

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



Unione
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MILANO · LODI · MONZA E BRIANZA



media
factory



mncomm
MILANO IN COMUNICAZIONE



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

CON IL SUPPORTO DI



FIERA MILANO

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE: IL 3 E 4 DICEMBRE UN WEEKEND DI EVENTI PER CELEBRARE IL DOLCE SIMBOLO DELLE FESTE

Nel primo fine settimana di dicembre l'appuntamento per tutti i golosi è a Milano, con i grandi pasticceri di "Artisti del Panettone" e i loro celebri lievitati d'autore.

Sabato 3 dicembre il Christmas Day con chef stellati, maître chocolatier, talk, incontri e degustazioni all'insegna della sostenibilità e della cultura.

Domenica 4 dicembre, alle ore 12, la premiazione del miglior panettone tradizionale con la novità del premio speciale Under 35 e nel pomeriggio le degustazioni dei panettoni degli "Artisti del Panettone"

Palazzo Castiglioni (Confcommercio Milano), corso Venezia 47

Milano, 22 novembre 2022 – Al via la quarta edizione di **Happy Natale Happy Panettone** - con Artisti del Panettone -, l'evento **aperto al pubblico e gratuito** che celebra il panettone artigianale, dolce simbolo del Natale, organizzato da **Confcommercio Milano** - con l'associazione Altoga e il CAPAC Politecnico del Commercio e del Turismo – con il supporto di **Fiera Milano** e la collaborazione di **Food Media Factory, MNComm, APCI-Associazione Professionale Cuochi Italiani**. La manifestazione è patrocinata da Regione Lombardia, Comune di Milano e Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi.

Due giorni di golosi appuntamenti per il pubblico, il 3 e 4 dicembre, a Palazzo Castiglioni (corso Venezia 47), sede di Confcommercio Milano. Il Palazzo, manifesto artistico del Liberty milanese, sarà per l'occasione aperto al pubblico. All'interno della manifestazione si svolgerà la quinta edizione di **Artisti del Panettone** che, il 4 dicembre, coinvolgerà il pubblico di appassionati prima con la premiazione dell'omonimo concorso (ore 12) e poi con **degustazioni gratuite** dei panettoni artigianali a partire dalle 14.30.

PATROCINIO DI:



**Regione
Lombardia**



PATROCINIO
Comune di
Milano



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



Unione
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MILANO · LODI · MONZA E BRIANZA



media
factory



mncomm
MILANO IN COMUNICAZIONE



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

CON IL SUPPORTO DI



FIERA MILANO

La domenica in compagnia del gotha della pasticceria italiana sarà anticipata da un **sabato all'insegna della sostenibilità e della valorizzazione della cultura delle feste con il "Christmas Day"**, promosso da Confcommercio Milano in collaborazione con APCI, il maître chocolatier Davide Comaschi e la scrittrice Marina Marazza con **"Il Natale a casa Manzoni"**, un'anticipazione delle celebrazioni che si terranno nel 2023 per i 150 anni dalla morte di Alessandro Manzoni. Non mancherà, abbinata alle iniziative sul panettone, la **mappa realizzata da Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi** per valorizzare il dolce simbolo di Natale e scoprire quali sono le pasticcerie e panetterie del territorio che producono il vero panettone artigianale secondo la ricetta della tradizione indicata nell'apposito disciplinare.

Il programma:

Christmas Day - sabato 3 dicembre

Dalla colazione al pranzo, dalla merenda all'aperitivo, una giornata scandita da talk e degustazioni che fanno pregustare i sapori del Natale, in compagnia di grandi chef che sanno raccontare con i loro piatti la storia della cucina. Si parte alle 10:30 con la **"Colazione del Natale"** a cura di **Caffè Scala**, che anticipa l'inaugurazione della manifestazione prevista per le ore 11.15. Alle 12 protagonisti gli chef di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - con tre diverse declinazioni dei **"Menù delle Feste: tradizionale, innovativo e vegetariano"**, proposti da chef stellati e nomi della migliore cucina milanese e lombarda, che porteranno in degustazione una portata per ogni menù.

Massimo Moroni, chef patron del Ristorante Sette Cucina Urbana a Milano, con **Alberto Laterza** e **Lorenzo Buraschi** presenterà al pubblico il **Menu Tradizionale**.

Gli stellati **Giuseppe Postorino**, chef del Ristorante L'Alchimia a Milano e **Theo Penati**, chef del Ristorante Pierino Penati a Viganò Brianza proporranno il **Menu Innovativo**.

A creare il **Menu Vegetariano** saranno **Roberto Di Pinto**, chef del Sine Restaurant a Milano e **Cristian Benvenuto**, chef del Ristorante La Filanda a Macherio.

A concludere in dolcezza ci sarà l'assaggio delle proposte per la tavola delle feste con la degustazione del **Dolce del Natale**, con la **"Pralina al Panettone"** firmata dal maître chocolatier **Davide Comaschi**.

Si prosegue alle 14.30 con i **"Consigli sotto l'albero di sana alimentazione e corretti stili di vita"** a cura di **Chiara Matilde Ferrari**, biologa nutrizionista della supervisione scientifica di **Fondazione Umberto Veronesi**. Volontari della Fondazione saranno presenti dalle 11 alle 17 per la vendita del

PATROCINIO DI:



**Regione
Lombardia**



PATROCINIO
Comune di
Milano



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



Unione
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MILANO · LODI · MONZA E BRIANZA



media
factory



mncomm
MILANO IN COMUNICAZIONE



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

CON IL SUPPORTO DI



FIERA MILANO

“**Panettone per la ricerca**”. Il ricavato andrà a supportare il lavoro dei migliori ricercatori impegnati a trovare cure e terapie innovative per bambini e adolescenti malati di tumore. Alle 15 l'appuntamento è con “**Natale a casa Manzoni**” insieme alla scrittrice **Marina Marazza** che racconterà al pubblico la tradizione culinaria milanese sulla tavola dell'autore dei Promessi Sposi. Evento in collaborazione con Malvida srl. In tema di sostenibilità, alle 16 protagonista sarà il “Dolce antispreco delle Feste”, la **Carsenza**, citato proprio dal Manzoni in molti suoi scritti. Saranno i ragazzi del **CAPAC** a presentare, con successiva degustazione, la loro versione dell'antico dolce della tradizione contadina milanese realizzato con ingredienti di recupero.

Il pomeriggio prosegue con una merenda con assaggi dei panettoni di alcuni Artisti del Panettone la cui squadra è capitanata quest'anno dal campione in carica **Luigi Biasetto** ed è composta dai pasticceri: **Andrea Besuschio, Francesco Borioli, Lucca Cantarin, Salvatore De Riso, Santi Palazzolo, Giuseppe e Prisco Pepe, Mattia Premoli, Roberto Rinaldini, Paolo Sacchetti, Vincenzo Santoro, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchione e Andrea Zino.**

In serata l'aperitivo aperto al pubblico concluderà festosamente la giornata. Sarà offerta in degustazione una proposta gastronomica degli chef APCI **Fabio Zanetello**, technical chef di Medagliani, **Sara Preceruti**, chef del Ristorante Acquada a Milano e **Andrea Provenzani**, chef del Ristorante Il Liberty a Milano. **Toschi Vignola** offrirà speciali cocktail.

Per l'intera giornata il pubblico potrà degustare caffè e cappuccini della torrefazione **Mokito**, ammirare la bella “**Tavola del Natale**” realizzata da Alessandra Pirola Baietta & Caffè Scala ai piedi dello scalone Liberty di Palazzo Castiglioni e ricevere la “**Foody Bag natalizia**” di **ReBox**.

Artisti del Panettone - 4 dicembre

Evento nell'evento, **Artisti del Panettone** è il concorso realizzato in partnership con La Gazzetta dello Sport. Il numero uno della classifica di Gazzetta entra nella competizione finale, la cui premiazione si svolge domenica 4 dicembre alle 12.00. Presidente di Giuria **Luigi Biasetto**, vincitore dell'edizione 2021. Insieme a lui a valutare i panettoni degli Artisti del Panettone, nella versione del classico milanese senza glassa, giornalisti ed esperti del settore. Novità di questa edizione il riconoscimento anche per il *miglior pasticcere under 35* con il suo panettone tradizionale. **A condurre la premiazione Chiara Maci.**

PATROCINIO DI:



Regione
Lombardia



PATROCINIO
Comune di
Milano



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



Unione
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MILANO · LODI · MONZA E BRIANZA



media
factory



mncomm
MILANO IN COMUNICAZIONE



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

CON IL SUPPORTO DI



FIERA MILANO

Di che panettone sei? Dalle 14.30 alle 17.30 un viaggio esperienziale tra le diverse declinazioni di lievitati artigianali natalizi: tradizionale, cioccolato, caffè, pistacchio, frutta secca, frutti di bosco, con la glassa, sono solo alcune delle golose proposte disponibili, in degustazione gratuita a rotazione per tutti i **"Panettoni lovers"**, negli spazi di Palazzo Castiglioni allestito a festa. L'outsider? Ovviamente il pandoro!!

Artisti del Panettone è anche format televisivo, prodotto da Food Media Factory e Level 33, con quattro speciali natalizi, da 25' ognuno, in programma dal 19 al 22 dicembre alle 17:00 su Sky e in streaming su NOW. Con il ruolo di padrona di casa, **Chiara Maci**, conduttrice e scrittrice, accompagna gli spettatori in un viaggio goloso alla scoperta dei dolci natalizi creati in ogni episodio dagli Artisti del Panettone. I pasticceri propongono ricette semplici da realizzare a casa per stupire i propri ospiti con torte e dessert perfetti da portare in tavola durante le feste.

Partner di Happy Natale Happy Panettone sono:

Alessandra Pirola Baietta, Altoga, Caffè Scala, Capac, Da Vittorio-Davide Comaschi, ERSAF, Ferrarelle, Fondazione Umberto Veronesi, Malvida, Mokito, Promoter, Toschi Vignola.

Media Partner di Artisti del Panettone sono: **Corriere della Sera, Cook, La Gazzetta dello Sport e MI Tomorrow**

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;
- **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;
- **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;
- **Molino Dallagiovanna**, produttori delle migliori farine per pasticceria dal 1832, trasmettendo con passione la tradizione di generazione in generazione;
- **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.

PATROCINIO DI:



Regione
Lombardia



PATROCINIO
Comune di
Milano



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI

HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



Unione
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MILANO · LODI · MONZA E BRIANZA



media
factory



mncomm
MODALITÀ IN COMUNICAZIONE



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

CON IL SUPPORTO DI



FIERA MILANO

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 - viviana.pepe@mncomm.it
Claudio Colombo Tel 349 0763206 - claudio.colombo@mncomm.it

Info e Contatti: www.artistidelpanettone.it
facebook.com/artistidelpanettone
Instagram - @artistidelpanettone
Hashtag #artistidelpanettone2022

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
Instagram - @apci_chef
Twitter – APCI_Chef

PATROCINIO DI:



**Regione
Lombardia**



PATROCINIO
Comune di
Milano



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI