

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



CON IL SUPPORTO DI
FFM Fondazione
Fiera
Milano

**A Palazzo Castiglioni, sede di Confcommercio Milano
corso Venezia 47 – M1 Palestro**

DAL 29 AL 30 NOVEMBRE HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE APRE LE PORTE AI DOLCI DELLE FESTE

*la manifestazione di Confcommercio Milano a ingresso gratuito
inaugurazione sabato 29 alle 10.30*

**L'eccellenza dolciaria italiana si dà appuntamento a Milano
Grazie alla collaborazione con APCI e la partnership con Mulino Caputo
sala Pavoni si trasforma in San Gregorio Armeno, la "via dei presepi" napoletana,
in un percorso di eccellenze natalizie che celebrano l'incontro tra Nord e Sud
con showcooking e degustazioni a cura di Maestri pasticceri e chef.**

**Domenica 30 una masterclass dedicata agli addobbi floreali di Natale
Un set fotografico natalizio davanti al camino offrirà al pubblico l'occasione di creare
un ricordo speciale da condividere con amici e familiari.**

Registrazione obbligatoria su Eventbrite per degustazioni e masterclass

[Clicca qui](#)

Milano, 21 novembre 2025. Al via nell'iconica Veranda Liberty di Palazzo Castiglioni (sede di Confcommercio Milano in corso Venezia 47) - da sabato 29 a domenica 30 novembre - la settima edizione di **Happy Natale Happy Panettone**, la manifestazione a ingresso gratuito dedicata al dolce simbolo delle feste organizzata da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza insieme a APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - con il supporto di Fondazione Fiera Milano e main partner Mulino Caputo. L'evento è realizzato in collaborazione con Altoga (l'Associazione nazionale Torrefattori, Importatori di caffè e Grossisti alimentari), Associazione Panificatori Milanese di Confcommercio Milano - Coordinamento Filiera Agroalimentare, FuoriOrticola e il contributo degli allievi del Capac – Politecnico del Commercio e del Turismo.

La manifestazione è patrocinata da Comune di Milano, Regione Lombardia, Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi e YesMilano.

PATROCINIO DI



L'edizione 2025 prevede un vero e proprio viaggio tra i dolci delle feste ospitando, accanto alla tradizionale ricetta del panettone, i migliori dolci della tradizione campana, grazie al coinvolgimento di APCI e del main partner Mulino Caputo. Per la prima volta, sala Pavoni di Palazzo Castiglioni - attigua alla Veranda - si trasforma in un'inedita riproduzione di San Gregorio Armeno, la celebre "via dei presepi" napoletana, in un percorso tra i dolci natalizi campani e lombardi. Grazie alla collaborazione dell'Associazione Italiana Amici del Presepio – Sezione di Lainate i visitatori potranno scoprire alcuni presepi della tradizione.

Sabato 29 e domenica 30 novembre sarà un susseguirsi di appuntamenti, presentati da Irene Colombo (conduttrice di Sweet Home), dove chef e pasticceri si alterneranno sul palco proponendo un viaggio tra il classico panettone, i dolci della tradizione campana e i piatti salati della tavola delle feste con degustazione finale. Gusti e sapori sempre nuovi in un percorso che, partendo da Milano, accoglie sulla tavola interessanti contaminazioni gastronomiche. Alcune delle specialità proposte potranno essere acquistate al termine delle masterclass: per ogni panettone o dolce venduto verranno devoluti 2 euro a Fondazione Serena Onlus - Centro Clinico NeMo - che promuove la ricerca clinica e sostiene l'attività terapeutica rivolta a patologie neuromuscolari.

Domenica 30 novembre il pubblico potrà acquistare anche il panettone tradizionale dell'Associazione Panificatori Milanesi, che devolgerà l'intero ricavato in beneficenza.

Sabato 29 novembre la manifestazione si aprirà con l'**inaugurazione alle 10.30** alla presenza delle istituzioni e, a seguire, la masterclass dello chef **Roberto Di Pinto**, che accompagnerà il pubblico alla scoperta di un panettone che unisce Milano e Napoli, arricchito da limone e zafferano. **Roberto Cantolacqua Ripani** porterà in scena il suo *Pandoro stellato*, emblema della tradizione natalizia veronese, reinterpretato nel segno della purezza e della leggerezza. Si proseguirà con **Matteo Cunsolo e gli studenti del CAPAC**: un viaggio nella storia del panettone, la prima ricetta e il confronto con il gusto moderno. **Alessandro Servida** presenterà un panettone *un po' classico e un po' rock*, un mix tra tradizione e creatività per offrire uno sguardo personale e contemporaneo su un dolce iconico.

La giornata continuerà con **Salvatore Capparelli**, che racconterà la sua visione della cassata e ne svelerà i segreti, mostrando come le forme e i colori della tradizione possano dialogare con la modernità del design. **Sandro Ferretti** proporrà il Pan d'Abruzzo un lievitato con olio extra vergine d'oliva, un vero e proprio viaggio sensoriale tra i sapori e i profumi abruzzesi. Chiuderà il sabato **Nicolò Antoniazzi** con l'Anello di Monaco: una masterclass che intreccia storia, leggenda e gusto, alla scoperta di un grande dolce del Nord Italia e delle sue curiosità meno note.

Domenica 30 novembre si aprirà con la *Meneghina* di **Fabrizio Ferrari** e **Fabio Zanetello**, un dolce storico milanese attraverso cui riscoprire radici, memoria e sapori del territorio. In seguito, **Francesca Casci Ceccacci** accompagnerà il pubblico alla scoperta della *pizza al formaggio della tradizione marchigiana*. Successivamente toccherà al maestro **Sabatino Sirica**, istituzione della pasticceria napoletana, che presenterà la cassata della tradizione

Massimo Moroni renderà omaggio alla *Provvidenza*, un dolce ispirato alla cultura letteraria e dedicato ad Alessandro Manzoni. **Anna Prandoni** introdurrà il suo libro *Fatto a Fette*, un viaggio nel mondo del panettone e della sua storia contemporanea, accompagnata dalle dolci incursioni di **Mattia Premoli** ed **Ester Azzola**. La programmazione proseguirà con **Rocco Cannavino**, che proporrà i suoi cornetti al gusto di cassata: un incontro dove tradizioni lontane si fondono in una creazione moderna e sorprendente. **Francesco Bordone** porterà in scena il salmone come protagonista delle feste, offrendo idee, spunti e abbinamenti per valorizzarlo nelle occasioni speciali. Chiuderà il weekend la floral designer di FuoriOrticola **Silvia Sala** con una masterclass dedicata all'addobbo natalizio per imparare a realizzare una ghirlanda e un kokedama di Natale.

Sempre in sala Pavoni, davanti al camino addobbato per l'occasione, ci sarà un photo booth natalizio, dove il pubblico potrà scattarsi la "**Foto ricordo del Natale**", perfetta per inviare gli auguri più originali a amici e familiari.

PATROCINIO DI



Durante il weekend il pubblico potrà degustare il caffè offerto da **Mokito - Ambasciatori del Caffè** e l'acqua naturale e gassata offerta da **Ferrarelle**.

Abbinata alle iniziative di Happy Natale Happy Panettone, torna la "[Mappa del Panettone tipico della tradizione artigianale milanese](#)" realizzata da Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi che segnala le pasticcerie e panetterie delle province di Milano, Monza Brianza e Lodi presso le quali è possibile acquistare il panettone prodotto secondo la ricetta tradizionale definita dal disciplinare del "Panettone tipico della tradizione artigianale milanese", al fine di promuovere e valorizzare il dolce natalizio simbolo del territorio e il suo legame con le realtà artigiane locali.

PROGRAMMA

SABATO 29 NOVEMBRE

- Ore 12:00 Panettone Milano/Napoli al limone e zafferano – con Roberto Di Pinto
- Ore 13:00 Il Pandoro stellato, tra purezza e leggerezza – con Roberto Cantolacqua Ripani
- Ore 14:00 Il Panettone. Una storia da assaggiare – con Matteo Cunsolo e gli studenti del CAPAC
- Ore 15:00 Panettone un po' classico e un po' rock – con Alessandro Servida
- Ore 16:00 La cassata tra tradizione e design – con Salvatore Capparelli
- Ore 17:00 Pan d'Abruzzo dolce premium all'olio d'oliva – con Sandro Ferretti
- Ore 18:00 Anello di Monaco, la ricetta originale tra storia e leggenda – con Nicolò Antoniazzi

DOMENICA 30 NOVEMBRE

- Ore 11:00 C'era una volta la Meneghina – con Fabrizio Ferrari e Fabio Zanetello
- Ore 12:00 Pizza al Formaggio della tradizione marchigiana – con Francesca Casci Ceccacci
- Ore 13:00 Cassata della tradizione napoletana – con Sabatino Sirica
- Ore 14:00 La Provvidenza, la torta dedicata ad Alessandro Manzoni – con Massimo Moroni
- Ore 15:00 Presentazione del libro "Fatto a Fette" con Anna Prandoni
- Ore 16:00 Cornetti al gusto di cassata – con Rocco Cannavino
- Ore 17:00 Tutta festa con il salmone – con Francesco Bordone
- Ore 18:00 Intrecci di Natale: salici, muschio e creatività – con Silvia Sala

Main partner di Happy Natale Happy Panettone: Mulino Caputo

Charity partner di Happy Natale Happy Panettone: Fondazione Serena Onlus (Centro Clinico NeMo)

Partner di Happy Natale Happy Panettone: Alaska Seafood, Altoga, Associazione Italiana Amici del Presepio – Sezione di Lainate, Associazione Panificatori Milanesi, Caffè Scala, Capac - Politecnico del Commercio e del Turismo, Coordinamento Filiera Agroalimentare Confcommercio MiLoMB, Confcommercio Lombardia, Ferrarelle, I Fiori nella Rete Milano- FuoriOrticola, Mokito – Ambasciatori del Caffè, Promoter

Orari di Happy Natale Happy Panettone

Sabato 29 novembre: ore 10.30 - 19.00

Domenica 30 novembre: ore 11.00 - 19.00

PATROCINIO DI



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI

YESMILANO

Info e contatti Happy Natale Happy Panettone

Ufficio stampa Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza

Tel. 027750222 – relazioni.esterne@unione.milano.it

Ufficio stampa APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani

Mob. 3357384230 – press@apci.it

Social Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza:

<https://www.facebook.com/Confcommerciomilano/> - @ConfcommercioMilano

<https://twitter.com/confcommerciomi/> - @confcommerciomi

<https://www.instagram.com/confcommerciomi/> - @confcommerciomi

Hashtag #HappyNataleHappyPanettone

APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani

[facebook.com/@AssociazioneProfessionaleCuochiItaliani](https://www.facebook.com/AssociazioneProfessionaleCuochiItaliani)

<https://www.instagram.com/apci> - @apci_chef

PATROCINIO DI



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI

YESMILANO