informa One











rande affluenza di pubblico e forte interesse per "Happy Natale Happy Panettone" (vedi Unioneinforma di dicembre 2019 a pag. 15 n.d.r.), la festa del panet-

"Happy Natale Happy Panettone" Grande affluenza a Palazzo Bovara

tone artigianale promossa da Confcommercio Milano con le Associazioni aderenti e numerosi sponsor a Palazzo Bovara, il Circolo del Commercio. Nel cortile dello storico palazzo di corso

Venezia 51 una tensostruttura (realizzata dall'azienda Franzini srl) ha ospitato – con l'allestimento a cura di AssoStaging (Associazione degli home stager) - gli eventi di



Borghese, il maestro panificatore Matteo Cunsolo (presidente dei panificatori milanesi) e il maestro pasticcere, campione del mondo, Luigi Biasetto.

"Dobbiamo far diventare il panettone – ha detto Sangalli - quello che è la pizza nel mondo. Il panettone artigianale milanese è uno dei brand alimentari italiani più importante e ha grandi possibilità di crescita a livello internazionale. Promuovere il panettone nel mondo significa promuovere Milano".

Dai panificatori dell'Associazione milanese (Filiera agroalimentare di Confcommercio Milano) assaggi di panettone per la campagna "Il panettone è Italiano". La campagna - ideata

un'intensa due-giorni dedicata al dolce tipico della tradizione milanese con il coinvolgimento di pasticceri, chef e panificatori per showcooking, masterclass e, ogni ora, degustazioni di panettoni dolci e salati.

"Happy Natale Happy Panettone" è stato realizzato in collaborazione con il Comune di Milano (rientrava nel palinsesto delle iniziative promosse dall'Amministrazione comunale per il "Milano Super Christmas 2019") "Artisti del Panettone",



HANNO SOSTENUTO HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

Altoga, ART Arti della tavola e del regalo, Filiera agroalimentare, Panificatori milanesi, AssoStaging, Confcommercio Lombardia, FIMAA Milano Lodi Monza Brianza, Epam, Capac, Chocolate Academy Milano, Caffè Scala, Il panettone è italiano, Caffè Ottolina, Guido Berlucchi-Franciacorta, Franzini srl, Valverde, Toschi, ReBox, L'Abitare e Ichendorf by Corrado Corradi, Alessi, Villeroy & Boch, Sambonet Rosenthal, EasyLife, Wedgwood, Tognana, Taitù, Cierreesse, Forme S Collection, Molino Dallagiovanna, Valrhona, Cesarin Spa, Col Sandago, Salvia E Limone, AISM, Promo.Ter Unione, InLombardia.

APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), MN Holding, Bit, Homi e Tuttofood con il patrocinio della Camera di commercio Milano Monza Brianza Lodi e di Regione Lombardia.

Ad aprire l'evento, sabato 14 dicembre, "Il panettone si racconta. Tradizione, ricordi e futuro". Per dialogare sul dolce tipico milanese, sulle sue origini, ma anche sulla sua evoluzione sempre più internazionale, il sindaco di Milano Giuseppe Sala e il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli hanno incontrato i giovani con lo chef Alessandro

da Silvia Famà, editore del magazine Cucine d'Italia – è nata dalla volontà di valorizzare il più celebre lievitato Made in Italy tutelandolo da imitazioni a basso prezzo e da contraffazioni. Altra iniziativa svoltasi con i panificatori: una guida all'assaggio e all'acquisto, condotta dal presidente Cunsolo, per riconoscere i panettoni di qualità e poter così procedere ad un acquisto consapevole.

Diversi i protagonisti di "Happy Natale Happy Panettone": con Altoga (Associazione torrefattori) la coffee addiction di Gianni Cocco e una versione di panettone liquido;

▶ ▶ segue a pag. 10 ▶ ▶ ▶

>>> segue da pag. 9 >>>>

"Chocolate Academy™ Milano", la scuola professionale dedicata al cioccolato, fondata nel 2017 da Barry Callebaut, azienda leader mondiale nella produzione di cacao e di cioccolato, ha partecipato con la realizzazione di panettoni decorati al cioccolato con soggetti dedicati ai bambini e firmati dal direttore dell'Academy Alberto Simionato e dalla maestra pasticcera e maître chocolatier Silvia Federica Boldetti.

Presenti, inoltre, in questa due-giorni di Palazzo Bovara, gli allievi del Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, la scuola di formazione della Confcommercio milanese.

Acqua ufficiale dell'evento: Valverde, una delle acque più leggere al mondo, famosa per il suo design nato dalla creatività di Matteo Thun.

Non sono mancate – nella due-giorni del panettone a Palazzo Bovara - l'attenzione alla ricerca e alla solidarietà con le stelline di Natale nello stand di AISM (Associazione Italiana Sclerosi Multipla) e alla sostenibilità e antispreco con la foody bag di Re-Box.



Weekend del panettone artigianale a Palazzo Bovara, ma anche diffuso in città con degustazioni in pasticcerie e panifici e nei bar ristoranti aderenti associati a Epam (Associazione pubblici esercizi). Una mappa sugli itinerari del panettone è stata realizzata con la Camera di commercio.

IL CONCORSO "ARTISTI DEL PANETTONE"

E' Salvatore De Riso (al secondo posto Vincenzo Santoro, al terzo Carmen Vecchione) il vincitore del concorso 2019 "Artisti del Panettone" la cui premiazione – aperta al pubblico - si è svolta a Palazzo Boyara nella



seconda giornata di "Happy Natale Happy Panettone". Oggetto della gara il Panettone classico milanese basso

senza glassa. Presidente della Giuria di "Artisti del Panettone" il pasticcere campione del mondo Luigi Biasetto, vincitore dell'edizione 2018.





Le tavole imbandite del Natale





I primo piano di Palazzo Bovara, per "Happy Natale Happy Panettone", sono state allestite otto tavole natalizie imbandite grazie alla collaborazione con le aziende associate ad ART (Arti della Tavola e del Regalo). Due tavole fiabesche (Easylife e Villeroy & Boch); due tavole romantiche (Sambonet Rosenthal e

Corrado Corradi con L'Abitare e Ichendorf); due tavole tradizionali (Alessi Collezione Dressed by Marcel Wandres e Wedgwood by Carlo Maino); due tavole pop (Tognana e Taitù).

>>> segue a pag. 13 >>>>

Alla premiazione di "Artisti del Panettone" è intervenuto il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli ed hanno partecipato Roberta Guaineri, assessore alla Qualità della vita del Comune di Milano e Fabrizio Curci, ad di Fiera Milano Spa.

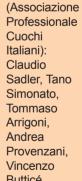
Assegnato ad Andrea Tortora il premio speciale della giuria VIP composta da gli Autogol, lo chef Alessandro Borghese, la "lena" Nicolò De

Devitiis, il Trio Medusa, Pupo, le conduttrici Lodovica Comello e Victoria Cabello, il cantautore Anastasio, Francesca Barberini e l'influencer Tommaso Zorzi. Ad "Artisti del Panettone" è stato inoltre abbinato, come lo scorso anno, il concorso omonimo, ideato e realizzato in partnership con La Gazzetta dello Sport. Numero uno della classifica della Gazzetta, il

panettone creato dalla famiglia Cerea di Da Vittorio.



A conclusione della cerimonia di premiazione brindisi di buon Natale con i Franciacorta Berlucchi. "Artisti del Panettone" è stato promosso da MN Holding in partnership con SkyUno e La Gazzetta dello Sport che ha coinvolto il pubblico di appassionati con degustazioni blind (al buio) dei panettoni realizzati dagli artisti-pasticceri con l'abbinamento di interpretazioni salate di cuochi APCI



Butticé,
Massimo Moroni, Lorenzo Buraschi,
Fabio Zanetello, Domenico della
Salandra, Alfio Colombo, Franco
Aliberti, Roberto Carcangiu.
La formazione degli "Artisti del
Panettone" era composta da: Vincenzo
Santoro, Fabrizio Galla, Paolo
Sacchetti, Alfonso Pepe, Salvatore De
Riso, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri,
Maurizio Bonanomi, Gino Fabbri,

Carmen Vecchione e dal collettivo Infermentum.

