ORGANIZZATO DA: Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza | APCI

CON IL SUPPORTO DI: Fondazione Fiera Milano

MAIN PARTNERS: Caputo | Whirlpool

CHARITY PARTNER: Virgiliani

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE

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

TORNA IL 21 E 22 NOVEMBRE HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE
la manifestazione di Confcommercio Milano a ingresso gratuito
dedicata al dolce simbolo delle feste

Milano, 2 novembre 2026 - Torna nell'iconica Veranda Liberty di Palazzo Castiglioni (sede di Confcommercio Milano in corso Venezia 47 – M1 Palestro) – sabato 21 e domenica 22 novembre – l'ottava edizione di **Happy Natale Happy Panettone**, la manifestazione a ingresso gratuito dedicata al dolce simbolo delle feste organizzata da Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza insieme a APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani – con il supporto di Fondazione Fiera Milano e main partner Mulino Caputo e Whirlpool.

L'evento è realizzato in collaborazione con Altoga (l'Associazione nazionale Torrefattori, Importatori di caffè e Grossisti alimentari), Art - Arti della Tavola e del Regalo, Associazione Panificatori Milanesi di Confcommercio Milano - Coordinamento Filiera Agroalimentare, Epam – Fipe Milano 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.

Happy Natale Happy Panettone proporrà un ricco programma di masterclass gratuite (a breve le registrazioni sulla pagina Eventbrite di Confcommercio Milano), showcooking e degustazioni con la partecipazione di chef, pasticceri, panificatori e professionisti di vari settori. Sarà un susseguirsi di appuntamenti, presentati da Irene Colombo (conduttrice di Sweet Home), passando dalla cucina e dalla pasticceria fino all'arte della tavola, il mondo degli infusi, dei cocktail e delle composizioni floreali. Un'occasione per scoprire ingredienti, tecniche, tradizioni e nuove idee per vivere e interpretare le feste. Al termine degli appuntamenti dedicati alla cucina e alla pasticceria, il pubblico presente in sala potrà degustare gratuitamente le preparazioni realizzate, trasformando ogni incontro in un'esperienza diretta e coinvolgente.

Tra i protagonisti delle due giornate gli chef APCI Vincenzo e Salvatore Butticé (Ristorante Il Moro), Fabrizio Cadei (Hotel Principe e Savoia), Crescenzo Morlando e Dario Pisani (Creda Gastronomia Popolare), Marco Fossati (Ristorante A'Riccione), Alessio Gallelli (Hotel Park Hyatt), Alberto Tasinato (Ristorante L'Alchimia) e Fabio Zanetello (Osteria del Sorriso); i pasticceri Maestri Apei Stefano D'Onofrio (Pasticceria Pariani Ferno 1953), Emanuele e Filippo Valsecchi (Pasticceria ArteSapori), Daniela Zardoni (Pasticceria Martesana); il Maestro Pasticcere Davide Comaschi (DaVittorio); lo chef Alessandro Negrini (Aimo e Nadia) e il presidente dell'Associazione Panificatori di Milano e Province Matteo Cunsolo. Completano il palinsesto l'appuntamento con Michele Monzini e Michele Brighetti (di Mokito e Toschi Vignola), l'approfondimento sulla tavola del Natale a cura di Diego Toscani (presidente

ART Confcommercio) con Dora Papis (art director e *mise en place artist*), e una masterclass curata da FuoriOrticola (Fondazione Orticola di Lombardia ETS).

Il pubblico potrà acquistare una selezione di panettoni artigianali a un prezzo speciale di 35 euro: il panettone tradizionale dell'Associazione Panificatori di Milano e Province e i panettoni di APCI. Il ricavato andrà devoluto interamente in beneficenza all'associazione *I Virgiliani* per aiutare nelle cure i quattro studenti del liceo Virgilio di Milano feriti a Crans-Montana.

In sala Pavoni sarà realizzato uno speciale spazio dedicato alla magia del Natale, con un allestimento suggestivo e una postazione photobooth a cura di Johannes aperta a tutti i visitatori, perfetta per scattarsi una foto ricordo del Natale e inviare gli auguri più originali ad amici e familiari. Sarà presente anche l'esposizione di una tavola natalizia realizzata da ART – Arti della Tavola e del Regalo con Lamart, Maino Carlo, Pozzi Milano un allestimento pensato per valorizzare l'atmosfera delle feste e offrire ai visitatori un ulteriore spunto di ispirazione per la propria tavola di Natale.

Durante Happy Natale Happy Panettone il pubblico potrà concedersi una pausa dedicata ai sapori delle feste, scegliendo tra diverse proposte di degustazione, attive durante l'intero weekend: una fetta di panettone artigianale, un caffè di Mokito – Ambasciatori del Caffè oppure un cocktail natalizio analcolico a cura di Toschi Vignola. Le diverse proposte creeranno un piccolo percorso di gusto pensato per accompagnare la visita e rendere ancora più piacevole l'esperienza all'evento.

Abbinata ad Happy Natale Happy Panettone, torna la "Mappa del Panettone tipico della tradizione artigiana milanese" realizzata da Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi che segnala le pasticcerie e panetterie di Milano ed Area metropolitana e delle province di 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.

Happy Natale Happy Panettone 2026 è organizzato da Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza e APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani con il supporto di Fondazione Fiera Milano

Main partner: Mulino Caputo, Whirlpool

Charity partner: Associazione I Virgiliani per i quattro studenti del liceo Virgilio feriti a Crans-Montana

Partner di *Happy Natale Happy Panettone*: Altoga, Apei, Art – Arti della Tavola e del Regalo, Associazione Panificatori di Milano e Province, Caffè Scala, Capac - Politecnico del Commercio e del Turismo, Comavicola, Coordinamento Filiera Agroalimentare Confcommercio MiLoMB, Confcommercio Lombardia, Epam – Fipe Milano, FuoriOrticola (Fondazione Orticola di Lombardia ETS), Johannes, Lamart, Maino Carlo, Mokito – Ambasciatori del Caffè, Pozzi Milano, President, Promoter, Toschi Vignola, Wiberg

Orari di *Happy Natale Happy Panettone 2026*
Sabato 21 novembre: ore 10.30 - 19.00
Domenica 22 novembre: ore 10.30 - 19.00

Info e contatti Happy Natale Happy Panettone
Ufficio stampa Confcommercio Milano Lodi Monza 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 Brianza:
https://www.facebook.com/Confcommerciomilano/ - @ConfcommercioMilano
https://twitter.com/confcommerciomi/ - @confcommerciomi
https://www.instagram.com/confcommerciomi/ - @confcommerciomi
Hashtag #HappyNataleHappyPanettone #HNHP

APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani
facebook.com/@AssociazioneProfessionaleCuochiItaliani
https://www.instagram.com/apci - @apci_chef