

# HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



CON IL SUPPORTO DI



*Palazzo Bovara, il Circolo del Commercio di Confcommercio Milano  
corso Venezia 51 – M1 Palestro*

**Torna a Milano dal 29 novembre al 1° dicembre**

***HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE***

la manifestazione di Confcommercio Milano a ingresso gratuito  
che celebra il dolce simbolo delle feste

**Per la prima volta nel cortile di Palazzo Bovara  
il “Villaggio del Panettone” di AMPI**

**Degustazioni guidate e masterclass gratuite di Maestri pasticceri e Chef**

**La possibilità di acquistare panettoni artigianali di alta pasticceria**

**La *mise en place* natalizia in uno dei palazzi storici più prestigiosi della città**

**Registrazione obbligatoria su Eventbrite per degustazioni e masterclass [qui](#)**

Milano, 27 novembre 2024. Al via a Palazzo Bovara (il Circolo del Commercio di Confcommercio Milano in corso Venezia, 51) venerdì 29 novembre – fino a domenica 1° dicembre – la sesta 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 con il supporto di Fiera Milano, in collaborazione con AMPI – Accademia Maestri Pasticceri Italiani - MNComm, Food Media Factory, APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - Altoga (l'Associazione nazionale Torrefattori, Importatori di caffè e Grossisti alimentari) e l'Associazione Panificatori Milanesi di Confcommercio Milano - Coordinamento Filiera Agroalimentare, Ebipal - Ente Bilaterale Regionale Lombardia dei Panificatori, con il supporto di Fiera Milano e il contributo degli allievi del Capac – Politecnico del Commercio e del Turismo.

Per l'occasione **AMPI – Accademia Maestri Pasticceri Italiani** – sarà protagonista con il “Villaggio del Panettone” - nel cortile di Palazzo Bovara - dove i visitatori potranno incontrare i Maestri e acquistare panettoni realizzati all'insegna dell'alta artigianalità.

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

**PATROCINIO DI**



# HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



CON IL SUPPORTO DI



Il lungo weekend dedicato al panettone inizia nel cortile di Palazzo Bovara venerdì 29 novembre alle 14:30 con l'apertura al pubblico del **"Villaggio del Panettone"**, un'occasione unica per un viaggio nelle diverse interpretazioni del dolce natalizio per eccellenza. I visitatori potranno scegliere tra panettoni classici e gusti sempre più audaci, come mandorlato, caramello salato, cioccolato bianco, pistacchio, caffè, limone, passito, fichi, albicocca, frutti rossi, zabaione e persino nella versione salata all'olio d'oliva. Oltre ai Maestri Pasticceri di AMPI saranno presenti nel *Villaggio* anche **Dea Bakery Lab di Abbiategrasso** (solo venerdì) e l'**Associazione Panificatori Milanesi** col "panettone dell'Associazione". I panettoni saranno venduti ad un prezzo fisso di 39€ (1 chilo) e 24€ (mezzo chilo).

AMPI devolverà 2 euro, per panettone venduto, a Fondazione Umberto Veronesi a sostegno della ricerca oncologica. Mentre l'Associazione Panificatori Milanesi, con il supporto di Ebipal, devolverà l'intero ricavato a Fondazione Serena Onlus - Centro Clinico NeMo - che promuove la ricerca clinica e sostiene l'attività terapeutica rivolta a patologie neuromuscolari.

Nel pomeriggio di venerdì 29 novembre in sala Colonne si terrà la masterclass della event & wedding planner **Alessandra Pirola Baietta** sulla Tavola del Natale. Una sua *mise en place* per la festa più scintillante dell'anno, realizzata sempre da **Alessandra Pirola Baietta** con la collaborazione di **Caffè Scala**, sarà visitabile da venerdì pomeriggio a domenica nella prima galleria di Palazzo Bovara. Si prosegue poi sabato 30 novembre e domenica 1° dicembre, dalle 11:00 alle 19:00 con degustazioni di panettone condotte dai Maestri pasticceri di **AMPI** e masterclass con gli chef di **APCI**, mentre la torrefazione **Mokito** offrirà al pubblico presente il suo caffè e **Ferrarelle** acqua naturale e gasata. Gli appuntamenti, prenotabili gratuitamente su Eventbrite ([qui](#) il link) fino ad esaurimento posti, permetteranno ai partecipanti di assaporare menù natalizi e scoprire le diverse declinazioni del dolce italiano delle feste più amato al mondo.

I Maestri pasticceri **AMPI** presenti sono: **Salvatore De Riso, Paolo Sacchetti, Andrea Urbani, Denis Dianin, Luigi Biasetto, Marco Battaglia, Francesco Boccia, Marco Ercoles, Salvatore Gabbiano, Claudio Marcozzi, Odorino Benito, Alessandro Busato, Roberto Cantolacqua Ripani, Roberto Cosmo e Giovanni Pace.**

All'interno del Villaggio saranno presenti anche due ospiti speciali: **Giuseppe Pepe e Giovanni Ricciardella.**

Il programma di degustazioni guidate di AMPI comprende proposte da leccarsi i baffi come il nuovissimo **Pandorato allo Zabaione** di Sal De Riso, in cui le note agrumate della Costiera Amalfitana si fondono con una delicata crema allo zabaione, il tradizionale **Panettone Milanese** di Roberto Cantolacqua Ripani, che esalta la semplicità degli ingredienti classici, e il **Panettone Sofia** di Marco Battaglia che introduce l'ingrediente del caffè abbinato all'albicocca Pellecchiella, nell'abbraccio di un delicato cioccolato bianco caramellato. Salvatore Gabbiano porta a Milano il **Panbabà** con la sua soffice consistenza e la delicata bagna

## PATROCINIO DI



# HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



CON IL SUPPORTO DI



al rum, un classico che non tramonta mai, mentre dal maestro marchigiano Andrea Urbani arriva la dolce sinfonia del **Panettone Rossini**, un tributo al genio del musicista pesarese. Questo lievitato unico è esaltato dalla cannella e dal bergamotto, con irresistibili cubetti di mele semi-candite e gocce di cioccolato al latte, per un'esperienza che danza tra tradizione e innovazione. Da non perdere l'opportunità di degustare la **Corona di Natale** di Luigi Biasetto. Questo delicato pan brioche, arricchito con pere cotte in un'infusione di spezie, è splendidamente decorato con frutta secca e frutta candita, un vero trionfo di colori che celebra la magia del Natale.

Gli chef APCI presenti sono: **Massimo Moroni – Ristorante Don Lisander di Milano, Mirco Polli – Osteria Santa Maria di Abbiategrasso, Crescenzo Morlando e Dario Pisani – Ristorante CreDa di Milano, Ernesto Espinoza – Ristorante Coraje di Milano, Giuseppe Silvestro – Ristorante Silvestro di Monza e Fabio Zanetello – consulente chef**. Le degustazioni proposte dagli chef APCI regaleranno un anticipo delle ricette delle tradizioni festive, con interpretazioni che rimandano ai piatti classici che, in famiglia e al ristorante, ricordano le feste. Un assaggio che porta nei piatti i sapori di un tempo, ma anche quelli più attuali, attraverso un percorso nelle tradizioni lombarde, ma anche interessanti contaminazioni con le altre cucine. Dall'antipasto all'aperitivo non mancheranno le idee e gli spunti per la tavola del Natale.

Abbinata alle iniziative di Happy Natale Happy Panettone, torna la **mapa digitale realizzata da Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi** per scoprire le pasticcerie e panetterie del territorio che producono il panettone artigianale secondo la ricetta della tradizione indicata nell'apposito disciplinare.

#### Partner di Happy Natale Happy Panettone:

Alessandra Pirola Baietta, Altoga, Associazione Panificatori Milanesi, Caffè Scala, Capac - Politecnico del Commercio e del Turismo, Coordinamento Filiera Agroalimentare Confcommercio MiLoMB, EBiPal, Ferrarelle, Fondazione Serena Onlus (Centro Clinico NeMo), Fondazione Umberto Veronesi, Le Manzane, Mokito, Promoter.

#### Partner del Villaggio del Panettone:

Consorzio del lievito madre da rinfresco, Molino Colombo, Club KAVÈ e Agrimontana

#### Orari Happy Natale Happy Panettone - Villaggio del Panettone

Venerdì 29 Novembre 14.30 - 19.00; Sabato 30 Novembre e Domenica 01 Dicembre 10.30- 19.00

#### PATROCINIO DI



# HAPPY NATALE HAPPY PANETTONE

IL LATO DOLCE DEL NATALE MILANESE



CON IL SUPPORTO DI



## Info e contatti Happy Natale Happy Panettone

**Ufficio stampa Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza**  
Tel. 027750222 – [relazioni.esterne@unione.milano.it](mailto:relazioni.esterne@unione.milano.it)

**Ufficio Stampa AMPI: MNcomm**  
Viviana Pepe Tel. 346 6600299 - [viviana.pepe@mncomm.it](mailto:viviana.pepe@mncomm.it)  
Michele Marmino Tel. 338 1367380 [press.ampi@mncomm.it](mailto:press.ampi@mncomm.it)

**Ufficio stampa Apci**  
Francesca Bodini tel. 3357384230 – [press@apci.it](mailto:press@apci.it)

**Info e Contatti: AMPI**  
<https://www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it/>  
Instagram: [@ampigram](https://www.instagram.com/ampigram) [@villaggiodelpanettone](https://www.instagram.com/villaggiodelpanettone)

**Social Confcommercio Milano:**  
<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) Instagram - @apci\_chef

## PATROCINIO DI

