



CON IL SUPPORTO DI











# ARTISTI DEL PANETTONE 2023: VINCE DIEGO CROSARA DI PASTICCERIA MARCHESI DI MILANO

Al secondo e terzo rispettivamente Mattia Premoli e Andrea Tortora.

Il premio speciale Sportweek- La Gazzetta dello Sport a Giovanni Ricciardella.

Milano, 26 novembre 2023 – È Diego Crosara, pastry art director, della pasticceria Marchesi 1824 di Milano il vincitore di "Artisti del Panettone 2023", la competizione – realizzata all'interno della manifestazione Happy Natale Happy Panettone di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza - che premia il miglior panettone tradizionale classico senza glassa.

Per **Sal De Riso** - campione uscente e presidente della giuria composta da un selezionato gruppo di giornalisti ed esperti - il podio è stato ottenuto per: "aver realizzato un panettone, nel pieno rispetto della tradizione milanese, caratterizzato dall'equilibrio non solo nel gusto e nella parte aromatica ma anche nell'impasto, dall'alveolatura regolare e con una perfetta disposizione della frutta candita."

Al secondo e terzo posto rispettivamente **Mattia Premoli** della pasticceria Primula e **Andrea Tortora** di AT Pâtissier.

Il Premio speciale *Sportweek-Gazzetta dello Sport* è stato consegnato a Giovanni Ricciardella di Cascina Vittoria di Rognano in provincia di Pavia.

La premiazione, che ha visto fra gli altri sul palco lo chef Alessandro Borghese si è tenuta questa mattina in Confcommercio Milano a Palazzo Castiglioni (corso Venezia 47), nell'ambito di "Happy Natale Happy Panettone", iniziativa volta alla valorizzazione del tipico dolce delle feste, sempre più apprezzato in tutto il mondo.

# PATROCINIO DI:











CON IL SUPPORTO DI











La giornata dedicata al dolce iconico simbolo della tradizione Made in Italy si è conclusa con una serie di degustazioni guidate dei lievitati degli Artisti del Panettone.

Happy Natale Happy Panettone è organizzato da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con il supporto di Fiera Milano e la collaborazione di MNcomm, Food Media Factory, APCI-Associazione Professionale Cuochi Italiani; il contributo di Chocolate Culture e Da Vittorio Alessandra Pirola Baietta, Caffè Scala, il presidente dei Panificatori Matteo Cunsolo e il supporto degli allievi del Capac – Politecnico del Commercio e del Turismo.

Happy Natale Happy Panettone sostiene:

- FONDAZIONE UMBERTO VERONESI
- WE WORLD ONLUS

Media partner: Sportweek - La Gazzetta dello Sport

Aziende Partner di Artisti del Panettone sono:

- **Agrimontana**, il gusto della natura. Da 50 anni la filosofia agrimontana, attraverso l'eccellenza dei suoi prodotti, fa da musa ispiratrice ai maestri dell'Alta Pasticceria;
- ASTI Spumante e MOSCATO D'ASTI Docg, le bollicine aromatiche del paesaggio vitivinicolo Patrimonio Unesco Langhe Roero e Monferrato che, in purezza e in miscelazione, allietano i momenti di festa e convivialità;
- Italia Zuccheri, sinonimo di Made in Italy, che produce ad oggi l'unico zucchero 100% Italiano da agricoltura sostenibile e che, attraverso Infundo, mette questi stessi valori a disposizione dei professionisti dell'arte bianca;
- Hausbrandt Trieste 1892, che da più di un secolo è sinonimo di caffè nel mondo ed esporta gusto e tradizione italiana in oltre 90 Paesi;
- **Molino Spadoni**,"Specialista delle Farine dal 1921" produce oltre 200 farine e miscele per destinazione d'uso. Ricerca, passione, qualità e innovazione sono gli ingredienti che l'hanno resa un punto di riferimento nel mercato domestico e professionale;
- **Don Vanilla** azienda leader nella fornitura di vaniglia naturale, biologica e di qualità, trasforma i dolci in un'esperienza gustativa unica e raffinata. Utilizzata non solo dagli operatori dell'alta pasticceria ma anche nella ristorazione di qualità.

Partner di **Happy Natale Happy Panettone** sono: Alessandra Pirola Baietta, Altoga, Associazione Panificatori Milanesi, Caffè Scala, Capac, Chocolate Culture, Da Vittorio-Davide Comaschi, Ferrarelle,

#### PATROCINIO DI:











CON IL SUPPORTO DI











Fondazione Umberto Veronesi, Mokito, Pane e Focolare, Promoter, Save Technology, WeWorld Onlus.

Info e contatti: Happy Natale Happy Panettone Ufficio stampa Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza Tel. 027750222 – relazioni.esterne@unione.milano.it

Ufficio Stampa MNcomm Viviana Pepe Tel 346 6600299 - <u>viviana.pepe@mncomm.it</u> Michele Marmino – <u>press.adp@mncomm.it</u>

Info e Contatti: <a href="www.artistidelpanettone.it">www.artistidelpanettone.it</a> facebook.com/artistidelpanettone
Instagram - @artistidelpanettone
Hashtag #artistidelpanettone2023

## Social Confcommercio Milano:

https://www.facebook.com/Confcommerciomilano/ - @ConfcommercioMilano https://twitter.com/confcommerciomi/ - @confcommerciomi https://www.instagram.com/confcommerciomi/ - @confcommerciomi Hashtag #HappyNataleHappyPanettone

Social APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani facebook.com/@AssociazioneProfessionaleCuochiItaliani Instragram - @apci\_chef
Twitter – APCI Chef

## PATROCINIO DI:





