

Milano
27-28 GIUGNO 2015
Panettone tutto l'anno

Rassegna stampa

Quotidiani

- Dal 22 giugno al 26 giugno Il Sole 24 Ore
- 24 giugno Corriere della sera Vivi Milano
 - 27 giugno Libero ed. Milano

Rassegna tv

- Tgcom dentro i fatti ore diretta ore 17.00
 - Radio Lombardia GR 3 passaggi

A ME MI PIACE

di Davide Paolini

Panettone al Sole (24 Ore)

Stravaganze d'estate? Tradizione profanata? Così potrebbe venir interpretata la versione estiva del panettone, come il panino con il cotechino di ferragosto alla Fiera delle Grazie (Mn). «La tradizione è una innovazione riuscita», lo conferma il successo del panettone tutto l'anno in Italia nell'ultimo decennio, ben sfruttato da sempre dai pasticceri del Canton Ticino che, vista la domanda inevasa da parte di turisti stranieri in visita al Buon Paese hanno ben pensato di specializzarsi nella produzione del dolce italianissimo con grandi risultati di vendite. Soprattutto lo chiedeva nei mesi d'estate, al suo amico Oliviero Toscani, perfino un artista di fama mondiale, come Andy Warhol, ma non manca chi in passato chi lo congelava a Natale per gustarlo poi in seguito. E addirittura da circa 30 a Borbona (Rieti), a ferragosto c'è la Festa del Panettone (!).

Che il panettone sia una tradizione di Natale non c'è dubbio ma, a dir il vero, non ci sono legami storici o religiosi con la Festa Natalizia, così come pure il pandoro. Il panettone d'estate non diventerà tradizione sotto l'ombrellone, ma ha già prodotto non pochi risultati: un incremento di lavoro sia per le pasticcerie sia per i produttori degli ingredienti. Ma la grande sorpresa è stata soprattutto la voglia di innovare dei pasticceri, che hanno prodotto panettoni diversi dal tradizionale, più leggeri e più fantasiosi.

Una scelta di questi panettoni «in versione estiva», realizzati da 45 artigiani si potrà gustare e acquistare il 27-28 giugno a Milano nella sede del Sole 24 ore (via Monterosa 91) durante un week end ricco di degustazioni, merende, brunch, lezioni di pasta madre, mani in pasta in pasta e cioccolato per bambini. La grande sorpresa sarà la presenza di alcuni pizzaioli, abituati all'utilizzo della madre acida, che faranno gustare i loro lievitati assieme al *Gotha* dei pasticceri, provenienti da tutta Italia. *Sine qua non*

**il gastronomo è ogni domenica
alle 12 su Radio24**



GLI EVENTI DEL SOLE

I panettoni da Gastronauta

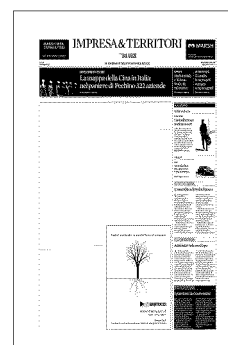
In occasione di Expo 2015, sabato 27 e domenica 28 giugno il Gruppo 24 Ore e Gastronauta® organizzano a Milano, in via Monte Rosa 91, un grande evento in onore del "Panettone tutto l'anno" che vedrà la partecipazione di oltre 40 fra i più prestigiosi produttori artigianali provenienti da tutta Italia.

Durante l'evento sarà possibile degustare e acquistare panettoni artigianali presentati da pasticceri, pizzaioli e cuochi

abili nell'utilizzo della pasta madre e nella ricerca di ingredienti adatti sia alla versione tradizionale sia alla veste estiva del lievitato. Non mancheranno corner di assaggio di prodotti correlati come vini, liquori, caffè.

La partecipazione all'evento è gratuita previa registrazione online al sito www.eventi.ilsole24ore.com/panettone, dove è disponibile il programma completo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FuoriEXPO

SABATO 27

Nature Vive

Ultimo giorno per visitare la mostra di Francesco Conti, imprenditore, amante della campagna e artista, che celebra con queste opere il ritorno alla sua terra di origine, la Toscana.

■ MUSEO FONDAZIONE LUCIANA MATALON. ORE 10-19. FORO BUONAPARTE 67. ☎ 02.87.87.81. INGR. LIBERO. WWW.FONDAZIONEMATALON.ORG

Omaggio a Ronconi

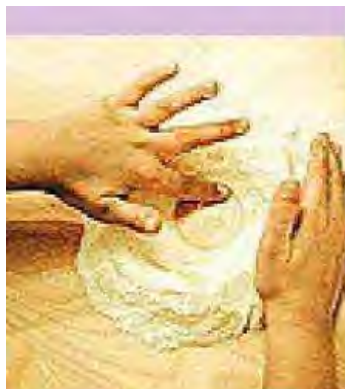
Omaggio al regista Luca Ronconi nell'ambito della Milaneseana.

■ SALA BUZZATI. ORE 12. VEDI VIVIMILANO A PAG. 51



Panettoni d'autore

Esposizione di panettoni artigianali, degustazioni, assaggi. Viene creato un panettone con stampante 3D. Laboratori gratuiti per bambini con merenda (iniziativa promossa da **IL SOLE** 24 Ore con il Gastronutai). ■ GRUPPO 24 ORE. ORE 15-20 (DOM. 10-20). VIA MONTE ROSA 91. INGR. GRATUITO. HTTP://EVENTI.ILSOLE24ORE.COM/



Bimbi pasticceri

Weekend dedicato alla pasticceria per i più piccoli con «Pastry&Kids», laboratori per bimbi dai 3 ai 10 anni. Si realizzano e decorano biscotti, torte e altri dolci. Per i genitori sono previsti incontri con esperti sull'alimentazione sana.

■ ITALIAN MAKERS VILLAGE. ORE 14-18.30. VIA TORTONA 32. ☎ 02.20.23.25.48

Sport per tutti

Sport e divertimento, nel segno dell'integrazione, con la prima edizione di «Giochi senza barriere» all'Arena Civica.

■ ARENA CIVICA. ORE 20.30. VEDI VIVIMILANO A PAG. 53

Ritmi balcanici

Serata balcanica al Carroponte con «Balcania», festa che vede sul palco le band Circo Abusivo e Espana Circo Este. A mezzanotte, silent disco.

■ CARROPONTE. ORE 21.30. VIA GRANELLI 1. SESTO S. GIOVANNI. ☎ 392.32.44.674. INGR. LIBERO

Teatro civile

Oggi e domani «Il volo. La ballata dei picchettini» con il Teatro delle Albe.

■ TEATRO LACUCINA (EX PAOLO PINI), ORE 21.45. VEDI VIVIMILANO A PAG. 39.

EVENTI

**Iniziativa Radio 24-
Il Gastronomista**

Sabato 27 e domenica 28 giugno il Gruppo 24 Ore e Gastronomista organizzano a Milano, in via Monte Rosa 91, un grande evento in onore del "Panettone tutto l'anno" che vedrà la partecipazione di oltre 40 fra i più prestigiosi produttori artigianali provenienti da tutta Italia.

.....



Il panettone estivo in via Monte Rosa

DEGUSTAZIONE In occasione di ~~Expo 2015~~, arrivano a Milano i panettoni di oltre 40 fra i più prestigiosi pasticceri provenienti da tutta Italia. Oggi, sabato 27 e domani, domenica 28, (in via Monte Rosa 91) è infatti in programma l'evento «Panettoni tutto l'anno», a cui parteciperà anche il «Panettone King» del maestro pasticciere siciliano Nicola Fiasconaro che servirà il prelibato dolce nell'originale versione estiva. L'evento, organizzato da ~~David~~ **David Zaffini**, il giornalista gourmand noto come «Gastronauta», prevede degustazioni, laboratori, incontri tematici, ma anche merende e brunch aperti a grandi e piccini, previa registrazione. (<http://eventi.ilsolo24ore.com/panettone>).

**Oggi, dalle ore 15
Ingresso libero**



DENTRO I FATTI (Ora: 17:07:38 Min: 9:27)

Cambiamo pagina però in realtà continuiamo a raccontare le eccellenze della Lombardia perché questa è una proposta che arriva da Davide Paolini che saluto in collegamento con noi dalla redazione del sole 24 ore buon pomeriggio Davide tutti con Rai già annunciato quale l' eccellenza della Lombardia e la tua e la tua proposta atolloSomma tutti ti conoscono come il gastronomo almeno fra i tanti che ti ascolta 9 Lara terra di vecchietti perché ti leggono e questa è la tua proposta il panettone tutto l' anno cosa che in effetti in tanti si sono chiesti nel periodo natalizio quando alla fine del periodo natalizio quando cominciano a vedere sparire il panettone dai dai dagli scaffali però c'è dietro anche una un motivo non solo gastronomico prego bozza Monti Buozzi Due sforamenti economico perché il panettone prodotto titolano vuol dire delle pasticcerie vuol dire per chi produce Farina per chi produce canditi per ricomincia tutto quello che serve per fare il panettone e business in altri in altri tempi questa non succedeva testate e soprattutto una perdita enorme Himmler nel Canton Ticino ci sono tanti anni 903 pasticceri il quale producono sempre panettone controllarlo e durante il periodo estivo fanno affari d' oro perché perché in Italia non c'era panettone o se invece diciamo l' esercito di chi non produce è cresciuto notevolmente qui era solo 24 oggi sono 50 pasticceri e arrivano da citare anche dal super nel sud sta producendo degli ottimi panettoni io ritengo che oggi sia il mio odissea nazionali del Duce funzionale ed è giusto tutto l' anno soprattutto nel ramo delle povere non i turisti verranno in Italia souvenir fosse migliore dolce e ha avuto un panettone per mettere in valigia per il ritorno quindi credo che sia si forma bollosa soprattutto una forma economica interessante per chi alla fine deve fare i conti specialmente le rosticcerie commercio sui bilanci di tutto l' anno senti non anonimi non non ti invidio quando adesso andrà è legge la tua casella e-mail perché hai detto una cosa molto pericolosa in Italia ha detto probabile Tel miglior dolce di tagliate te ne prende la responsabilità di quest' certo % ne prendono assolutamente la responsabilità anche perché ormai è un dolce nazionale si produce ovunque mentre gli altri due ci sono molti dolci locali e il Lillestroem dolce tricolore noi stiamo vedendo le immagini tra l' altro di una pasticceria che spesso collabora con te e con i tuoi progetti che quella Giotto della nel carcere fa un ottimo panettone devo dire che sono anni che aderiscono queste lancia un' iniziativa per una iniziativa del panettone resta che durano da 78 anni prima facevamo nelle spiagge in giro poi oggi visto dice Hillary grande dove facciamo una grande manifestazione a Milano ne abbiamo fatti arrivare ben il 50 ma loro devo dire sono 7 anni che ci seguono addirittura loro poi fanno dei loro figli e piano piano stanno producendo veramente un ottimo panettone che distribuiscono poi tutti Longo Bindi solamente una grande io sono stato due volte il carcere assiste la loro produzione devo dire che sono diventati bravissimi senti tu però come si vede dallo sfondo ci parli dal giornale la principale giornale economico giornale della Confindustria ma allora il libero mercato se dici un motivo economico perché lo fanno in Ticino perché non è venuto in mente a nessuna grande pasticciere italiano di dimettersi a produrre panettoni e di dimostrare il mercato alla mano soldi alla mano che l' idea vincente Malala resta al suo posto 7 anni fa quando lanciato quest' idea PC un articolo in prima pagina sussurri dicendo che bisognava di stagione nel Zalone e la produzione ed allora qualcuno mi ha seguito un patrimonio nei primi tempi sono state abbastanza difficile Moggi non avevamo capito che questo poteva diventare un business sono esempio è arrivato un Passa un panettiere Roma Roscioli cariche molto importanti a Roma è merito sta cominciando a fare il panettone per questa manifestazione dal buio solo e nel giro di due giorni ha venduto 260 panettoni in estate non mi era mai capitato bene vuol dire che diciamo è entrato nella testa della gente che non vuol dire che si distrugge la tradizione del panettone di Stato molto più nel girone e fatto fu fatto fondere creare quindi un nuovo per continuare la tradizione non voglio passare come un dissacratore vi distrazioni perché io dico sempre che la tradizione è un' innovazione riuscita in questo caso il quale disse il panettone l' estate è un' innovazione riuscita e chiudo sempre di più tra questi i risultati sempre di più saranno pasticci che faranno da questo prodotto d' estate perché la gente che lo ama l' omaggio al regista però della mia domanda io poi sono un po' tradizionalista litigò con chi dice a me il panettone non piacevoli canditi non piace coluiperché allora si mangia sano qualcos' altro per quanto si è la mia opinione non so cosa ne pensi tu intanto resta non sento diceva sì ma devo dire che le devo dire che l' estate sta succedendo Rigoletto di pasticcerie stanno inventando delle nuove formule cigola fumo tra chi col gelato occhi con delle creme e questo ha sviluppato anche la creatività secondo me che era magari nel cassetto di molti pasticci tutti stanno per fare perdere al panettone molto più leggero molto più gradevole molto più diciamo festivo socialmente congelato cosa c'è di meglio sotto l' ombrellone una fetta di panettone congelato io credo che sia sia straordinario il dolce migliore anche nei ristoranti invece gli farà meglio andare a comprare le cose veramente irreali fa tremare una fetta di panettone fatto don pasticciare con del gelato si è fatto da magari Da mungere direi molto bravo che io sia sia massimo dell' Istat come si

giudica un buon panettone magari ad uso e consumo non solo dei turisti ma anche di chi lo conosce meno come dolce ma la prima cosa da fare è sicuramente vedersi Fantoni lievito naturale questa la base perché da su siccità si fonda da ridire la cultura bisogna aprirlo vs dove c'era stata la Clerico Genevier commesse ancora magari molto bianco oppure se si vede il suo futuro riforme e poi sopra deve essere ben portoghese derriere uno adottivo cultura riforme che non deve essere molto fumo di cui lanciamo tondino che lo ricopre di carta perché vorrebbe dire che nella fase di di lievitazione ce n'è stato uno stato non moralizzazione mai la qualità del panettone mentre sta crescendo scendono moltissimo proprio perché ormai ci sono molti appassionati c'è gente che ne capisce è questo che molti bravi pasticci che stanno facendo emergere la scuola anche giovani e quelli che sono nati dopo lo vogliono ricordare su cosa il maggior produttore al mondo di panettoni non entra Niang e il Brasile è questa la dimostrazione molti volti come noi abbiamo abbiamo così gli occhiali neo nonna e nonno non guardiamo bene è di origine italiana però è un produttore in Brasile questa ci deve vivere nel mondo vende anche in Italia vendere al mondo ma quanto mi risulta vera attività nuova alcuni amici molto esperti i produttori mi dicono che diciamo la qualità è ancora molto lontana di rossa molte volte se uno fa un buon marketing riesce diciamo a entrare nei mercati specialmente i nuovi mercati e probabilmente potrà verso un competitor molto forte anche per l'industria italiana sentiti faccio un'ultima domanda visto che con la rubrica high astronauta ci racconti e di tutte le Le bontà della della cucina italiana non solo però prevalentemente italiana come mai hai per questa grande passione per il panettone oltre al gusto c'è un ricordo non so c'è qualcosa che ti illegal al panettone ma forse devo dire sveltire le stesse forze di Governo la tradizione del Natale Casarin familiare più indietro ed è stata quella cross over 20 ingordo di tanto in tanto è vero che io Consiglio di non tagliare il coltello Magister Pantani torni presto nella stretta attorno al problema piazza andarlo a Morsi Chifflet si fa del male quello un po' troppo Wade e chissà magari tra qualche anno ci saranno dei futuri astronauti che ricorderanno il ferragosto Connell con il panettone grazia la tua iniziativa ti ringrazio Davide proseguiti astronauta all' iniziativa è quella del panettone tutto l'anno noi come ogni sabato adesso parliamo di cinema al cinema con



Dentro i fatti
Il Gastronomo

IN DIRETTA SKYPE
DAVIDE PAOLINI "Gastronomo"

17:09 **LA DALLA TUNISIA** **MONDO** **TUNISIA: 39 MORTI** **TCOM 24**

In pausa 01:51

Video player controls: play, stop, previous, next, volume, and progress bar.

Dentro i fatti
Il Gastronomo

IN DIRETTA SKYPE
DAVIDE PAOLINI "Gastronomo"

17:09 **TUNISIA: 39 MORTI, ISIS RIVENDICA** **MONDO** **TCOM 24**

In pausa 01:57

Video player controls: play, stop, previous, next, volume, and progress bar.