei Buoni Dentro**
P.zza Lionello Bettini 5, +39 02 48674583
Laboratorio di panificazione e pasticceria che coinvolge i detenuti dell' Istituto Penale per Minorenni "Beccaria" e di San Vittore.
Bakery and pastry shop project for young people imprisoned in juvenile penal institutions.

Nord ovest - North west

- 1 Pasticceria Lizzy**
P.zza Giorgio Ambrosoli 1, ang. via P. Giovio +39 02 48005498

- 2 L'Antico gusto del pane**
via Albani 61, +39 02 39264110

- 3 La Pucceria di Mary e Vito**
Via Gianella 1, +39 348 9247376.
Dal 2004 panifica la puccia con passione, con ingredienti naturali liberando la fantasia per creare le più gustose ricette. *Since 2004 baking using natural ingredients and fantasy for our products.*

- 4 Panificio Al Vecchio Forno**
Via Quinto Romano 70, +39 02 45329953
21 tipi di pane in più di 70 forme diverse, pasticceria artigianale (pasticcini, torte classiche, panettoni e colombe), servizio di gastronomia.
Offers over 21 kinds of bread, pastry and gourmet cooking.

- 5 Pasticceria Graziano**
Via Cabella 6, +39 02 48911263
Da 62 anni sforniamo principalmente panettoni e veneziane rigorosamente con lievito madre naturale e materie prime di prima scelta puntando sulla qualità.
62 year old pastry shop using high quality ingredients.

- 6 Pasticceria Pralineria Eili**
Piazza Piemonte 8, +39 02 48004788

- 7 Pasticceria Romeo**
Via Anguissola 54, +39 02 48707959
Il vero panettone milanese da oltre 50 anni di esperienza, eseguito con metodo antico dalle mani dei nostri sapienti pasticceri. *The real Milanese panettone with over 50 years of experience.*

- 8 Pasticceria Saibeni**
Via Faruffini 2, +39 02 4989697
Artigiani da quasi 50 anni. Produzione propria di dolci, paste, cioccolati, panettoni, veneziane e tanto altro.
50 year old artisanal pastry shop specialized in panettone, chocolate and sweets.

Nord - North

- 1 Dell'Olio**
Via Procaccini 54, +39 02 3319592
La genuinità è la nostra eccellenza.
Genuineness is our excellence.

- 2 Pasticceria Poma**
Via F.lli Antona Traversi 23, +39 02 3559996

- 3 Pasticceria Colla Santo-Robbia 10**
Via Luca della Robbia 10, +39 02 48005121
Laboratorio: V. Teglio, 9 ing. V.le Jenner 51

- 4 Il Fornaio di Cella Antonio**
Via P. de Calboli 3, +39 02 6425552
Bottega storica di Milano dal 1925, la tradizione è di casa.
Respecting tradition since 1925.

- 5 Panelatte**
Viale Giovanni Suzzani 155, +39 02 6437800
Da quarant'anni con amore e passione rendiamo magica la tradizione del panettone!
We've been baking panettone with love and passion for 40 years.

- 6 Pasticceria Vinti di Bruno Manenti e S.n.c.**
Via Val Maira 4, +39 02 6438259
Pasticcini secchi, torte, panettoni e colombe con materie prime freschissime e genuine usando ricette di 100 anni fa.
Baking biscuits, cakes, panettoni and colombe using 100 years old recipes.

- Fuori Milano - Near Milan**

Cintura Nord - North area

 - Panificio Pasticceria Pessina**
Via Dante 37, Cinisello Balsamo +39 02 66047848
Panificio e pasticceria dal 1970.
Bakery and pastry shop since 1970.
 - F.lli Gelmini srl**
Via Grigna 2, Cinisello Balsamo +39 02 66048733
Maestri di specialità dolciarie, attenti ai desideri della clientela. Vi invitiamo ad una festa di sapori che trascina i sensi: impossibile rinunciare alle nostre delizie.
Masters of confectionery and unforgettable delicacies.
 - Forno Lombardo**
Piazza Italia 3/3, Cinisello Balsamo +39 02 66046531
 - Pasticceria Andrea**
Via XX Settembre 2, Cinisello Balsamo +39 02 6123529
Pasticceria con laboratorio artigianale: produce tra l'altro panettoni, torte da cerimonia e zeppole. Collabora con diverse associazioni onlus.
Artisan pastry shop baking panettoni, ceremony cakes and zeppole.
 - La Boutique Del Dolce di Noci Andrea**
Via Carrobbio 34, Cologno Monzese +39 02 2543618
Esperienza e sapiente selezione degli ingredienti per offrire un prodotto di alta pasticceria e qualità, capolavoro di gusto e estetica.
The best ingredients for a high quality pastry production.
 - Pasticceria Lambertini**
Via Visconti 6, Cologno Monzese +39 02 2541243
Dal 1965 creme, paste e torte. Il panettone è impastato, lievitato, cotto e raffreddato a testa in giù. Ingredienti principe: la passione.
Since 1965 homemade creams, pastries, cakes and panettone.
 - Caffetteria Pasticceria Cirio**
Viale Matteotti 23, Cusano Mil. +39 02 6196292
Dal 1975 produzione artigianale di panettoni, veneziane, colombe, torte, mignon e biscotti di alta qualità.
Since 1975 homemade panettone, veneziane and colombe, cakes, pastries and biscuits.
 - Pasticceria Borella**
Piazza del Santuario 15, Garbagnate Mil. +39 02 9956195
Fondata nel 1974 da Natale Borella, ora suo figlio Stefano protrae quest'arte. Le migliori materie prime per soddisfare dolci tentazioni.
Founded in 1974 by Natale Borella, now his son Stefano preserves this art using the best ingredients.
 - Pasticceria Gelateria Caffetteria Campana**
Via Varese 26, Garbagnate Mil. +39 02 9958528
 - Pasticceria da Fausto**
Vicolo Abruzzi 2, Lainate +39 02 93572810
Dal 1992 pasticceria e biscotteria secca, torte, panettoni, colombe e altre golosità. Imperdibili i nostri baci di dama. *Since 1992 fresh pastries, biscuits, cakes, panettone, colomba. Our Baci di dama can't be missed.*
 - Pasticceria San Francesco Snc**
Via San Francesco 14, Lainate Mi + 39 02 9371034
Dal 1993 Pasticceria artigianale con specialità pasta lievitata e cremonesi. *Pastry shop since 1993*
 - Pasticceria Palma**
Via don Sioli 1/a, Mazzo di Rho +39 02 93903965
Tradizione e modernità fuse per creare dolci sani, naturali e genuini. Specialità: i Ferraresi, dolcetti di pasta sfoglia farciti con noci e uvetta o cioccolato.
Healthy, natural, genuine pastries such as the Ferraresi with nuts, raisins or chocolate.
 - Pasticceria Cimino Maurizio & C.**
Via Matteotti 1, Novate Mil. +39 02 39100011
Manteniamo viva la tradizione del panettone con rivisitazioni come ananas, marron glacé, pere e cioccolato. *Offering traditional as well as pineapple, marron glace, pear and chocolate panettone.*
 - I Frutti del Grano**
Via Falcone Borsellino 15, Paderno Dugnano +39 02 9181134
 - Pasticceria Cislaghi Sandro snc**
Via E. De Marchi 2, Paderno Dugnano +39 02 9181712
Dal 1955 l'antica tradizione della pasticceria, con un angolo bar per gustose colazioni. La specialità è il panettone della tradizione.
Since 1955, small bar for tasty breakfasts. Specialty is the traditional panettone.
 - Pasticceria Reali**
Via Reali 75, Paderno Dugnano +39 02 99041413
Da 27 anni produce dolci con materie prime di alta qualità, panettoni con lievito madre naturale e soggetti di cioccolato. *Since the 1980s baking cakes, sourdough panettone and chocolate figures.*

- Pasticceria Balconi**
Via San Carlo 28, Palazzolo Paderno Dugnano +39 02 9182750
A conduzione famigliare, da generazioni produce dolci e panettoni unici e genuini, mantenendo i sapori tradizionali con ingredienti semplici e di alta qualità. *Family-run patisserie making high quality pastries and panettone.*
- Panificio Pastori**
Via Magenta 77, Rho +39 02 9301076
- Pasticceria Freguia**
Corso Europa 227, Rho +39 02 9306428
- Pasticceria Roandini**
Via Pace 81, Rho +39 02 9310389
- Panificio Scarlatti Mauro**
Via Marx 595, Sesto San Giovanni +39 02 2481339
Oltre 100 ricette e 10 tipi di farina, pane e pasticceria prodotti con ingredienti freschi e materie prime rintracciabili. *Over 100 recipes and 10 types of wheat, handmade bread and pastry products.*
- Dolceccetera di Cristian Magri**
Via Meriggia 3, Settimo Milanese +39 02 33599042
Pasticceria, caffè, gelateria, easy restaurant. Bakery, café, ice-creams, easy restaurant.
- Panificio Civaschi**
Via Pietro Micca 1/3, Terrazano di Rho +39 02 93903290
- Nonsolopastadizucchero Snc**
Via Gattinoni 7, Vanzago + 39 3281584946

Alto Milanese - North west area

- Antico Forno Garavaglia**
Via Varese 12, Inveruno +39 02 9787143 - Piazza della Libertà 29/32, Arconate +39 0331 462437 e via S. Caterina da Siena 45, Magenta +39 02 97297733 - P.za Baracca 19, Buscate + 39 0331 800791
Panificatori da sei generazioni. 37 tipi di pane e ricco assortimento di pasticceria. Attenti alla tradizione ma con nuove proposte. *Bakers for six generations. 37 types of bread.*
- Panificio Olcella**
Via Santa Geltrude 12, Busto Garolfo fraz. Olcella +39 0331 569065
Da tre generazioni produciamo pane e prodotti da forno dolci e salati, senza nessun conservante, additivo o semilavorato. *Bread, sweet and savory pastries without preservative, additives or chemicals.*
- Panificio F.lli Montalbano**
Via Cadorna 2/a, Canegrate +39 393 3014218
Un'esperienza di ben 99 anni, quando nostro nonno nel 1916 a soli 5 anni iniziò a fare il panettiere: la nostra esperienza garantisce prodotti di alta qualità. *Over 99 years of experience, dating back to 1916, and high quality products.*
- Il Forno delle Idee**
Corso Martiri Patrioti 43, Castano Primo +39 347 9784369
Ad ogni morso un gesto d'amore in più. *Every bite, a little more love.*
- Pasticceria Pariani**
Piazza Mazzini 13, Castano Primo +39 0331 883229
Nato come forno nel 1956, Giovannni Pariani, figlio del fondatore, lo trasforma in pasticceria i cui panettoni sono oggi apprezzati anche all'estero. *Founded in 1956, its panettone is renowned at home and abroad.*
- Pasticceria Asperti**
Piazza Caduti per la Liberazione 4, Cerro Maggiore +39 0331 514921
Pasticceria artigianale specializzata nella creazione di panettoni, nuvola al gianduja, dolce meditazione al profumo di bergamotto. *Artisan bakery specialized in panettone and flavoured sweets.*
- Pasticceria Peccati di Gola di Ferrari Emiliano**
Via San Bartolomeo 8, Cantalupo di Cerro Maggiore +39 0331 535406
Specialità: panettone Primizia al profumo di mandarino con fragole, ciliegie, albicocche, mandarino, cioccolato bianco e glassa alle mandorle. *Tangerine-flavor panettone with fresh fruit and white chocolate.*
- Panificio Ceriotti**
Via D. Chiesa 3/4, Dairago +39 0331 431352
Prodotti artigianali da forno, specialità la Fruosa, un dolce medievale con farina integrale, miele, fichi, mele, noci e uvetta. *Craft bakery products and the Fruosa, a medieval cake with flour, honey, figs, apples, nuts and raisins.*

- Morello Dolce Salato**
Corso Magenta 36, Legnano +39 0331 547342
- Panificio Grazioli**
Via Rossini 15, Legnano +39 0331 544544
- Panificio Milani**
Via Bramante 134, Legnano +39 0331 441263
- Bar Pasticceria Gobbi**
C.so Garibaldi 33, Legnano +39 0331 547569
Antica pasticceria: colazioni, american bar, cucina espressa. Veneziane e panettoni dal sapore fuori dal tempo nel rispetto della tradizione. *Breakfasts, cocktail bar, express cuisine. Panettone and veneziana with a traditional taste.*
- Pasticceria Saottini**
Via B. Melzi 172, Legnano +39 0331 5475541
- Il Fornaio**
Via Garibaldi 66, Nerviano +39 0331 534470
Pane e ottimi dolci. Torte alle mele, pere e cioccolato, pasta frolla, panettoni e veneziane di tre tipi: classico, al cioccolato, all'ananas. *Bread, apple pies, pear and chocolate pies, shortcakes, Panettone and veneziana.*
- Pasticceria Bontà**
Via Milano 2, Nerviano +39 0331 587616
Dolce e salato, pasticceria da tè e cioccolato. Panettone, ma anche il dolce "Co Quadar" guarnito con amarena e cioccolato, stampo a mano come una volta. *Tea pastries, chocolate, panettone, chocolate and black cherry "Co Quadar" cake.*
- L'Ape Fornarina di Giovanna Venosa**
Via Matteotti 28/A - 20015 Parabiago (MI) – Tel. 329 3114891
- Panetteria Cunsolo**
Via Sant'Antonio 71, Parabiago +39 0331 553172
- Pasticceria Marcella Sas**
Via Sempione 155, San Vittore Olona +39 0331 422478
- La Bottega del Pane**
Via Roma 14, Turbigo +39 0331 898396
Dal 1974 una tradizione della famiglia Bove. Dolce, salato, panettone e colombe, senza dimenticare la Brusella con fichi mele e uvetta. *Since 1974 sweet and savory tastes, homemade panettone, colomba cakes and the Brusella.*

Magentino – Abbiatense - South west area

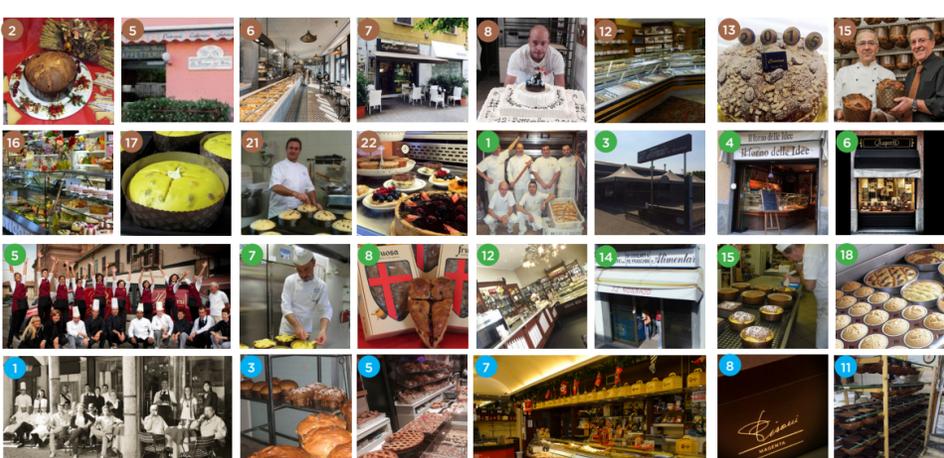
- Pasticceria Besuschio di Attilio Besuschio srl**
Piazza Marconi 59, Abbiategrasso +39 02 94966479
170 anni di storia, una tradizione di lieviti che ha nel panettone il suo apice. *170 years old pastry shop specialized in panettone.*
- Pasticceria Busnelli Sas**
Piazza Cavour 3, Arluno +39 02 9017690
- Panificio Tornaghi Arturo Ugo**
Via Concordia 46, Bareggio +39 02 9013445
Panificio artigianale di terza generazione: pane, panettoni, dolci da forno con pasta madre e pane a KM.0 con farine del Parco Sud. *Family owned bakery offering bread, panettone and cakes.*
- Panificio Pasticceria**
Via Milano 8, Cesano Boscone +39 02 4584344
Sul territorio da 42 anni, produzione artigianale di

panettone: classico, uvetta, noci, marron glacé, ananas. *Since 1973 baking panettone: classic, with raisins, nuts, marron glacé or pineapple.*

- Pan Cafè Cavaleri**
Via Cavour 18, Corsico +39 02 4479631
La nostra esperienza decennale, qualità dei prodotti ed eleganza appartiene solo al Pan Cafè Cavaleri. *Ten years of experience and the best quality for our products.*
- Pasticceria Ermes**
Via Cavour 46, Corsico +39 02 4471003
- Panificio Pasticceria Caffetteria Gelateria Tarantola**
Via Roma 48, Gaggiano +39 02 9085053
Dal 1963 la famiglia Tarantola sforna dolci tipici e torte originali come la torta Mondina con farina di riso. *Since 1963 traditional pastry and the Mondina cake, made with rice flour.*
- Forneria Pisoni**
Via I Maggio 73/75, Magenta +39 02 9792282
...Posso resistere a tutto tranne che alle tentazioni. *...I can resist anything but temptation.*
- Pane Quotidiano di Pietro Restelli**
Piazza Italia 55, Marcallo con Casone +39 02 9760306 e Via della Croce 14, Nerviano +39 0331 1745027
Riferimento commerciale e sociale per il territorio dove oltre al prodotto di qualità nasce e si consolida il confronto tra le istituzioni, le scuole e l'impresa. *A landmark for the territory that offers a high quality product.*
- Il Vecchio Forno di Garavaglia Maria Antonia**
Via San Bernardo 18, Mesero +39 02 9788253
- Pasticceria Locatelli**
Via Borgomaneri 10, Motta Visconti +39 02 90001352
Dove Ada Negri scrisse la poesia "profumo di pane", da oltre 30 anni pasticceria Locatelli profuma il centro con pane, pasticceria di alta qualità e il famoso panettone! *For over 30 years high-quality bread, homemade pastry and panettone.*
- Da Antonio Mastrofornaio**
Via Pessina 46, Sedriano +39 02 36547997
In attività dal 1997 il panificio "Da Antonio Mastrofornaio", chiamato così per la prestigiosa qualifica del titolare, con amore produce prodotti da forno di ottima qualità. *Since 1997 baking the highest quality products.*
- Pasticceria L'arte Del Dolce Di Porrino Gian Paolo**
Via Milano 22, Vittuone +39 02 39540379

Direttrice Est - East area

- Il Fornaio**
Via Padana Superiore 14, Bellinzago Lombardo +39 02 95781081
Dal 1904 sforna pane, pizze, focacce e dolci della tradizione con le migliori materie prime e in modo artigianale. *Since 1904 baking bread, pizza, pastries and traditional cakes.*
- Pasticceria Oriana**
Via Grandi 2, Bussero +39 02 95038558 e Viale Kennedy 4, Gorgonzola +39 02 95301470
Dal 1984 materie prime di qualità per i nostri prodotti:



panettone classico, noci e cioccolato, marron glacé e pandoro. *Since 1984 our products: panettone classic or walnut and chocolate, marron glacé, pandoro.*

- Panificio Diego Il tuo fornaio**
Via Garibaldi 2, Cassina De' Pecchi +39 02 9528455
- Panificio Pasticceria Motta Simone**
Via Matteotti 9/11, Gorgonzola +39 02 9513293
La qualità nasce da materie prime selezionate, passione e attenzione ai dettagli che creano il gusto genuino dei nostri prodotti. *Quality is a mix of ingredients, passion and attention to details.*
- Pasticceria Cioccolateria Vighi**
Via Sant'Ambrogio 9, Melzo +39 02 95711707
Praliniera e cioccolato artistico con decorazioni su torte e panettoni. Conosciuti per la torta primavera. *Renowned for their pralines, artistic chocolate decorations, panettone and primavera cake.*
- La Panetteria Bertelli**
Piazza Trento e Trieste 10, Pessano c/Bornago +39 9504153
La nostra storia la raccontiamo nel pane che sforniamo ogni giorno. Il Panificio Bertelli nasce nel 1959 e produce più di 30 tipi di pane. *Founded in 1959, it makes more than 30 kinds of bread everyday.*
- Pasticceria Merlo di Bonanomi Maurizio**
Via Masaccio 4, Pioltello +39 02 92105824
Attenta alla qualità, produce pasticceria dolce e salata di vecchia scuola e si specializza nel dolce simbolo di Milano: il panettone. *Sweet and savory pastries, also specialized in the iconic Milanese cake: panettone.*
- Pasticceria Dolce Voglia**
Via Roma 114/a, Pioltello +39 02 92103731 - Via Monsignor Cazzaniga, 59, Gorgonzola
Piccola pasticceria caffetteria, produce croissant, biscotti, torte e pasticcini con innovazione e fantasia. *A small pastry and coffee shop, baking croissants, cookies and pastries with innovation and creativity.*
- Gelati e Dolci di Campagna**
Piazza Centro Commerciale 71, S. Felice di Segrate +39 02 7531277
Una ricetta antica con cioccolato, datteri, noci, pinoli, ananas, gelato alla crema. Il nostro panettone viaggia in Italia e all'estero. *An ancient recipe: our panettone with chocolate, dates, walnuts, pine nuts, pineapple, vanilla ice cream.*
- Dolce & Salato**
Residenza Botteghe, Milano 2, Segrate +39 02 26412108
- Pasticceria Martesana 2**
Residenza delle Botteghe 15, Segrate +39 02 26412136
Tutto quello che non immaginate noi riusciamo a farlo, venite a trovarci e visitate il nostro negozio. *Anything you can imagine: come and visit us.*
- Pasticceria Bar Lupi**
Via Milano 155, Paullo +39 02 9064313
Pasticceria attiva da 23 anni. Facciamo tutti i tipi di dolci compreso il panettone e siamo specializzati in torte nuziali. *Since 1990 pastry shop specialized in panettone and wedding cakes.*

- Sud Milano - South area**

 - Panificio Angelo Garibaldi**
Via Matteotti 43, Binasco +39 02 9055312
 - Il Fiore del Pane**
S.S. dei Giovi 14, Binasco +39 02 90090728
 - L'Angolo del Pane**
Via Roma 4/6, Casarile +39 02 9054822
 - Non Solo Pane**
Piazza Risorgimento 16, Lacchiarella +39 02 90030553
Dal 1998 Nino e Angela amanti dell'arte del pane e ora promotori della farina Integralbianco per fare ottime torte e pizze. Anche la Fondazione Veronesi ha riconosciuto la qualità dei nostri prodotti. *Since 1998 using a special type of whole wheat to make delicious cakes and pizzas.*
 - Panificio Pasticceria Bargiggia Enrico**
Via Matteotti 30, Lacchiarella +39 02 9008092
Cinque generazioni da oltre cento anni: oltre al pane, sforniamo panettone da settembre a giugno e altri dolci tipici. *Five generations, over a hundred years, baking bread, panettone and cakes.*
 - La Casa del Pane**
Piazza Risorgimento 1, Melegnano +39 02 9833295
 - Pasticceria Ottocento**
Via Manzoni 12, Rozzano +39 02 90400000

- Emporio del Pane**
Via Angelo Moro 37/39, San Donato Milanese +39 02 55700564
- Gran Forno F.lli Zanaletti**
Via Monte Bianco 7/9, San Donato Milanese +39 02 5271373
Tradizione e innovazione: gli ingredienti del panificio attivo da tre generazioni. Pane dal gusto unico grazie alla cottura su pietra. *Tradition and innovation: the ingredients of this 3rd generation Bakery.*
- Nuova Pasticceria**
Via Friuli 1, San Giuliano Milanese +39 02 9881130
Dal 1981 concilia tecnica e tradizione, producendo dolci e pasticceria, con alta qualità, professionalità e servizio al cliente. *Since 1981 mixing method and tradition, baking cakes and pastries with high quality and care.*
- Il Forno di Davide**
Via Visconti 7, San Zenone al Lambro +39 334 9778952
Impresa familiare impegnata per dare il massimo della qualità ai propri clienti, sfornando ogni giorno pane, pizze, focacce, pasticceria, panettoni e colombe. *A family business committed to give the best quality bread, pizzas and pastry.*

- Brianza - Brianza area**

 - Pasticceria Castano**
Piazza Cuzzi 3, Besana in Brianza +39 0362 995088
Dal 1975, con professionalità e passione, un vasto assortimento di pasticceria dolce, salata e diquisite torte. *Since 1975 with great expertise and passion, offering a wide assortment of sweet and cakes.*
 - Pasticceria Borromeo**
Via Borromeo 29, Cesano Maderno +39 0362 541441
Da 20 anni, il nostro panettone è molto rinomato tra i milanesi. Specialità esclusiva è il sushi dolce...provare per credere. *A 20 year old pastry shop famous for its panettone. Try our specialty: sweet sushi.*

Panettone, il dolce di Milano
Panettone, the dessert of Milan

Panettone tradizionale
Il marchio di identificazione del "Panettone tipico della tradizione artigianale milanese" è stato creato su iniziativa della Camera di Commercio di Milano e del Comitato dei Maestri Pasticceri Milanesi.

Ingredienti: acqua, farina, zucchero, uova fresche, latte pastorizzato, burro, burro di cacao, uvetta sultanina, scorze di arancia candite, cedro candito, lievito naturale, sale.
Si possono aggiungere: miele, malto, vaniglia, aromi naturali. Non sono consentiti: amido, grassi vegetali (ad esclusione del burro di cacao), siero di latte e derivati, lecitina di soia, coloranti, conservanti, ingredienti provenienti da OGM.

Traditional Panettone
The identification mark for "the Traditional handmade Milanese panettone" was created in an initiative launched by the Milan Chamber of Commerce along with the Committee of Master Pastry Chefs of Milan.

Ingredients: water, flour, sugar, fresh eggs, pasteurized milk, butter, cocoa butter, sultanas, candied orange peels, natural yeast, salt. Can be added: honey, malt, vanilla, natural flavourings.
Cannot be added: starch, vegetable fats (except cocoa butter), whey and by-products, soya lecithin, colouring agents, preservatives, GMO derived ingredients.

A cura di: Camera di Commercio Relazioni con i Media - Presidenza e Relazioni Istituzionali - Sviluppo Imprese, Territorio e Mercato
Edited by: Media Relations - Chief of Cabinet and Institutional Relations - Market Development www.mi.camcom.it