

**Milano**  
**27-28 GIUGNO 2015**  
**Panettone tutto l'anno**

**Rassegna stampa**

**Rassegna WEB**

- Food 24
- Gastronauta.it
- Vivimilano.it
- Gazzagolosa.gazzetta.it
  - Icon.panorama.it
  - Youmark.it
  - Iddeideas.it
  - Tuttocitta.it
- msn.it con videointervista a Paolini.
- Quotidiani on line/blog cucina, gastronomia **33 riprese**

<http://food24.ilsole24ore.com/2015/06/una-due-giorni-sul-panettone-dolce-e-salato-tradizionale-o-3d/>



È il dolce di Natale per eccellenza. Ma chi l'ha detto che il panettone si deve mangiare solo a dicembre? All'estero, per esempio, i nostri pasticceri lo vendono in ogni stagione e anche la grande distribuzione lo annovera tra i prodotti continuativi.

Per far riscoprire anche a noi italiani, che il panettone lo abbiamo inventato, le mille potenzialità di questo dolce fuori ricorrenza è nato l'incontro "Panettone tutto l'anno": due giorni per imparare tutto, ma proprio tutto su questo soffice dolce, dal grano al lievito, dalla versione tradizionale a quella estiva. Fino al panettone tecnologico, ovvero realizzato con stampante 3D.

Così sabato 27 e domenica 28 giugno a Milano, capitale del panettone, presso la sede del Gruppo 24 Ore, in via Monte Rosa 91, si troveranno 45 fra i più prestigiosi produttori artigianali provenienti da tutta Italia, con l'obiettivo di diffondere, anche fuori dal periodo natalizio, la cultura del panettone, massima espressione della gastronomia meneghina, sia presso il pubblico nazionale che internazionale. 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 alle mille espressioni di creatività artigianale di cui questo dolce gode. Avete mai provato il panettone salato con mozzarella di bufala? Oppure quello con gelato e frutta? Ebbene, sarà possibile togliersi la curiosità.



La manifestazione, però, sarà anche un momento per tutti di approfondimento sull'argomento: ci saranno laboratori per bambini (merende, mani in pasta), brunch per le famiglie, e incontri tematici per amatori e professionisti dove scoprire i segreti di chef e pasticciieri. Massimiliano Alajmo insegnerà a colorare i panettoni in modo naturale, mentre Rolando Morandin e sua figlia Francesca, tecnologa alimentare specializzata sui lieviti, mostreranno come realizzare il panettone per celiaci e con la pasta madre (che i partecipanti potranno portare a casa). I filmati mostreranno come anticamente il panettone veniva fatto fermentare nei fienili per aumentare la carica batterica dei lieviti. Piero Gabrieli, poi, terrà un excursus su come utilizzare la farina intera per non sprecare nessuna risorsa. E ci sarà anche una dimostrazione di Gioacchino Acampora che, unendo tecnologia e tradizione, realizzerà un panettone con la stampante 3D, lanciando uno sguardo sul futuro della cucina.

L'iniziativa nasce dal Gruppo 24 Ore in collaborazione con il Gastronauta. Domenica 28 giugno dalle 12, infatti, andrà in onda in diretta live dall'evento la trasmissione radiofonica di Radio 24 condotta da Davide Paolini, a cui potrà partecipare il pubblico.

Tutto l'evento è gratuito, previa registrazione online al sito [www.eventi.ilsole24ore.com/panettone](http://www.eventi.ilsole24ore.com/panettone) dove è disponibile il programma completo. Orari: sabato 15.00-20.00 e domenica 10.00-20.00.



22/06/2015 EDITORIALE

## Panettone al Sole (24 Ore)

Il 27 e il 28 giugno al Sole 24 Ore si terrà una grande festa per il panettone tutto l'anno



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 un'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 inevitata da parte di turisti stranieri in visita al Buon Paese, hanno ben pensato di specializzarsi (con un disciplinare) nella produzione del dolce italianissimo con grandi risultati di vendite.

Soprattutto lo chiedeva nei mesi d'estate, al suo amico Oliviero Tescani, perfino un artista di fama mondiale come Andy Warhol, ma non manca chi in passato lo congelava a Natale per gustarlo poi in seguito. E addirittura, da circa trent'anni, a Borbona (Rieti), a ferragosto c'è la Festa del Panettone. Che il panettone sia una tradizione di Natale non c'è dubbio, dagli anni Cinquanta lo si celebra a tavola ma, a dir il vero, non ci sono legami storici o religiosi con la festa natalizia, così come pure per il pandoro.

**E' una consuetudine, ma l'agnello non si mangia solo a Pasqua** o le lenticchie e il capitone solo nella cena dell'ultimo dell'anno. 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 (è noto che con il solleone i dolci corrono meno sul bancone), sia per i produttori degli ingredienti (farina, canditi).

**Ma la grande sorpresa è stata soprattutto la veglia di innescare dei pasticceri**, che hanno prodotto panettoni (per il disciplinare molti non dovrebbero chiamarsi con il nome storico) diversi dal tradizionale, più leggeri e più fantasiosi: dall'accostamento con il gelato, ai salati, alle creme di zafferano o di menta, all'utilizzo di frutta di stagione, alle amarene, alle albicocche.

**Una scelta di questi panettoni "in versione estiva", realizzati da 45 artigiani** si potrà gustare e acquistare il 27-28 giugno nella sede del Sole 24 Ore (via Monte Rosa, 91) durante un week end ricco di degustazioni, merende, brunch, lezioni di pasta madre, maxi 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.

Per rimanere aggiornati sull'evento Panettone tutto l'anno (27-28 giugno, sede del Sole 24 Ore) cliccate [QUI](#).



*La tradizione è  
un'innovazione  
riuscita.*



## PANETTONI NATURALMENTE A COLORI FIRMATI ALAJMO

Domenica 28 giugno, durante Panettone tutto l'anno, la chef de Le Calandre insegna a realizzare panettoni colorati in maniera naturale

Publicato da La Repubblica il 25/06/2015



Il 27 e il 28 giugno, presso la sede del Gruppo Sole 24 Ore (in via Monte Rosa 91), anfileranno i panettoni d'estate di oltre 40 fra i più prestigiosi pasticceri, panettieri e pizzaioli provenienti da tutta Italia. Oltre alle degustazioni e agli esperti di questi panettoni d'autore, sarà possibile partecipare ad alcuni prestigiosi incontri tenuti da esperti e maestri di indimenticabile bravura.

Tra gli appuntamenti più attesi di questo geloso weekend c'è la lezione che terrà **Massimiliano Alajmo** domenica 28 giugno, alle ore 11 in Sala Collina. (Ingresso gratuito, previa registrazione). L'elegante e sobrio chef

de Le Calandre, il più giovane trisellato d'Italia, insegnerà a creare dei panettoni con 12 gusti e 12 colori tutti naturali. Oggi la pasticceria si presenta sempre più colorata, ma non in maniera naturale. Immaginiamo un plateau di macaron bianchi, il gusto sarebbe diverso? L'influenza del colore contribuisce a dare un'immagine al gusto? Profumo e colore quanto contano? Tutte domande apparentemente banali, ma che trovano in una risposta semplice il loro confine. Una fragola la percepiamo rossa e profumata di fragola in maniera corrispondente al suo grado di maturazione. La saturità del colore dunque è un messaggio che passa attraverso il cibo. Un colore di sintesi, oltre ad avvelenare il corpo, modifica e muta il linguaggio della natura.

(nella foto: Panettone Massimiliano Alajmo - Credit photo: Sergio Colodra)

### PANETTONE NATURALMENTE A COLORI di MASSIMILIANO ALAJMO

Domenica 28 giugno ore 11.00

Sala Collina del Sole 24 Ore, via Monte Rosa, 91

Evento Gratuito previa registrazione: [panettone@sole24ore.com](mailto:panettone@sole24ore.com)



**panettoni d'autore**  
di **MARCO LOTTAROLI**





**DOVE**

-  **Il Sole 24 Ore**
-  **via Monte Rosa 91, Milano**
-  **22062007**

**QUANDO**

-  **dal 27/06/2015 al 28/06/2015**
-  **Giorno, Sera e notte**

**PREZZO**

-  **Gratis**

Lo slogan è Panettone tutto l'anno. Così gli aromi e le fragranze tipicamente natalizie del tradizionale dolce simbolo della città si trasformano in piacevoli compagne anche nei mesi più caldi. È la sfida lanciata **sabato 27 e domenica 28 giugno** da "Il Sole 24 Ore" con "Il Gastronomo" e il contributo scientifico di Davide Paolini. Nella sede di via Monte Rosa 91 è prevista nel corso del weekend un'esposizione di panettoni artigianali, in versione estiva, con degustazioni e assaggi. Previste le performance "La creazione del panettone con stampante 3D" a cura di Giocchino Acampora (Atelier Castagna) e "Panettone naturalmente a colori", a cura dello chef Massimiliano Alajmo. Inoltre la ricetta per fare il panettone in casa con la pasta madre a cura di Rolando e Francesca Morandin e laboratori gratuiti per bambini con merenda. Evento Expo in Città. Orari: sabato 27 giugno, 15-20, domenica 28 giugno, 10-20. Sito: <http://www.ilsole24ore.com>



26 giugno 2015

## Panettone Tutto L'Anno a Milano con 40 pasticceri

di Gazzagolosa

L'appuntamento è a Milano, il 27 e 28 giugno, in via Monte Rosa 91. È qui che farà tappa **Panettone Tutto L'Anno**, il progetto gastronomico del giornalista Davide Paolini per celebrare il più milanese dei dolci, e sdoganarlo in ogni periodo dell'anno - estate compresa.

Nel pomeriggio di sabato (dalle 15 alle 20) e per l'intera giornata di domenica 40 fra i migliori pasticceri, panettieri e pizzaioli di Italia si riuniranno nella sede del **Sole 24 Ore**. Durante l'evento, che è a ingresso gratuito, potrete degustare le versioni tradizionali e quelle più creative dei panettoni.



E non solo: in programma molti incontri, tra cui una lezione di cucina per imparare a fare il panettone in casa con la pasta madre, e uno ("Panettone naturalmente a colori") tenuto dallo chef trisstellato Massimiliano Alajmo.

E la domenica, appuntamento con il brunch (curato dalla tramezzeria Tramé) e merenda con pane e cioccolato.

[www.panettone-tutto-lanno.com](http://www.panettone-tutto-lanno.com)



Alberto Bertoldi presenta una versione unica del panettone: con ricotta e vaniglia, senza grasso e albume di uovo. Bertoldi è alla regia con il marchio di Cooking of Alberto Bertoldi

Food

## PANETTONE, IL MIGLIORE ANCHE D'ESTATE

*La manifestazione "Panettone tutto l'anno" riunisce i migliori produttori italiani e le loro interpretazioni fuori stagione*

di Sarah Scaparoni

Un weekend all'insegna del panettone. Anche in estate. È quello che accadrà a Milano il 27 e 28 giugno quando nella sede del Sole 24 Ore si terrà Panettone tutto l'anno: evento voluto dal Gastronomo **Davide Paolini**. Per due giorni si riuniranno sotto la Madonnina i **migliori produttori italiani** con lo scopo di diffondere la cultura del panettone, allargare il suo consumo dal puro periodo natalizio e raccontare come questo impasto possa esprimere ogni giorno la sua versatilità con forme, gusti e nomi diversi.

Non a caso proprio a Milano verrà presentata l'**Università del Panettone** che, frutto di un'idea del **Milano Quaglio**, dall'autunno aprirà le porte a **Vigevano d'Estate (VE)**. Si tratta di un nuovo percorso formativo per realizzare panettoni e dolci lievitati dalla qualità senza compromessi. Come quelli preparati in numerose pizzerie d'Italia. Già perché l'ultima tendenza per gli appassionati gourmet, ma anche per semplici curiosi, è quella di acquistare pane, panettoni, colombe e lievitati in pizzeria. Sempre più pizzaioli infatti, abituati a lavorare con lievito madre e farine macinate a pietra, hanno deciso di affiancare gli impasti delle loro pizze a quelli di dolci della tradizione italiana come il panettone. E con quelli che parteciperanno all'evento milanese:

**Renato Bosco** è l'ideatore di *Figli di pasta madre*: un progetto che riunisce i professionisti della panificazione con l'intento di tutelare l'uso della pasta madre viva, rendendo riconoscibili i prodotti che vengono realizzati. Nel suo *Saperè* di San Martino Buon Albergo (Vr) sono anni che sperimenta la realizzazione di panettoni e colombe. Il suo panettone a Milano? Semplice, con **amarene**.

A Pietrasanta (Lu) da tre anni **Massimo Giovannini** prepara, nel suo *Apogeo*, vari tipi di panettone. Oltre al classico ecco, in inverno, quello con arancia e cioccolato o con fichi e noci. Per il palcoscenico milanese ha invece realizzato il panettone con **pomodorino candito e limone** che, durante una lavorazione di tre giorni, lievita circa 40 ore e viene cotto nel forno a legna.

Nel suo *GiùPipa* in quel di Este (Pd) il giovanissimo **Alberto Morello** sperimenta con grande passione il mondo dei lievitati. A Milano, oltre al panettone classico nella versione non raffinata (poiché la farina, lo zucchero e il sale utilizzati sono "grezzi") presenterà una versione estiva: una focaccia con **cereali, crusca germinata e albicocche** e un'altra integrale con le **marasche**. Una curiosità: anche i suoi panettoni sono cotti nel forno a legna che utilizza per le pizze.



RUBRICHE / BELCON E DIVISIONI

## PER IL SOLE 24 ORE IL PANETTONE È TUTTO L'ANNO

Publicat nel 2015



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

In occasione di **Expo 2015, Milano, capitale del panettone**, non poteva dimenticare questo dolce, ormai prodotto e consumato tutto l'anno. La manifestazione, infatti, raccoglie i migliori produttori italiani con l'obiettivo di **diffondere la cultura del panettone**, massima espressione della gastronomia milanese, verso un pubblico **nazionale ed internazionale** anche fuori dal periodo natalizio.

**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** che è diventato ormai una fucina di creatività artigianale. Non mancheranno **corner di assaggio di prodotti correlati** come vini, liquori, caffè.

Nel corso delle due giornate si alterneranno **laboratori tematici** con chef e pasticceri come **Massimiliano Alajmo e Marco Canavari**, iniziative dedicate ai bambini e altre iniziative speciali come la **creazione di un panettone con la stampante 3D**.

Domenica 28 giugno, dalle ore 12, andrà in onda in diretta live dall'evento la trasmissione radiofonica **Il Gastronomista di Radio 24** condotta da **Davide Paolini**.

La **partecipazione all'evento è gratuita** **per la registrazione online**, dove è disponibile il programma completo.

Ideeideas.it 24 giugno 2015

[http://www.ideoideas.it/Ris\\_cerca.php](http://www.ideoideas.it/Ris_cerca.php)

Mercoledì 24 giugno 2015 HOME CHI SIAMO CONTATTI COMUNICATI PRIVACY DISC

**CANNES LIONS**  
21 - 27 JUNE 2015  
CANNES, FRANCE

# IdeeIdeas

INNOVAZIONE MARKETING COMUNICAZIONE

Beauty/Moda Casa/Benessere Comunicazione **Eventi** Food/Beverage Hi-Tech Fotonotizie Media Motori (Mobile)

La ricerca di gastronomi ha prodotto 1 risultato

## FAST NEWS

**Il Gruppo 24 Ore promuove il 'Panettone tutto l'anno', evento free a Milano.** Sabato 27 e domenica 28 giugno il Gruppo 24 Ore e **gastronauta** organizzano a Milano nella sede del quotidiano (via Monte Rosa 91) l'evento 'Panettone tutto l'anno'. Legandosi all'Expo, si vuole celebrare Milano capitale del panettone e diffondere la cultura del dolce anche fuori dal periodo natalizio. Parteciperanno oltre 40 produttori artigianali provenienti da tutta Italia. Sono previsti degustazioni, laboratori tematici, assaggi di prodotti correlati come vini e caffè, iniziative dedicate ai bambini. Verrà anche creato un panettone con una stampante 3D. Dalle 12 di domenica l'evento andrà in onda in diretta live su **Il gastronomo** di Radio 24. La partecipazione all'evento è gratuita registrandosi su [www.eventi.isole24ore.com/panettone](http://www.eventi.isole24ore.com/panettone) dove è disponibile il programma completo. (23 giugno 2015)

<<

VIDE  
La r  
Vend

Tuttocittà.it

[http://www.tuttocitta.it/eventi/Milano/28-giugno-2015\\_28-giugno-2015/panettone-tutto-l-anno](http://www.tuttocitta.it/eventi/Milano/28-giugno-2015_28-giugno-2015/panettone-tutto-l-anno)



**MILANO 2015**  
01 MAG - 31 OTT

Eventi in primo piano

Tutti gli eventi

**EXPO 2015 un evento**

EXPO 2015 / OutFiera / Fiere e Manifestazioni / Milano

### Panettone tutto l'anno

**Quando**  
il 28/06/2015  
Ora: 10:00

**Dove**  
Sede Gruppo 24 Ore - Auditorium  
Via Monte Rosa 37 Milano (MI)

**Quanto**  
Informazione non disponibile

**Età i figli**

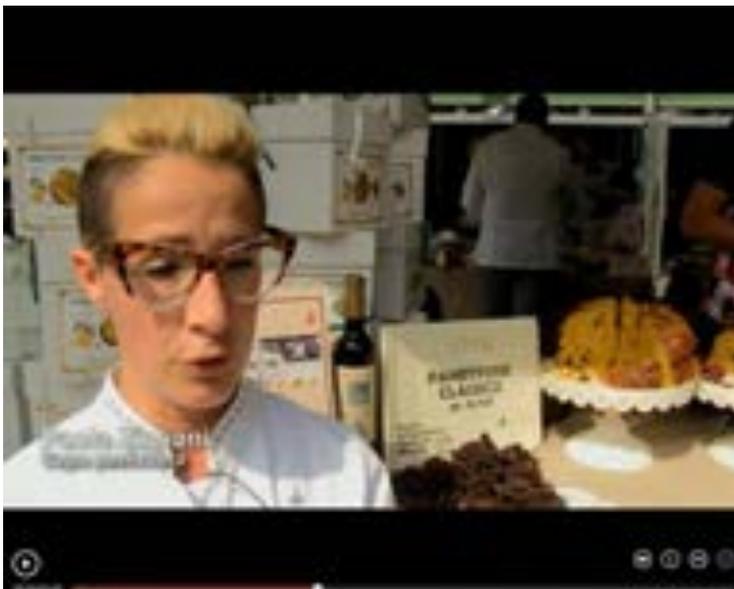
Scopri tutte le informazioni e i dettagli relativi a questo evento

Info evento:

Panettone tutto l'anno è un'iniziativa promossa da Il Sole 24 ORE in partnership con Il Gastronomo e si avvale del contributo scientifico di Davide Pastini. Nella cornice di Expo Milano 2015 la manifestazione raccoglie i migliori produttori italiani con l'obiettivo di diffondere la cultura del panettone, massima espressione della gastronomia milanese, ad un pubblico nazionale ed internazionale anche fuori dal periodo natalizio. Durante l'evento ci saranno desk per la degustazione e vendita dei panettoni artigianali e corner di assaggio di prodotti correlati come vini, liquori, caffè. Nel corso delle due giornate si alterneranno laboratori tematici, iniziative dedicate ai bambini e altre iniziative speciali.

<http://eventi.ilsole24ore.com>

<http://www.msn.com/it-it/video/guarda/il-panettone-si-mangia-anche-ad-agosto/vi-AAce34H?refvid=AA8913P>





Arriverà sulle tavole milanesi tra sei mesi, eppure si può mangiare il panettone tutto l'anno. Sì, l'abbiamo sentito dire tante volte, ma qualcuno ha pensato di provarci organizzando una manifestazione denominata proprio "Panettone tutto l'anno", in programma domani (dalle 11:00 alle 20:00) e domenica (dalle 10:00 alle 20:00) in viale Murto Rosa 91.

Nel corso delle due giorni si potranno scoprire tutti i segreti del dolce meneghino per eccellenza, dal grano al lievito, dalla versione tradizionale a quella etnica. Si raduneranno quarantacinque tra i più prestigiosi produttori artigianali provenienti da tutta Italia, con l'obiettivo di diffondere la cultura del panettone presso il pubblico nazionale e internazionale. Non mancheranno le degustazioni, così come le dimostrazioni e le possibilità di acquisto di tutte le declinazioni più creative del dolce, compreso quello salato con la mozzarella di bufala campana.

Nel corso della manifestazione saranno realizzati laboratori per bambini (merende, mini panettoni), brunch per le famiglie, e incontri tematici per amatori e professionisti. Qualche esempio? Massimiliano Nigro insegnerà a colorare i panettoni in modo naturale, mentre Rolando Morandi e sua figlia Francesca mostreranno come realizzare il panettone per celiaci.

Nell'ambito della kermesse sarà annunciata l'Università del Panettone, iniziativa del Mulino Quaglia. "Abbiamo deciso di aderire all'Università del Panettone - spiega Piero Gabriel, direttore marketing Mulino Quaglia - perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della pasticceria italiana tradizionale e sentiamo che, come già accaduto per pane e pizza, sia giunto il momento di mettere in risalto la sua identità attraverso la scelta degli ingredienti migliori. L'Università sarà il massimo percorso formativo che partirà nel prossimo autunno con appuntamenti inediti per realizzare panettoni e dolci lievitati dalla qualità senza compromessi". Il programma delle due giorni, tra l'altro, prevede la creazione del panettone con stampante 3D. Insomma, da non perdere.

Fernando Di Rienzo

@PerDiRienzo

## Azienda dolciaria siciliana con il panettone 'King' conquista i milanesi [FOTO]

Azienda dolciaria siciliana tra le attrazioni di "Panettone tutto l'Anno" organizzato a Milano

29 giugno 2015 08:01 | [Piero Cassari](#)



C'è anche il panettone 'King', firmato Fiesocorano, azienda dolciaria siciliana specializzata nella produzione di paste levitate, tra le attrazioni di "Panettone tutto l'Anno", evento organizzato a Milano dal gommista gourmand Davide Paolini. Una due giorni di degustazioni, laboratori e incontri tematici, che ha richiamato oltre 40 fra i migliori pasticceri d'Italia invitandoli a proporre al pubblico, al debutto dell'estate, i propri panettoni.

Il panettone King, dolce artigianale da forno con canditi freschi di arance di Sicilia, farina di grano siciliano e uva sultanina profumata e aromatizzata con vino liquoroso malvasia dell'Isola di Lipari. Semplice e gustosissima la ricetta proposta per l'evento milanese: tagliare il panettone a cubetti piccoli e servirlo con una creppa di gelato di Sicilia e frutta di stagione. Provare per credere.



# btb **ORESETTE**

quotidiano online per l'innovazione  
delle piccole e medie imprese

## Il panettone al Sole

Scritto il 17 giugno 2015 da Carla Faricciotti in [Esposizioni](#) [Festività fuori](#), [Save the date](#)



Il panettone è protagonista a **Panettone tutto l'anno**, l'evento organizzato da Gruppo Sole 24 Ore e Gastronauta che si terrà sabato 27 e domenica 28 giugno a Milano, in via Monte Rosa 91, sede del gruppo. Una due giorni che vedrà la partecipazione di oltre 40 fra i più prestigiosi produttori artigianali provenienti da tutta Italia.

### Il panettone rompe la stagionalità

La manifestazione, infatti, raccoglie i migliori produttori italiani con l'obiettivo di diffondere la cultura del panettone, maggiore espressione della gastronomia milanese, verso un pubblico nazionale e internazionale anche fuori dal periodo natalizio.

Durante l'evento sarà possibile degustare e acquistare panettoni artigianali presentati da pasticciere, pizzaioli e cuochi abili nell'utilizzo della pasta madre e nella ricerca di ingredienti adatti sia alla versione tradizionale sia alla veste estiva del lievito, diventato ormai una fucina di creatività artigianale. Non mancheranno corner di assaggio di profumi correlati come vini, liquori, caffè.

La partecipazione all'evento è gratuita previa registrazione sul sito [www.eventi.ilssole24ore.com/panettone](http://www.eventi.ilssole24ore.com/panettone)

[http://notizie.tiscali.it/ultimora/feeds/15/06/23/t\\_74\\_20150623\\_1717\\_news\\_Universita-del-Panettone-promozione-dolci-lievitati-italiani.html?ultimora](http://notizie.tiscali.it/ultimora/feeds/15/06/23/t_74_20150623_1717_news_Universita-del-Panettone-promozione-dolci-lievitati-italiani.html?ultimora)

## Università del Panettone, la promozione dei dolci lievitati italiani

Promotore dell'iniziativa è il Molino Quaglia, presente il 27 e 28 giugno a Milano per il evento "Panettone tutto l'anno" diretto dal Gastroscout Davide Padini



Padova, 23.06.2015 (PubbMedia) - Realizzare un panettone è arte allo stato puro. Lo sa bene l'Artista **Milano Quaglia di Vigonza d'Este**, della provincia di Padova, che si è fatto promotore della prima **Università del Panettone**, una serie corsi che partiranno nel primo trimestre 2016 che avranno l'obiettivo di **rafforzare la conoscenza delle migliori tecniche di impasto, di lievitazione e di cottura** per costruire un assortimento di dolci lievitati italiani capaci di intermeditare tutte le stagioni dell'anno.

**I corsi saranno raggruppati in tre livelli**: nel primo livello si studieranno le tecniche di lievitazione applicate a differenti tipologie di farine e con paste madri caratterizzate da differenti sfumature aromatiche; il secondo livello sarà incentrato su strutture e forme di lievitati dolci da sfruttare in diversi periodi dell'anno per valorizzare i ripieni di stagione; il terzo livello, infine, vedrà protagonista le tecniche di cottura e di conservazione che completeranno la preparazione per produrre panettoni e affini, da consumarsi sempre freschi tutto l'anno.

«Noi siamo decisi di aderire all'Università del Panettone - spiega **Franco Galardi**, direttore marketing Molino Quaglia - perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della pasticceria italiana tradizionale e sentiamo che, come già accaduto per pane e pizza, sta giunto il momento di **mettere in risalto la sua italianità** attraverso la scelta degli ingredienti migliori: Farina, burro e lievito madre vivo sono le fondamenta di questo dolce eccezionale».

L'Università sarà presentata in occasione dell'evento **"Panettone tutto l'anno"** diretto e firmato da Davide Padini il sera a Milano il 27 e 28 giugno, nella sede de "Il Sole 24 Ore" a Milano. Una due giorni che chiamerà a **confronto alcuni tra i migliori artisti del panettone artigianale** per degustazioni e vendite al pubblico, insieme tenuto con chef e pasticceri, laboratori per bambini.

«Il 18 del dolce natalizio - ha spiegato Galardi - **l'impasto del panettone può esprimere ogni giorno la sua versatilità**, con forme e nomi diversi, per interpretare le stagioni in un assortimento di dolci completamente italiani. Dolce da consumarsi sempre fresco perché il vero panettone artigianale non può durare più a lungo della vita dei suoi lieviti e delle sue farve».



# Economia e finanza: gli avvenimenti di SABATO 27 giugno

---

25/06/2015 - 08:19

## ECONOMIA

- Milano: convegno Impresa@Italia 'Mettere al centro l'impresa per far rinascere l'Italia', organizzato dalla Federazione Nazionale Cavalieri del Lavoro. Ore 9,30

Partecipa, tra gli altri, Giorgio Spinesi, presidente Confindustria. Università Cattolica, Largo Deselli, 1

- Milano: nell'ambito di Expo 2015 incontro organizzato dal Gruppo D4 Ore e il Gastronauta 'Il panettone tutto l'anno'

Presso via Monte Poes, 51. Termina domani

--In collaborazione con Borse Italiane [www.borsaitaliane.it](http://www.borsaitaliane.it)

2ed



## NOTIZIE RADIOCOR - FINANZA



### ECONOMIA E FINANZA: GLI AVVENIMENTI DI SABATO 27 GIUGNO

ECONOMIA - Milano: convegno Impres@Italia 'Rimettere al centro l'impresa per far rinascere l'Italia', organizzato dalla Federazione Nazionale Cavalieri del Lavoro. Ore 9,30

Partecipa, tra gli altri, Giorgio Squinzi, presidente Confindustria. Università Cattolica, largo Gemelli, 1

- Milano: nell'ambito di Expo 2015 incontro organizzato dal Gruppo 24 Ore e il Gastronomo 'il panettone tutto l'anno'

Presso via Monte Rosa, 91. Termina domani

--in collaborazione con Borsa Italiana [www.borsaitaliana.it](http://www.borsaitaliana.it)

<http://www.ilmoderatore.it/2015/06/27/il-king-di-fiasconaro-protagonista-a-milano-della-manifestazione-panettone-tutto-lanno-67237/>

# IL MODERATORE

## QUOTIDIANO ONLINE

### Il 'King' di Fiasconaro protagonista a Milano della manifestazione 'Panettone tutto l'anno'

Scritto da Il Moderatore il 27 giugno 2015

Categoria: Enogastronomia

Tag: Fiasconaro, King, Milano

Alle soglie dell'estate, in occasione di Expo 2015, arrivano a Milano (patria storica delle paste lievitate) i panettoni di oltre 40 fra i più prestigiosi pasticceri provenienti da tutta Italia. Il 27 e 28 giugno (in via Monte Rosa 91, sede del Gruppo 24 Ore) è infatti in programma 'Panettone tutto l'anno', evento organizzato da Davide Paolini, il giornalista gourmand a tutti noto con lo pseudonimo del *Gastronomista*.

E il panettone King firmato Fiasconaro (l'azienda dolciaria siciliana che rappresenta l'eccellenza italiana nella produzione di paste lievitate) non poteva certo mancare all'appuntamento, dove verrà servita nell'originale versione estiva.

**Estate... è tempo di King** - Panettone tutto l'anno, una provocazione? Niente affatto, ormai è risaputo: da Nord a Sud, lungo tutto lo Stivale, ormai non lo si mangia più solo nel periodo natalizio. Lo sa bene Nicola Fiasconaro, il maestro pasticcere che ogni giorno del calendario sforna panettoni al top per qualità, gusto e fragranza.

**Qual è il modo migliore per gustare il panettone King anche nei mesi più caldi?** Lo suggerisce Mario Fiasconaro, il giovane figlio di Nicola, che ha creato una ricetta ad hoc per ogni stagione. Quella estiva è semplice, veloce, gustosissima, tutta da scoprire: tagliare il King a cubetti piccoli e servirlo con una coppa di granita di Sicilia e frutta di stagione.

**Qualità 3 Stelle** - Ottimo da gustarsi tutto l'anno, il King è un dolce artigianale da forno con canditi freschi di arance di Sicilia, farina di grano siciliano e pregiata uva malvasia profumata e aromatizzata con vino liquoroso malvasia dell'isola di Lipari. La qualità del King è apprezzata a livello internazionale. Si è infatti recentemente aggiudicato le 3 stelle (ovvero il massimo dei riconoscimenti conferiti) al Superior Taste Award di Bruxelles promosso dall'International Taste & Quality Institute - ITQI (Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità), l'organizzazione leader mondiale nella degustazione di alimenti e bevande 'dal gusto superiore'.

**36 ore di lievitazione naturale** - Segno di riconoscimento inconfondibile di tutti i prodotti da forno Fiasconaro, è la *lievitazione naturale*, un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore e che ha origine nella "madre", un nucleo di pasta fermentata a cui vengono aggiunte, progressivamente, acqua e farina. È un procedimento dell'antica tradizione dolciaria che richiede una maestria particolare del pasticcere e che, pur escludendo l'utilizzo di additivi chimici e di conservanti, garantisce al prodotto una 'vita' sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile.

**Una 'dolce' due-giorni** - Degustazioni, laboratori, incontri tematici, ma anche merende e brunch nonché molti momenti dedicati ai bambini per scoprire la magia del panettone: l'evento 'Panettone tutto l'anno' è aperto al pubblico e l'ingresso è libero, previa registrazione (<http://eventi.ilsole24ore.com/panettone/>).

Pasticceriaextra.it 11 giugno 2015

<http://www.pasticceriaextra.it/news-dal-mondo-pasticceria/item/1095-giuso-sponsorizza-%E2%80%9Cpanettone-tutto-l-anno%E2%80%9D.html>



Giuso è sponsor della manifestazione "Panettone tutto l'anno" che il 27 e 28 giugno radunerà i migliori produttori italiani di panettone nella sede del Sole 24 Ore di Milano. L'evento è stato ideato da Davide Falcini di Gastroauti® con l'obiettivo di diffondere la cultura del panettone tutto l'anno attraverso la degustazione e la vendita del dolce meraviglioso.

Oltre che sostenere l'azienda in qualità di sponsor, Giuso è anche fornitore degli ingredienti utilizzati da alcune delle pasticcerie partecipanti per la realizzazione dei loro panettoni artigianali, che verranno offerti in degustazione durante le due giornate.

Per l'occasione Giuso esporrà i suoi prodotti in uno stand dedicato, dove sarà possibile ottenere informazioni su tutte le referenze dell'azienda, in particolare i canditi della linea Assolutissima, da frutta fresca selezionata, senza conservanti, senza coloranti e senza anidride solforosa.

[www.giuso.it](http://www.giuso.it)

so good..  
the magazine of haute pâtisserie

Home

Chefs

Recipes

Tools

Schools

Products

## Year-round Pannetone

June 15, 2015



**Ana Rodríguez**

On June 15, 2015

"Pannetone tutta farsa" will be held in Milan's Il Sole 24 Ore on 27 and 28 July within the framework of the Expo Milano 2015. Davide Paolini, from Gastronauta, came up with an initiative which gathers this sweet's best Italian makers with the objective of promoting its consumption year-round, not just at Christmas time.

People attending will be able to partake in a pannetone tasting, see how Giocchino Acampora, head of design at Atelier Castagna, makes a 3D printing of this sweet bread, discover Rolando and Francesca Morandi's artisan recipe with a sourdough starter, or introduce children to its elaboration alongside Marco Canevari, Chef Hours, among many other initiatives.



## Giuso sponsorizza "Panettone tutto l'anno"

*Il 27 e 28 giugno a Milano si celebra la deontologizzazione del panettone: Giuso sostiene l'iniziativa e per l'occasione presenta i suoi prodotti al pubblico*



**Biadagno (AL) – Giuso**, azienda leader nella produzione di ingredienti composti per pasticceria e gelateria artigianale, è **sponsor della manifestazione "Panettone tutto l'anno"** che il 27 e 28 giugno radunerà i migliori produttori italiani di panettone nella sede del Sole 24 Ore di Milano. L'evento è stato ideato da Davide Pacini di Gastronauta® con l'intento di diffondere la cultura del panettone tutto l'anno attraverso la degustazione e la vendita del dolce meneghino.

Oltre che sostenere l'iniziativa in qualità di sponsor, Giuso è anche **fornitore degli ingredienti** utilizzati da alcune delle pasticcerie

partecipanti per la realizzazione dei loro panettoni artigianali, che verranno offerti in degustazione durante le due giornate.

Per l'occasione Giuso esporrà i suoi prodotti in una stand dedicata, dove sarà possibile ottenere informazioni su tutte le referenze Giuso. In particolare i canditi della linea Amrodifrutta, ingrediente tradizionale del panettone, originati da frutta fresca selezionata, senza conservanti, senza coloranti e senza anidride solforosa.

Per affiancare il dolce meneghino dalle meraviglie natalizie e offrirgli una seconda giovinezza non si poteva mancare l'anno dell'Expo a Milano, città natale del panettone che per l'occasione si apre al pubblico di tutta Italia e internazionale.

"Panettone tutto l'anno" è un appuntamento **emblematico**. Giuso decide ancora una volta di sostenere un'iniziativa finalizzata a promuovere il panettone, uno dei simboli gastronomici italiani più apprezzati e conosciuti nel mondo ed esempio dell'eccellenza del **Made in Italy**.

## Il retrocucina di Carla Latini.com



### Panettone tutto l'anno!

News

8+1 0

Il 27 e il 28 giugno, a Milano, (in via Monte Rosa 91, sede del gruppo Sole 24 ore) arriveranno i panettoni d'estate di oltre 40 fra i più prestigiosi pasticciieri, panettieri e pizzaioli provenienti da tutta Italia. In occasione di Expo 2015, Milano, capitale storica del panettone, il *Gastronauta*, da anni promotore del panettone tutto l'anno, ha organizzato la manifestazione per festeggiare questo dolce, ormai coronato e prodotto tutto l'anno.



Durante l'evento (l'ingresso è libero), inserito nel calendario **Expo in città**, sarà possibile sia degustare sia acquistare i panettoni degli artigiani abili nell'utilizzo della pasta madre e nella ricerca di ingredienti adatti sia alla versione tradizionale, sia alla veste estiva diventata una fucina di creatività artigianale. Con degustazioni e acquisti, durante la due giorni del panettone tutto l'anno, saranno tenuti anche alcuni interessanti incontri per professionisti e per amatori (pasta madre professionale e panettone in casa), nonché molti momenti dedicati ai bambini (merende, mani in pasta) e alle famiglie (brunch)



#### **Sabato 27 giugno**

Ore 13.00: PANETTONE CON SIAMANTE 2 D a cura di Giuseppina Acampora

Ore 14.00: LA PIRAMIDE DEI GRANDI DAL CROCCO ALLA FARFUGIA a cura di Piero Galvani

Ore 14.00: MERENDA CON FANE E CIOCCOLATO

Ore 17.00: LA RICETTA PER FARE IL PANETTONE IN CASA CON LA PASTA MADRE a cura di Rolando Merandini e Franческа Merandini

Ore 17.00: MANI DI PASTA. PICCOLE CREAZIONI DOLCI (Laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Caserati

#### **Domenica 28 giugno**

Ore 11.00: PANETTONE NATURALMENTE A COLORI a cura di Maximiliano Alojoso

Ore 11.00: MANI DI PASTA. PICCOLE CREAZIONI DOLCI (Laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Caserati

Ore 12.00: DIRETTA DALL'EVENTO NELLA TRASMISSIONE IL GASTRONAUTA DI RADIO 24 a cura di Davide Pirelli (preli su prenotazione)

Dalle ore 13 alle ore 14.30: PICCOLO BRINDISI CERA DI TRAMÉ

Ore 15.00: DALLA MADRE TERRA AL PANETTONE a cura di Rolando Merandini e Franческа Merandini

Ore 16.00: MERENDA CON FANE E CIOCCOLATO

#### **PANETTONE TUTTO L'ANNO | 27-28 GIUGNO 2015**

Sole 24 Ore | Via Nino Rini, 95

Ingresso gratuito | Orari: Sabato 13.00-17.00 | Domenica 11.00-16.00

per info:



#### **GASTRONAUTA**

C.10 Garibaldi 2

20121 Milano

02.86462555/1919

02.874241

[cristina.rombola@gastronauta.it](mailto:cristina.rombola@gastronauta.it)

[www.gastronauta.it](http://www.gastronauta.it)



HOME / RISTORANTI / PROFESSIONE RISTORATORE  
**La nuova Università del Panettone**

Presentazione a Milano il 27 e il 28 giugno presso la sede del Sole 24 Ore.



Il 27 e il 28 giugno Milano (ovale) parteciperà con Pavia a "Panettone tutta l'area", l'evento questo del giornale *Sole 24 Ore*, edito il *Gastronomista*, che si terrà nella sede del Sole 24 Ore a Milano (via Matteotti 11).

Una due giorni che chiamerà a confronto alcuni tra i migliori artefici del panettone artigianale per degustazioni e vendite al pubblico, incontri tematici con chef e pasticceri, laboratori per bambini. *Calliano Decca di Alessio* - spiega *Federico Gabrini*, direttore marketing del *Milano Spaghe* - perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della pasticceria italiana tradizionale e vogliamo che, come già accaduto per pane e pizza, sia giusto il momento di mettere in risalto la sua Italianità attraverso la scelta degli ingredienti migliori (farina, uova e lievito madre) che sono le fondamenta di questo dolce eccezionale e l'evento stesso del "Gastronomista". *Decca Decca* sarà il momento giusto per presentare la nostra *Università del Panettone*, il massima percorso formativo che partirà nel prossimo autunno con appuntamenti rivolti per realizzare panettoni e dolci lievitati dalla qualità senza compromessi.

**Perché panettone tutta l'area?**

*Spiega* - prosegue *Gabrini* - al di là del dolce nazionale l'impatto del panettone può esprimersi ogni giorno in una varietà, con forme e nomi diversi, per interpretare le stagioni in un atteggiamento di dolci completamente italiani. Dotti da consumare sempre freschi perché il vero panettone artigianale non può essere più a lungo dalla vita del suo lievito e della sua forma.



**Il programma:**

**Sabato 27 giugno** (dalle ore 13.00 alle ore 18.00) il programma prevede la creazione del panettone con impasto 3D; la piramide del grano dal chicco alla forma; la maranda con pane e cioccolato; un laboratorio per bambini e una lezione in cui verrà insegnato a preparare il panettone in casa con la pasta madre.

**Domenica 28 giugno** (dalle 10.00 alle 20.00) oltre ai laboratori per bambini con i mandorline, momenti di approfondimento legati alla produzione del panettone e al confronto tra diverse tipologie di prodotto.

[www.milanoispaghe.org](http://www.milanoispaghe.org)

18/06/2015

18

## MOLINO QUAGLIA SARÀ SPONSOR CON PETRA DI "PANETTONE TUTTO L'ANNO" DI DAVIDE PAOLINI

MOLINO QUAGLIA SARÀ SPONSOR CON PETRA DI "PANETTONE TUTTO L'ANNO" DI DAVIDE PAOLINI

IL 27 e 28 GIUGNO A MILANO NELLA SEDE DEL SOLE 24 ORE

E SUL PRESTIGIOSO PALCOSCENICO DELLA PASTICCERIA ITALIANA

PRESENTERÀ LA NUOVA UNIVERSITÀ DEL PANETTONE

Il 27 e il 28 giugno il Molino Quaglia parteciperà con Petra a Panettone tutto l'anno, evento ideato dal giornalista Davide Paolini, alias il Gastronauta, che si terrà nella sede del Sole 24 Ore a Milano (via Monte Rosa 91).

Una due giorni che chiamerà a confronto alcuni tra i migliori artisti del panettone artigianale per degustazioni e vendite al pubblico, incontri tematici con chef e pasticceri, laboratori per bambini.

«Abbiamo deciso di aderire – spiega Piero Gabrieli, direttore marketing del Molino Quaglia – perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della pasticceria italiana tradizionale e sentiamo che, come già accaduto per pane e pizza, sia giunto il momento di mettere in risalto la sua italianità attraverso la scelta degli ingredienti migliori. Farina, burro e lievito madre vivo sono le fondamenta di questo dolce eccezionale e l'evento ideato dal "Gastronauta" Davide Paolini sarà il momento giusto per presentare la nostra Università del Panettone, il nuovissimo percorso formativo che partirà nel prossimo autunno con appuntamenti inediti per realizzare panettoni e dolci lievitati dalla qualità senza compromessi. Perché panettone tutto l'anno? Perché – prosegue Gabrieli – al di là del dolce natalizio l'impasto del panettone può esprimere ogni giorno la sua versatilità con forme e nomi diversi, per interpretare le stagioni in un assortimento di dolci completamente italiani. Dolci da consumare sempre freschi perché il vero panettone artigianale non può durare più a lungo della vita dei suoi lieviti e delle sue farine».

Ecco il programma:

**Sabato 27 giugno** (dalle ore 15.00 alle ore 18.00) il programma prevede: la creazione del panettone con stampante 3D; la piramide del grano dal chicco alla farina; la merenda con pane e cioccolato; un laboratorio per bambini e una lezione in cui verrà insegnato a preparare il panettone in casa con la pasta madre.

**Domenica 28 giugno** (dalle 10.00 alle 20.00) oltre ai laboratori per bambini non mancheranno momenti di approfondimento legati alla produzione del panettone e al confronto tra diverse tipologie di prodotto.

Il **Molino Quaglia** nasce nel 1913 e da sempre vanta una spiccata abilità nel combinare le selezioni di grano più adatte alle caratteristiche di ogni farina, realizzando controlli capillari in ogni fase di lavorazione. Dal 2012 con **Petra®** ha riportato sulle tavole degli Italiani una farina di grano tenero interamente coltivato in Italia con tecniche di agricoltura sostenibile, pulito da infestanti e tossine con la massima precisione oggi possibile, macinato a pietra e tracciato fin dal campo di origine. Il progetto **Petra® 100% grano italiano** nasce dal bisogno diffuso dei consumatori di prodotti lievitati di conoscere l'origine del grano e di avere a disposizione farine con maggior contenuto di fibre che riportano i tempi di digestione dei carboidrati al livello ottimale per il benessere del corpo. **PetraViva®** è invece la linea di prodotti di nuova concezione che il Molino Quaglia realizza dal mese di settembre 2013 nel nuovo stabilimento di Este (Pd) utilizzando un processo industriale brevettato detenuto in esclusiva europea. Ne fanno parte lieviti, legumi e cereali germinati, in forma intera o sfarinata, con caratteristiche di digeribilità e valori nutrizionali fino a ieri impensabili in ingredienti realizzati in un processo industriale con la massima sicurezza alimentare oggi possibile.

Per maggiori informazioni [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)

Home > Actualidad > "Panettone Tutto l'Anno"

## "Panettone Tutto l'Anno"

Eventos | 18/06/2015 | Milan



¡Deja tu comentario!

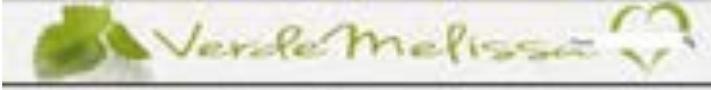


Los días 27 y 28 de junio se celebrará en Il Sole 24 Ore de Milán, en el marco de la Expo Milano 2015, **"Panettone Tutto l'Anno"**: Una iniciativa concebida por Davide Paolini, de Gastronauta, que reúne a los mejores productores italianos de este dulce, con el objetivo de difundir su consumo todo el año y no sólo en Navidad.

Los asistentes podrán hacer degustación de panettones, ver cómo Giocchino Acampora, jefe de diseño Atelier Castagna, imprime este pan dulce en 3D, descubrir la receta casera con masa madre de **Rolando y Francesca Morandini**, o iniciar a los más pequeños en su elaboración con Marco Canevari, Chef Hours, entre otras muchas iniciativas.

Blog.alice.tv/verdemelissa 19 giugno 2015

<http://blog.alice.tv/verdemelissa/2015/06/19/panettone-tutto-lanno-milano-27-28-giugno/>



VERDE MELISSA  
L'ASSOCIAZIONE ITALIANA PASTICCERIE  
SOCIETA' ITALIANA PASTICCERIE

## Panettone tutto l'anno! Milano 27-28 giugno...

Facebook | Twitter | LinkedIn

19 giugno 2015, ore 11:10, postato in MIBRICE



Il panettone tutto l'anno

Sarete fra date appuntamento da non perdere il 27 e 28 giugno a Milano, presso la sede del 3 site 24 ore (via Monte Rosa 31), 40 tra pasticceri, panettieri, pizzaioli e chef vi aspettano per la **degustazione** e **vendita** dei loro panettoni originali! Avete mai assaggiato il panettone estivo? Si avole capito bene, si tratta del dolce tradizionale italiano adattato alla stagione estiva, ovvero con ingredienti più freschi e leggeri. Trovate le creazioni di:

Da Vittorio (Biancaparte-EG) Forno Roscioli (Roma) Renato Bocchi (San Martino Buon Albergo-VR) Pepe Masto Dolciere (San'Egido del Monte Albino-SA) Tin 1957 (Acarenza-FZ) Gabriele Bonci (Roma) Pasticceria Morlacchi (Zerica-BO) Casa del Pane (Lisola-VE) Pasticceria Toni (Salomaggiore Terme-FR) Pasticceria Cucchi dal 1906 (Milano) Lenti Pispata Fomosa (Grottaglie-TA) Pasticceria Tabiano (Tabiano-PR) Satorri (Erba-CO) Sal De Riso (Ramonò-SA) Antimo Pasticceria (Chieri-TO) Attilio Servi (Roma) Dolciarte (Pavina) Pasticceria Gritti del Carcere di Padova (Padova) Mauro Morembi Maestro Pasticcere (San Vincenti-AC) Pasticceria Filippi (Zeni-VI) Gig Papa Pizzeria (Este-PO) Baghi's (Lona-TV) Pasticceria Stella (Rivoli-AI) Il Giardino di Ginevra (Cesapata-CE) Pasticceria Ceni (Mareglia-LC) Pasticceria Gagliuffi (Formello di Terzi-PR) DeTave Bakery (San Pietro al Natone-UD) Mazzoni Pasticceria (Govermo-MI) Casa del Dolce (San Bonifacio-VR) Pasticceria Reana (Milano) I Dotti Namura (Milano) Bonfissuto Sicilian Fine Forni (Carratù-AG) Pasticceria Busceti (Mantova-MO) Pasticceria Arco (Genova) Oliveri 1982 (Acquafredda-VI) Casa Locatelli (Borzone-Sopra-BO) Viganti (Desio-MI) Ai Vecchi Forni Baldinucci (Gubbio-PG) Pizzeria Apogeo (Petrusanta-LI)

L'obiettivo è quello di diffondere la cultura del **dolce milanese** al di fuori del periodo natalizio, perché un buon panettone lo si può mangiare tutto l'anno! Nel due giornate ci saranno **laboratori** per adulti e bambini e altre iniziative speciali che trovate nel programma ufficiale **con ingresso libero** e gratuito previa registrazione compilando il form: [www.panettitodotit.com/panettone](http://www.panettitodotit.com/panettone) [www.pasticcerie.it](http://www.pasticcerie.it) Per restare sempre aggiornati sulle mie proposte, cliccate mi piace sulla mia pagina facebook [verdemelissa](https://www.facebook.com/verdemelissa)



Milano | Bere & Mangiare

## Panettone tutto l'anno 2015: il programma

Stampa Condividi Facebook Twitter

Milano - Lunedì 22 giugno 2015

**Sabato 27 e domenica 28 giugno**, presso la sede del Gruppo 24 ore, torna l'appuntamento con [il panettone tutto l'anno](#), la manifestazione che vede la partecipazione di **oltre 40 fra i più prestigiosi produttori artigianali** provenienti da tutta Italia.

Di seguito il **programma** completo degli eventi.

### Sabato 27 giugno

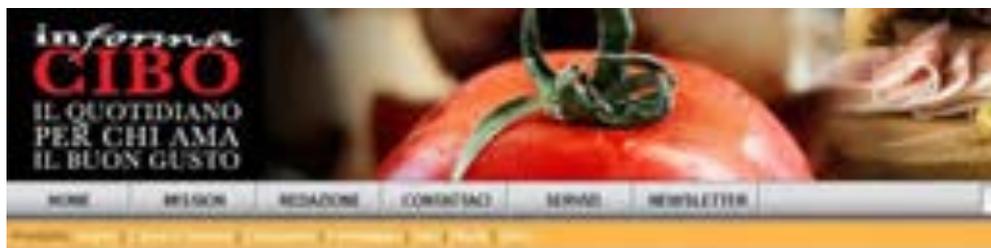
- Ore 15.00 - Apertura manifestazione
- Ore 15.30 - Creazione del panettone con stampante 3D, a cura di Gioacchino Acampora, chief designer Atelier Castagna
- Ore 16.30 - *La piramide del grano' dal chicco alla farina*, a cura di Piero Gabrieli, Molino Quaglia
- Ore 16.30 - Merenda con pane e cioccolato
- Ore 17.00 - *Mani in pasta. Piccole creazioni dolci*, laboratorio gratuito per bambini a cura di Marco Canivari (prenotazione obbligatoria via [email](#), specificando data e ora)
- Ore 17.30 - *La ricetta per fare il panettone in casa con la pasta madre*, laboratorio a cura di Rolando e Francesca Morandin (prenotazione obbligatoria via [email](#), specificando data e ora)
- Ore 20.00 - Chiusura manifestazione

## Domenica 28 giugno

- ▶ Ore 10.00 - Apertura manifestazione
- ▶ Ore 11.00 - Panettoni naturalmente e colorati, laboratorio a cura di Massimiliano Alajmo (prenotazione obbligatoria via [email](#), specificando data e ora)
- ▶ Ore 11.00 - Mani in pasta. Piccolo creativo dolci, laboratorio gratuito per bambini a cura di Marco Caraveni (prenotazione obbligatoria via [email](#), specificando data e ora)
- ▶ Ore 12.00 - Crema dell'evento della trasmissione *Il Gastronomo di Medio 24*, a cura di Diederik Peeters
- ▶ Ore 13.00 - Light Brunch
- ▶ Ore 15.00 - Dalla madre lina al panettone, laboratorio a cura di Roberto e Francesca Merello (prenotazione obbligatoria via [email](#), specificando data e ora)
- ▶ Ore 16.00 - Merenda con pane e cioccolato
- ▶ Ore 20.00 - Chiusura manifestazione



<http://www.informacibo.it/Sommario/Eventi-e-Manifestazioni/a-milano-appuntamento-con-il-panettone-tutto-lanno-by-gastronauta>



Home | News | Sommario | Eventi e Manifestazioni | [Milano](#) | [Lombardia](#) | [Liguria](#) | [Emilia Romagna](#) | [Toscana](#) | [Abruzzo](#) | [Basilicata](#) | [Calabria](#) | [Lazio](#) | [Marche](#) | [Molise](#) | [Puglia](#) | [Sicilia](#) | [Trentino](#) | [Umbria](#) | [Veneto](#) | [Friuli Venezia Giulia](#) | [Aosta Valle d'Aosta](#) | [Piemonte](#) | [Sardegna](#) | [Tutte le regioni](#)

22 giugno 2015 | Sommario | **Eventi e Manifestazioni** | [Milano](#) | [Lombardia](#) | [Liguria](#) | [Emilia Romagna](#) | [Toscana](#) | [Abruzzo](#) | [Basilicata](#) | [Calabria](#) | [Lazio](#) | [Marche](#) | [Molise](#) | [Puglia](#) | [Sicilia](#) | [Trentino](#) | [Umbria](#) | [Veneto](#) | [Friuli Venezia Giulia](#) | [Aosta Valle d'Aosta](#) | [Piemonte](#) | [Sardegna](#) | [Tutte le regioni](#)

Facebook | Twitter | LinkedIn | YouTube | Instagram | RSS

Facebook da Roma | 22/06/2015

## A Milano appuntamento con il Panettone tutto l'anno by Gastronauta

Il 27 e il 28 giugno degustazioni, acquisti, laboratori, merende e brunch

Oltre alle degustazioni e agli acquisti, durante la due giorni del panettone tutto l'anno, saranno tenuti anche alcuni interessanti incontri per operatori del settore e per amanti della pasta madre artigianale e panettone a casa, nonché molti momenti dedicati ai bambini (merende, mani in pasta) e alle famiglie (brunch).



Milano 27 giugno 2015, il 27 e il 28 giugno, a Milano (in via Monte Rosa 91, sede del gruppo Sole 24 Ore) saranno i panettoni d'eccezione di oltre 40 tra i più prestigiosi pasticceri, panettieri e pizzaioli provenienti da tutta Italia (con il loro vino).

In occasione di Expo 2015 Dedicato Pasticci (Castronovo, Rada 24, il Sole 24 Ore), la più grande manifestazione del panettone tutto l'anno, ha organizzato a Milano, capitale italiana del lievito, la manifestazione per festeggiare questo dolce ormai consumato e prodotto tutto l'anno.

Durante l'evento (l'ingresso è libero, previa registrazione), inserito nel calendario Expo in città, sarà possibile degustare e acquistare i panettoni di artigiani abili nell'arte della pasta madre e nella scelta di ingredienti abili sia alla versione tradizionale, sia alla versione senza del lievito diventato una forma di creatività artigianale.

Oltre alle degustazioni e agli acquisti, durante la due giorni del panettone tutto l'anno, saranno tenuti anche alcuni interessanti incontri per operatori del settore e per amanti della pasta madre artigianale e panettone a casa, nonché molti momenti dedicati ai bambini (merende, mani in pasta) e alle famiglie (brunch).



**Sabato 27 giugno**  
Ore 15.00 PANETTONE CON STAMPANTE 3 D a cura di Giovanni Alcamora (Nestlé Castagna)  
Ore 16.30 LA PIRAMIDE DEL GRASSO DAL CHOCOLATO ALLA FALFURIA a cura di Piero Galassi (Molise Gastrite)  
Ore 18.00 MERENDA CON PANE E CIOCCOLATO  
Ore 17.30 LA RICETTA PER FARE IL PANETTONE IN CASA CON LA PASTA MADRE a cura di Roberto Marzulli e Francesca Miranda (Istituto Pasticcere e Teologia alimentare)  
Ore 17.30 MANI IN PASTA, PICCOLE CREAZIONI DOLCI (laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Carverati (Chef)

**Domenica 28 giugno**  
Ore 11.30 PANETTONE NATURALMENTE A COLORI a cura di Massimiliano Nanni (Chef Ristorante La Calandra)  
Ore 11.30 MANI IN PASTA, PICCOLE CREAZIONI DOLCI (laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Carverati  
Ore 12.30 DIRETTA DALL'EVENTO DELLA TRASMISSIONE IL GASTRONAUTA DI RADO 24 a cura di Davide Padellini (gruppi su prenotazione)  
Dalle ore 13 alle ore 14.30 PICCOLO BRUNCH A CURA DI TRISSE  
Ore 15.00 DALLA MADRE TERRA AL PANETTONE a cura di Roberto Marzulli e Francesca Miranda  
Ore 16.30 MERENDA CON PANE E CIOCCOLATO

**PANETTONE TUTTO L'ANNO | 27-28 GIUGNO 2015**  
Sole 24 Ore | Via Monte Rosa 91  
Ingresso gratuito, previa registrazione: <http://www.informacibo.it/panettone-tutto-lanno>  
Orari: Sabato 15.00-20.00 | Domenica 11.30-20.00

<http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/39179/nasce-luniversit-del-panettone-liniziativa-del-molino-quaglia-che-sponsorizza-panettone-tutto-lanno-ideato-e-firmato-da-davide-paolini-di-scena-a-milano-il-27-e-28-giugno-nella-sede-de-il-sole-24-ore>



indietro

stampa

condividi

Tramite

VOTA: ★★★★★

## Categoria: NON SOLO VINO

Milano - 22 Giugno 2015, ore 12:59

**NASCE L'UNIVERSITÀ DEL PANETTONE. L'INIZIATIVA È DEL MOLINO QUAGLIA CHE SPONSORIZZA "PANETTONE TUTTO L'ANNO" IDEATO E FIRMATO DA DAVIDE PAOLINI, DI SCENA A MILANO IL 27 E 28 GIUGNO NELLA SEDE DE IL "SOLE 24 ORE"**

Nasce l'Università del Panettone, dedicata ad uno dei dolci italiani simbolo del Natale. L'iniziativa è del Molino Quaglia che sponsorizza "Panettone tutto l'anno" ideato e firmato da Davide Paolini di scena a Milano il 27 e 28 giugno, nella sede de "Il Sole 24 Ore" a Milano. Una due giorni che chiamerà a confronto alcuni tra i migliori artisti del panettone artigianale per degustazioni e vendite al pubblico. Incontri tematici con chef e pasticceri, laboratori per bambini.

"Abbiamo deciso di aderire all'Università del Panettone - spiega Piero Gabrieli, direttore marketing Molino Quaglia - perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della pasticceria italiana tradizionale e sentiamo che, come già accaduto per pane e pizza, sia giunto il momento di mettere in risalto la sua italianità attraverso la scelta degli ingredienti migliori. Farina, burro e lievito madre vivo sono le fondamenta di questo dolce eccezionale e l'evento ideato dal "Gastronauta" Davide Paolini sarà il momento giusto per presentare la nostra Università del Panettone, il nuovissimo percorso formativo che partirà nel prossimo autunno con appuntamenti inediti per realizzare panettoni e dolci lievitati dalla qualità senza compromessi. Perché panettone tutto l'anno? Perché - prosegue Gabrieli - al di là del dolce natalizio l'impatto del panettone può esprimere ogni giorno la sua versatilità, con forme e nomi diversi, per interpretare le stagioni in un assortimento di dolci completamente italiani. Dolci da consumare sempre freschi perché il vero panettone artigianale non può durare più a lungo della vita dei suoi lieviti e delle sue farine". Il programma della due giorni all'insegna del Panettone prevede: la creazione del panettone con stampante 3D; la piramide del grano dal chicco alla farina; la merenda con pane e cioccolato; un laboratorio per bambini e una lezione in cui verrà insegnato a preparare il panettone in casa con la pasta madre. Oltre ai laboratori per bambini non mancheranno momenti di approfondimento legati alla produzione del panettone e al confronto tra diverse tipologie di prodotto.

Info: [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)



AGRICOLTURA

## Milano: in agenda il "Panettone tutto l'anno"



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. In occasione di Expo 2015, Milano, capitale del panettone, non poteva si legge in una nota- dimenticare questo dolce, ormai prodotto e consumato tutto l'anno. La manifestazione, infatti, raccoglie i migliori produttori italiani con l'obiettivo di diffondere la cultura del panettone, massima espressione della gastronomia milanese, verso un pubblico nazionale ed internazionale anche fuori

dal periodo natalizio.

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 che è diventato ormai una fucina di creatività artigianale. Non mancheranno corner di assaggio di prodotti correlati come vini, liquori, caffè. Nel corso delle due giornate si alterneranno laboratori tematici con chef e pasticceri come Massimiliano Alajmo e Marco Canevari, iniziative dedicate ai bambini e altre iniziative speciali come la creazione di un panettone con la stampante 3D. Domenica 28 giugno, dalle ore 12.00, andrà in onda in diretta live dall'evento la trasmissione radiofonica **Il Gastronauta di Radio 24** condotta da Davide Paolini. La partecipazione all'evento è gratuita previa registrazione online: [www.eventi.bolea.com/panettone](http://www.eventi.bolea.com/panettone) dove è disponibile il programma completo.

22/06/2015



VINCE ATTUALITÀ PERSONAGGI LOCALI BUOTE PIZZARIE LIFESTYLE BOUTE ISLANDCOURSES SHOP

23 giugno 2015

## Panettone tutto l'anno

Il dolce meneghino per eccellenza vince ogni elezione e al prossimo d'estate - il 27 e il 28 giugno, nella sede del Gruppo 24 Ore. Per dar forma a una manifestazione capace di dar voce alla sua stagionalizzazione.

Il panettone si gusta tutto l'anno. Questo il mondo è pure il nome di una farsesca che pone l'accento sulla versatilità di un dolce meneghino capace di superare ogni tipo di barriera regionale, visto che ormai viene prodotto in tutta Italia, e stagionale, visto il suo adattarsi a un consumo quotidiano che va oltre le festività natalizie. Un prodotto multistagione, apprezzato in tutto il mondo e pronto a presentarsi al mondo in una due giorni, il 27 e il 28 giugno, firmata dal Gruppo 24 Ore e dal Gastronoma Davide Paoletti. Dove? Nella sede di via Mattei Rosa 81, che si trasforma in un grande palcoscenico in cui afflano più di quaranta artigiani, provenienti da tutta la Penisola. Per proporre le proprie eccellenze locali, foglie della pasta madre e di malta prima in grado di valorizzazione sia la versione tradizionale che quella più esiva.

A corredo del tutto? Laboratori, approfondimenti, incontri (anche con il trapiantato Massimiliano Nanni), merende, assaggi d'vini, caffè e liquori nonché la creazione di un panettone con la stampante 3D. A sostenere il tutto? Grandi sponsor come Valbruna (e il suo mondo di cioccolato) e Giesse, fornitori di molti ingredienti utilizzati nei panettoni in degustazione (e naturalmente in vendita). Un esempio delizioso? I canditi Amorefrutta, ottenuti da frutta fresca accuratamente selezionata, senza conservanti, coloranti e aromi artificiali. Non trascurando Fredo, orgogliosa dell'aver messo a punto la "Molanda d'Italia", sette pasticcerie dedicate a vari territori in cui non manca certo quella milanese, abbinabile al panettone e creata insieme armoniosamente albicocche, pesche, mele, pere, una spalla e accenti di cartapeva, in onore di una città multiculturale, un tempo crocevia di mercanti e di commerci.

Altri main sponsor Molino Quaglia, fiero di partecipare con le sue farine Petre e pure di firmare alcuni eventi nell'evento, "Abbiamo deciso di aderire", spiega Piero Gobetti, direttore marketing di Molino Quaglia, "perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della pasticceria italiana tradizionale e ventano chi, come gli accade per pane e pizza, sta giunto il momento di mettere in risalto la sua identità attraverso la scelta degli ingredienti migliori. Farina, burro e lievito madre vivo sono le fondamenta di questo dolce eccezionale e l'evento ideato dal Gastronoma Davide Paoletti sarà il momento giusto per presentare la nostra Università del Panettone, il nuovo corso formativo che partirà nel prossimo autunno con appuntamenti inediti per realizzare panettoni e dolci kebab italiani qualità senza compromessi", insomma, panettoni da 30 e lode.

L'ingresso a Panettone tutto l'anno è gratuito, **previa registrazione online**. Orei, sabato, dalle 11 alle 20; domenica, dalle 10 alle 20.

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ricorrenze e ospitalità  
Mercoledì 24 Giugno 2015 | aggiornato alle 14:25 | 38788 articoli in archivio

## A Milano è ancora tempo di... panettone! Due giornate di degustazioni e laboratori

Milano si prepara a ricevere i panettoni d'estate. Il 27 e 28 giugno la città celebrerà questo dolce con degustazioni, laboratori, merende alla presenza di artigiani abili nell'utilizzo della pasta madre.

Il 27 e il 28 giugno, a Milano, (in via Monte Rosa 91, sede del gruppo Sole 24 ore) annunceranno i panettoni d'estate di oltre 40 fra i più prestigiosi pasticceri, panettieri e pizzaioli provenienti da tutta Italia (ben 8 sono veneti). In occasione di Expo 2015 il **Gastronauta**, da anni promotore del panettone tutto l'anno, ha organizzato a Milano, capitale storica del lievito, la manifestazione per festeggiare questo dolce ormai consumato e prodotto tutto l'anno.



Durante l'evento (l'ingresso è libero, previa registrazione), inserito nel calendario Expo in città, sarà possibile degustare e acquistare i panettoni di artigiani abili nell'utilizzo della pasta madre e nella ricerca di ingredienti adatti sia alla versione tradizionale, sia alla veste estiva del lievito diventata una fucina di creatività artigianale. Oltre alle degustazioni e agli acquisti, durante le due giorni del panettone tutto l'anno, saranno tenuti anche alcuni interessanti incontri per operatori del settore e per amatori (pasta madre professionale e panettone a casa), nonché molti momenti dedicati ai bambini (merende, mani in pasta) e alle famiglie (brunch).

### RICERCA AVANZATA

Mostra i primi 100 panettoni

Sezione: **EVENTI**

Categoria: **MANIFESTAZIONI**

Regione:

**ESPLORA**

### ARTICOLI RICENTI

La famiglia italiana continua a...  
nel mondo tutto al mondo  
Il gusto non deve essere lo...  
dei nuovi prodotti dolci e...  
In gennaio la 1ª edizione di...  
Milano sul filo del progresso  
Una grande Avventura tutta di...  
per il bene di chi non è...  
Una 1ª edizione di 2000 panettoni...  
arriverà a degustazioni e de...  
Torna l'occasione di trovare i...  
a Milano: ecco i nomi per l'e...

## Il programma

### Sabato 27 giugno

- Ore 15.00: Panettone con stampante 3d a cura di Gioacchino Acampora (Atelier Castagna).
- Ore 16.00: La piramide del grano: dal chicco alla farina, a cura di Piero Gabrieli (Molino Quaglia).
- Ore 16.00: Merenda con pane e cioccolato.
- Ore 17.00: La ricetta per fare il panettone in casa con la pasta madre a cura di Rolando Morandin e Francesca Morandin (Maestro Pasticcere e Tecnologa alimentare).
- Ore 17.00: Mani in pasta. Piccole creazioni dolci (laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Canevari (chef).

### Domenica 28 giugno

- Ore 11.00: Panettone naturalmente a colori a cura di Massimiliano Alajmo (Chef Ristorante Le Calandre).
- Ore 11.00: Mani in pasta. Piccole creazioni dolci (Laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Canevari.
- Ore 12.00: Diretta dall'evento della trasmissione Il Gastronomo di Radio 24 a cura di Davide Paolini (posti su prenotazione).
- Dalle ore 13.00 alle ore 14:30: Piccolo brunch a cura di tramè.
- Ore 15.00: Dalla madre terra al panettone a cura di Rolando Morandin e Francesca Morandin.
- Ore 16.00: Merenda con pane e cioccolato.



## PANETTONE TUTTO L'ANNO

MOLINO QUAGLIA SARÀ SPONSOR DELL'EVENTO DI DAVIDE PAOLINI IL 27 e 28 GIUGNO A MILANO NELLA SEDE DEL SOLE 24 ORE. E SUL PRESTIGIOSO PALCOSCENICO DELLA PASTICCERIA ITALIANA PRESENTERÀ LA NUOVA UNIVERSITÀ DEL PANETTONE

**NON PERDERE LA PIRAMIDE DEL GIUGNO ALLE ORE 16:30 DI SABATO 27 GIUGNO**

Il 27 e il 28 giugno il Molino Quaglia parteciperà con Piro e Panettone tutto l'anno, l'evento ideato dal giornalista Davide Paolini, alias il Gastronomo, che si terrà nella sede del Sole 24 Ore a Milano (via Monte Rosa 31). Una due giorni che chiamerò a confronto alcuni tra i migliori artefici del panettone artigianale per degustatori e vendite al pubblico. Incontri tematici con chef e pasticceri, laboratori per bambini.

"Abbiamo deciso di aderire - spiega Piero Gabrieli, direttore marketing del Molino Quaglia - perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della tradizione pasticceria italiana e sentiamo che, come già accaduto per pane e pizza, sia giunto il momento di mettere in risalto la sua italianità attraverso la scelta degli ingredienti migliori. Farina, burro e lievito madre vivo sono le fondamenta di questo dolce eccezionale e l'evento ideato dal "Gastronomo" Davide Paolini sarà il momento giusto per presentare la nostra Università del Panettone, il nuovissimo percorso formativo che partirà nel prossimo autunno con appuntamenti rivolti per realizzare panettoni e dolci lievitati dalla qualità senza compromessi.

Perché panettone tutto l'anno? Perché al di là del dolce natalizio l'impatto del panettone può esprimere ogni giorno la sua versatilità, con forme e nomi diversi, per interpretare le stagioni in un assortimento di dolci complessivamente italiani. Dolci da consumare anche freschi perché il vero panettone artigianale dura la vita dei suoi lievi e delle sue fibre."



## PROGRAMMA

### 25/06/2015

- 15:00 Apertura manifestazione
- 15:30 La creazione del panettone con stampante 3D a cura di Giacchino Acampora, chef designer Asler Casagna
- 16:30 La piramide del grano: dal chicco alla farina a cura di Piero Galzeri, Molino Ducale
- 16:30 Merende con pane e cioccolato
- 17:00 Mami in pasta. Piccole creazioni dolci - Laboratorio gratuito per bambini su prenotazione, a cura di Marco Caravati, Chef
- 17:30 La ricetta per fare il panettone in casa con la pasta madre a cura di Rolando e Francesca Monardi
- 20:00 Chiusura manifestazione

### 26/06/2015

- 10:00 Apertura manifestazione
- 11:00 Panettone naturalmente e colorati a cura di Maximiliano Aglio, Chef
- 11:00 Mami in pasta. Piccole creazioni dolci - Laboratorio gratuito per bambini su prenotazione a cura di Marco Caravati, Chef
- 12:00 Diretta dall'evento della trasmissione Il Gastronomo di Radio 24 a cura di Davide Paolini
- 13:00 Light Brunch
- 15:00 Dalla madre tesa al panettone a cura di Rolando e Francesca Monardi
- 16:00 Merende con pane e cioccolato
- 20:00 Chiusura manifestazione

## SAI RICONOSCERE UN BUON PANETTONE ARTIGIANALE ?

24/06/2015 16:02

eventi



**LA PIRAMIDE DEL GRANO** un viaggio dal chicco alla farina per comprendere i segreti di un panettone allo stato dell'arte.

**QUANDO** Sabato 27 giugno alle ore 16:30

**DOVE** nella sede de Il Sole 24 Ore a Milano in via Monte Rosa 91

**PERCHÉ** in occasione del PANETTONE TUTTO L'ANNO del "Gastronauta" Davide Paolini

**COME** ingresso libero e gratuito previa registrazione

Bacche di vaniglia

2015



## Panettone protagonista a Milano

Panettone protagonista a Milano questa fine settimana. No, non stai sbagliando! So bene che per molti il panettone è tipico del periodo natalizio. Non la pensa così, invece, il Gastronomo Davide Paolini, che da qualche anno ha lanciato una vera e propria campagna per il "Panettone tutto l'anno", per fare consumare questo dolce non solo a cavallo fra dicembre e gennaio, ma anche per tutti gli altri mesi dell'anno.

Nella sede di quotidiano Il Sole 24 Ore in via Monte Rosa, i migliori artisti dell'arte pasticceria specializzati in questo dolce (che adoro, ma che ora dovrò abbandonare nella sua veste tradizionale, visto che non posso consumare glutine, ahimè), proporranno degustazioni, laboratori e vendite. Previsti anche incontri con gli stessi chef.



Domani pomeriggio, sabato 27 giugno, fra le molte cose in programma, ci sarà la creazione di un panettone con stampante in 3d, un incontro sulla piramide del grano "Dal chicco alla farina", laboratorio per bambini, la ricetta per far il panettone casalingo con la pasta madre. Domenica, invece, ci saranno ancora laboratori, l'incontro "Panettone naturalmente a colori", la diretta della trasmissione Il Gastronomo di Radio 24... Il panettone, inoltre, sarà declinato in varie forme, dal dolce al salato.

Ingresso libero e gratuito previa registrazione alla mail: [panettone@ilssole24ore.com](mailto:panettone@ilssole24ore.com)

<http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/316-levento/16410-panettone-tutto-lanno-a-milano-una-due-giorni-con-40-pasticceri-panettieri-e-pizzaioli.html>



## 26 ore Panettone tutto l'anno, a Milano una due giorni con 40 pasticceri, panettieri e pizzaioli

del 26 giugno 2015 Pubblicato in [Articoli archiviati dal 05/04/2011 - Levento](#)



Il 27 e il 28 giugno, a Milano, (in via Maria Riva 31, sede del gruppo Sole 24 ore) arriveranno i panettoni d'estate di oltre 40 tra i più prestigiosi pasticceri, panettieri e pizzaioli provenienti da tutta Italia.

In occasione di Expo 2015, Milano, capitale storica del panettone, il Gastroauta, da anni promotore del panettone tutto l'anno, ha organizzato la manifestazione per festeggiare questo dolce, ormai consumato e prodotto tutto l'anno. Durante l'evento (l'ingresso è libero), inserito nel calendario Expo in città, sarà possibile sia degustare sia acquistare i panettoni degli artigiani attenti nell'utilizzo della pasta madre e nella ricerca di ingredienti edotti sia alle versioni tradizionali, sia alla veste estiva diventata una forma di creatività artigianale. Con degustazioni e acquisti, durante le due giorni del panettone tutto l'anno, saranno tenuti anche alcuni interessanti incontri per professionisti e per amatori pasta madre professionali e panettone in casa, nonché molti momenti dedicati ai bambini e alle famiglie.

Ecco il programma

### SABATO 27 GIUGNO

- Ore 16 - Panettone con stampante 3 D, a cura di Gioacchino Acampora;
- Ore 16 - La piramide del grano: dal chicco alla farina, a cura di Piero Gabriel;
- Ore 16 - Merenda con pane e cioccolato;
- Ore 17 - La ricetta per fare il panettone in casa con la pasta madre, a cura di Rolando Morandini e Francesca Morandini;
- Ore 17 - Mani in pasta, piccole creazioni dolci (laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Canavari.

### DOMENICA 28 GIUGNO

- Ore 11 - Panettone naturalmente a colori, a cura di Massimiliano Ajajne;
- Ore 11 - Mani in pasta, piccole creazioni dolci (laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Canavari;
- Ore 12 - Diretta dall'evento della trasmissione il Gastroauta di Radio 24, a cura di Davide Pasolini (posti su prenotazione);
- Dalle ore 13 alle ore 14,30: Piccolo brunch, a cura di Tiziana;
- Ore 15 - Dalla madre tenera al panettone, a cura di Rolando Morandini e Francesca Morandini;
- Ore 16 - Merenda con pane e cioccolato.

## PANETTONE TUTTO L'ANNO

IL GUSTO FA DI PRESSIONE IN NOTTE DI GUSTO TORRE ALBROCCIA, MANNA, CANDITI, FRUTTA CANDITA, MIZZARELLA DI BUFALA, OLIO STRANAMENTE DI OLIVA.



Un tempo si mangiava solo nel periodo natalizio. Da qualche anno il Panettone, il più classico dei dolci invernali, lo si trova in pasticceria e in alcuni fimi più rinomati fino alla primavera inoltrata. Poi si è iniziato a vedere in estate con il gelato: una leccornia.

La tenacia di Davide Paolini, il critico gastronomico de Il Sole 24 Ore, più conosciuto come il Gastronomo, con la complicità di alcuni dei più noti (e bravi) pasticceri italiani, ha rotto il muro della tradizione proponendo il Panettone tutto l'anno. Un'idea che è diventata

anche un evento che ha l'obiettivo di portare il famoso dolce milanese in tavola per tutti i 12 mesi. Così il 27 e il 28 giugno, a Milano, (in via Monte Rosa 91, sede del gruppo Sole 24 ore) arriveranno i panettoni d'estate di oltre 40 fra i più prestigiosi pasticceri, panettieri e pizzaioli provenienti da tutta Italia (ben 8 sono veneti). Panettoni, ovviamente, artigianali, la vera novità rispetto al passato. Fresco, spesso di giornata, ormai il panettone sta sostituendo brioches, cornetti e torte nelle colazioni. Panettone non solo dolce. Sempre più diffuso quello "gastronomico" da farcire con salumi, formaggi, verdure e salse per realizzare i famosi Pan canasta, ormai immancabili negli aperitivi o ai buffet.

Quando si parla di Panettone non bisogna pensare solo al classico con uvetta e canditi che tradizionalmente mangiamo tra Natale e capodanno. Ormai le varietà non si contano più. Nate dall'astro dei maestri pasticceri, generalmente sono caratterizzate dall'utilizzo di ingredienti tipici locali. Come la Focaccia della Pasticceria Tozi di Salomaggiore Terme al lievito madre rigenerato quotidianamente, inzuppata leggermente al maraschino e arricchita con sula frutta candita di albicocca, ananas e scorze d'arancio. Oppure il Panettone 100% olio all'Olio extravergine di oliva, della pasticceria Filippi di Zanè (VI). O il King dei fratelli Fiasconaro, storici gelatieri e pasticceri di Castelbuono (Pa), appena premiato con le 3 stelle del Superior Taste Award, uno dei più ambiti riconoscimenti internazionali. Oppure uno dei panettoni che sta ottenendo i maggiori consensi, il Pan di Bufala della casertana Anna Chivazzo.

Un panettone di forte identità, soprattutto territoriale, che si presta bene a preparazioni sia dolci che salate. Grazie alla collaborazione con il Consorzio di Tutela, il Giardino di Ginevra ha realizzato uno speciale panettone, in cui il burro è stato integralmente sostituito dalla panna fresca di bufala. Per esaltare al massimo gli aromi, nella ricetta del Pan(n) di Bufala è stata eliminata la frutta candita ed è stata notevolmente ridotta la percentuale di zucchero. Se ne è ottenuto un impasto profumato, soffice e bilanciato, che ha consentito di realizzare un panettone particolarmente adatto ad essere servito sia in mise dolce che salata, per dar vita ad abbinamenti sorprendenti e delicati, con i tanti prodotti di qualità che il territorio campano è capace di esprimere.



Ma a Milano all'evento promosso da Paolini, saranno oltre 40 i panettoni preparati per l'occasione da altrettanti pasticceri e forni. Spazio anche alle novità. Come la creazione del panettone con stampante 3D a cura di Giocchino Acampora, chief designer dell'Abelini Castagna. O educational aperti a tutti per imparare a fare il panettone in casa con la pasta madre a cura di Rolando e Francesca Morandini. Durante l'evento saranno presenti desk per la degustazione e vendita dei panettoni artigianali e come di assaggio di prodotti correlati come vini, liquori, caffè. Nel corso delle due giornate si alterneranno laboratori tematici, iniziative dedicate ai bambini e altre iniziative speciali.

"Nella cornice di Expo Milano 2015 la manifestazione raccoglie i migliori produttori italiani con l'obiettivo di diffondere la cultura del panettone, massima espressione della gastronomia milanese, ad un pubblico nazionale ed internazionale anche fuori dal periodo natalizio", afferma l'ideatore Davide Paolini.

# Profumo di broccoli

**domenica 28 giugno 2015**

## Panettone tutto l'anno

Eccoci arrivati all'edizione 2015 di **Panettone Tutto l'Anno**, un'iniziativa del Sole 24 Ore promossa assieme al Gastronomista Davide Paulini.

Panettone Tutto l'Anno ha l'obiettivo di diffondere la cultura di questo eccellente prodotto della gastronomia italiana anche al di fuori del periodo natalizio.

La manifestazione dura due giorni (27 e 28 giugno), si svolge presso la sede del Sole 24 Ore a Milano in via Monte Rosa 91 e vede la partecipazione di 47 produttori eccellenti.

E' possibile degustare e acquistare prodotti, ma anche partecipare a laboratori tematici per adulti e per bambini.

Il programma ufficiale prevede:

**Profumo per una nuova avventura in cucina!**



**27 giugno 2015**

15:00 Apertura manifestazione

15:30 La creazione del panettone con stampante 3D

a cura di Giuseppina Atampora, chef designer Astier Carbone

16:30 La piramide del grano: dal chicco alla farina

a cura di Piero Galvani, Molino Quaglia

16:30 Merenda con pane e cioccolato

17:00 Mani in pasta. Piccole creazioni dolci - Laboratorio gratuito per bambini su prenotazione

a cura di Marco Carevati, Chef

**PONTE SALUTI**

17:30 La ricetta per fare il panettone in casa con la pasta madre

a cura di Roberto e Francesca Mirandoli

La partecipazione ai laboratori è gratuita previa iscrizione.  
Per iscriverci inviare una email a [panettone@sole24ore.com](mailto:panettone@sole24ore.com)

18:00 Mani in pasta. Piccole creazioni dolci - Laboratorio gratuito per bambini su prenotazione 2° sessione

a cura di Marco Carevati, Chef

La partecipazione ai laboratori è gratuita previa iscrizione.  
Per iscriverci inviare una email a [panettone@sole24ore.com](mailto:panettone@sole24ore.com) specificando la sessione prescelta.

20:00 Chiusura manifestazione

28 giugno 2012

10:00 Apertura manifestazione

11:30 Panel discussion "L'educazione al cibo"  
a cura di Massimo Lenzi, Agnese, Onep  
La partecipazione ai laboratori è gratuita previa iscrizione  
Per saperne di più o per iscriversi a [panettonet@molinoquaglia.com](mailto:panettonet@molinoquaglia.com)

11:30 Mare in pasta - Piccola creazione dolci - Laboratorio gratuito per bambini su prenotazione  
a cura di Marco Caracciolo, Onep  
POSTI LIMITATI

12:00 Diretta dall'evento della trasmissione il Giustiziere di Paolo Zei  
a cura di Danilo Pizzini  
POSTI SU PRENOTAZIONE

13:00 Light dinner

14:30 Mare in pasta - Piccola creazione dolci - Laboratorio gratuito per bambini su prenotazione 2ª sessione  
a cura di Marco Caracciolo, Onep  
La partecipazione ai laboratori è gratuita previa iscrizione  
Per saperne di più o per iscriversi a [panettonet@molinoquaglia.com](mailto:panettonet@molinoquaglia.com) specificando il sessione prescelta

15:00 Carta madre verde al panettone  
a cura di Roberto e Francesca Morandi  
La partecipazione ai laboratori è gratuita previa iscrizione  
Per saperne di più o per iscriversi a [panettonet@molinoquaglia.com](mailto:panettonet@molinoquaglia.com)

16:00 Merenda per bambini e genitori

18:30 Mare in pasta - Piccola creazione dolci - Laboratorio gratuito per bambini su prenotazione 3ª sessione  
a cura di Marco Caracciolo, Onep  
La partecipazione ai laboratori è gratuita previa iscrizione  
Per saperne di più o per iscriversi a [panettonet@molinoquaglia.com](mailto:panettonet@molinoquaglia.com) specificando il sessione prescelta

20:00 Chiusura manifestazione

### Qualche foto della giornata

Stacciamo un panettone in 3D!!!



La piramide del grano  
a cura di Piero Gabiellini del Molino Quaglia



Laboratori per bambini  
con lo Chef Marco Caserari



Laboratori per bambini  
con lo Chef Marco Caserari



I grandi maestri Roberto Morandini e Francesca Morandini alla prova con il pasticcino e con il lievito madre







La scelta degli assaggi era davvero ampia ed eccellente: panettoni classici e nuovi, dolci, salati, *estivi*,... Dal Panotto con pomodorini canditi al miele e pasta di limone e mandorla, al panettone sfogliato, dal panettone cioccolato e lamponi al panettone con olive taggiasche, da quello con il tartufo a quello con i fiori di sambuco, oppure ancora al panettone con 12 colori e 12 gusti. Questi sono solo alcuni esempi.

*Panettone tutto l'anno* mi hai convinto: porto a casa un bel bottino (da Renato Bosco, Mauro Morandin ...) e poi nei prossimi giorni, non temendo il caldo né il forno, mi rimetto ad impastare qualche bel panettone.

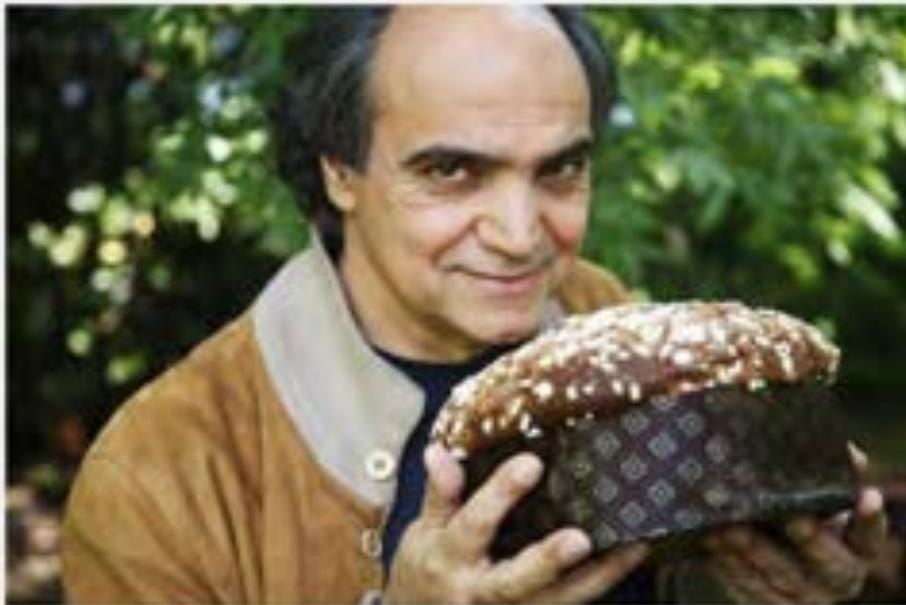
Grazie a tutta l'organizzazione e alla prossima edizione.



## Panettone quattro stagioni

29 June 2015 - Tags: alimentazione, benessere, dolci, FoodMovement, Milano, Panettone, qualità ita

Panettone quattro stagioni – Ha avuto inizio il progetto di valorizzazione e destagionalizzazione del simbolo del Natale: ovviamente a Milano!



Panettone Quattro Stagioni - Cucina Semplicemente - Digitec Info, [www.rivisaper.it/](http://www.rivisaper.it/)

Il panettone quando arriva, arriva... parafrazando una battuta di Renato Pozzetto in un noto spot pubblicitario che giustamente compare nel mese di dicembre. Sabato 27 e domenica 28 giugno, presso la sede milanese del Gruppo 24 Ore in Via Monte Rosa 31 ha avuto luogo l'evento 'Panettone tutto l'anno', iniziativa che Davide Paolletti, il 'Gastronauta' e conduttore dell'omonima trasmissione radiofonica su Radio 24, porta avanti da diversi anni e che in questi due giorni ha fatto riunire i migliori produttori del tipico dolce natalizio del capoluogo meneghino.

Il progetto di valorizzazione e destagionalizzazione del simbolo per eccellenza del Natale nasce nel 2007 e ad oggi le iniziative che permettono di degustare il panettone anche d'estate sono molteplici e coinvolgono artigiani del settore sia del nord che del sud Italia. Nell'anno di Expo, non a caso a Milano, non poteva essere da meno anche perché all'estero i maestri pasticceri preparano e vendono il panettone in ogni stagione ed ormai anche la grande distribuzione organizzata lo inserisce tra i prodotti a produzione continua.



Panettone Quattro Stagioni – Cucina Semplicemente

In questi due giorni dedicati al panettone tout-court, i più prestigiosi produttori artigianali di tutta Italia hanno contribuito a portare avanti l'obiettivo di diffondere la cultura del "pan de' Tosti" fuori stagione. Interessante la presenza di laboratori didattici tra cui quello per insegnare a preparare il panettone in casa utilizzando il lievito madre e anche nella versione senza glutine grazie alle lezioni di Rolando e Francesca Morandin della Scuola del **Molino Quaglia**, intrigante anche la creazione del panettone con stampante 3D grazie alla dimostrazione di Gioacchino Acampora. Grazie invece a Piero Gabrieli si è potuto capire come la farina totalmente integrale sia importante sia a livello nutrizionale che per un'economia a basso impatto ambientale.

Pasticcieri, pizzaioli e chef ispirati da questo dolce hanno dato sfogo al loro estro presentando il panettone come ingrediente principale in accostamenti dolci e salati da stupire il pubblico italiano e straniero intervenuto.

Monica Martino



Nome - (AGIELLE) - Agroalimentare: Sicilia all'evento del Sole24Ore "Panettone tutto l'anno"

## (AGIELLE) - Agroalimentare: Sicilia all'evento del Sole24Ore "Panettone tutto l'anno"

(AGIELLE) - Milano - Per scoprire tutto quello che avreste voluto sapere sui lieviti più popolari della cucina italiana e non avete mai osato chiedere, appuntamento per "Panettone tutto l'anno" organizzato presso la sede del Sole24Ore dal gastronomo Davide Pautini. E tra le sorprese anche il panettone «King», firmato Fiasconaro, azienda doriana siciliana specializzata nella produzione di paste lievitate. Una tra le attrazioni della due giorni di degustazioni, laboratori e incontri tematici, che ha richiamato oltre 40 tra i migliori pasticceri d'Italia invitati a proporre al pubblico, al debutto dell'estate, i propri panettoni: il panettone King, dolce artigianale da forno con canditi freschi di arance di Sicilia, farina di grano siciliano e uva sultanina profumata e aromatizzata con vino liquoroso malvasia dell'isola di Lipari; semplice e gustosissima la ricetta proposta per l'evento milanese tagliando il panettone a cubetti piccoli servendolo con una coppa di granita di Sicilia e frutta di stagione. (agiellenews.it)

28/06/2015 - 15:11

Pubblicato in: MILANO | LOMBARDIA | Agroalimentare



## MOLINO QUAGLIA SARÀ SPONSOR CON PETRA DI "PANETTONE TUTTO L'ANNO"

dal 27/06/2015 al 28/06/2015

Di DAVIDE FACINI

IL 27 e 28 GIUGNO A MILANO NELLA SEDE DEL SOLE 340RE  
E SUL PRESTIGIOSO PALCOSCIENCO DELLA PASTICCERIA ITALIANA  
PRESENTERÀ LA NUOVA UNIVERSITÀ DEL PANETTONE

Il 27 e il 28 giugno il Molino Quaglia parteciperà con Petra e Panettone tutto l'anno, l'evento ideato dal giornalista Davide Facini, alias il Gastronauta, che si terrà nella sede del Sole 34 Ore a Milano (via Monte Rosa 91).

Una due giorni che chiamerà a confronto alcuni tra i migliori artisti del panettone artigianale per degustazioni e vendite al pubblico, incontri tematici con chef e pasticceri, laboratori per bambini.

"Abbiamo deciso di aderire - spiega Piero Gabriel, direttore marketing del Molino Quaglia - perché il panettone è uno dei dolci per antonomasia della pasticceria italiana tradizionale e sentiamo che, come già accaduto per pane e pizza, sia giunto il momento di mettere in risalto le sue doti attraverso la scelta degli ingredienti migliori. Farina, burro e lievito madre vivo sono le fondamenta di questo dolce eccezionale e l'evento ideato dal "Gastronauta" Davide Facini sarà il momento giusto per presentare la nostra Università del Panettone, il nuovissimo percorso formativo che partirà nel prossimo autunno con appuntamenti inediti per realizzare panettoni e dolci lievitati dalla qualità senza compromessi. Perché panettone tutto l'anno? Perché - prosegue Gabriel - al di là del dolce natalizio l'impasto del panettone può esprimere ogni giorno la sua versatilità, con forme e nomi diversi, per interpretare le stagioni in un assortimento di dolci completamente italiani. Solo da consumare sempre freschi perché il vero panettone artigianale non può durare più a lungo della vita dei suoi lieviti e della sua farina".

Ecco il programma:

**Venerdì 27 giugno** (dalle ore 15.00 alle ore 18.00) il programma prevede: la creazione del panettone con stampante 3D; la piramide del grano dal chicco alla farina; la merenda con pane e cioccolato; un laboratorio per bambini e una lezione in cui verrà insegnato a preparare il panettone in casa con la pasta madre.

**Domenica 28 giugno** (dalle 10.00 alle 20.00) oltre ai laboratori per bambini non mancheranno momenti di approfondimento legati alla produzione del panettone e al confronto tra diverse tipologie di prodotti.

Il Molino Quaglia nasce nel 1913 e da sempre vanta una spiccata abilità nel combinare le selezioni di grano più adatte alle caratteristiche di ogni farina, realizzando controlli capillari in ogni fase di lavorazione. Dal 2012 con Petrelli ha riportato sulle tavole degli italiani una farina di grano tenero interamente coltivato in Italia con tecniche di agricoltura sostenibile, pulito da infestanti e tossine con la massima precisione oggi possibile, macinato a pietra e tracciato fin dal campo di origine. Il progetto Petrelli 100% grano italiano nasce dal bisogno diffuso dei consumatori di prodotti lievitati di conoscere l'origine del grano e di avere a disposizione farine con maggior contenuto di fibre che riportano i tempi di digestione dei carboidrati al livello ottimale per il benessere del corpo. PetraVitali è invece la linea di prodotti di nuova concezione che il Molino Quaglia realizza dal mese di settembre 2013 nel nuovo stabilimento di Este (Pd) utilizzando un processo industriale brevettato detenuto in esclusiva europea. Ne fanno parte lieviti, legumi e cereali germinati, in forma intera o sferinata, con caratteristiche di digeribilità e valori nutrizionali fino a ieri impensabili in ingredienti realizzati in un processo industriale con la massima sicurezza alimentare oggi possibile.

Per maggiori informazioni [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)

Gustosaricerca.it

<http://gustosaricerca.it/ricetta/579611/panettone-tutto-lanno-milano-2728-giugno>

 <b>Gustosa Ricerca</b>	cerca una ricetta
<b>Panettone tutto l'anno! Milano 27-28 giugno</b>	



[Home](#) [Contatti](#) [Glossario](#) [Gestione](#) [Gestione](#) [Gestione](#) [Gestione](#) [Gestione](#) [Gestione](#)

### Panettone tutto l'anno! Milano 27-28 giugno

La ricetta è stata aggiunta il 19 giugno 2015, 15:18

Save the date: appuntamento da non perdere il 27 e 28 giugno a Milano, presso la sede del 8 sole 24 ore (via Monte Rosa 91), 40 tra pasticceri, panettieri, pizzaioli e chef si aspettano per la degustazione e vendita dei loro pane [...]



The screenshot shows a news article on the Geonews.it website. At the top left is the logo "GEOS NEWS" with a location pin icon. To the right are links for "Città Geonews" and "Città Sun". Below this is a green navigation bar with the breadcrumb: "Home / Regione Lombardia / Provincia di Milano / Città di Milano / Panettone tutto l'anno, due giorni golosi a fine giugno".

# Panettone tutto l'anno. Due giorni golosi a fine giugno

Mentelocale Milano | 22 giugno 2015 | 17:05 | Notizie da: Città di Milano

## Blueworks SaaS Solution

Scopri IBM Smart SaaS Solution Provalo gratis per 30 giorni

Torna l'evento dedicato allo storico dolce milanese. Degustazioni, laboratori, eventi per bambini. Il programma, sabato 27 e domenica 28

### Mapa Città di Milano



Trova-eventi.it

<http://trova-eventi.it/milan-panettone-tutto-lanno-27-28-giugno/>

# TROVA EVENTI

HOME

MAPPA DEGLI EVENTI

INSERISCI IL TUO EVENTO



## Milan: Panettone Tutto l'Anno 27-28 giugno

27 giugno 2015 presso Panettone Tutto l'Anno a Milan.

Perché solo a Natale? Il panettone va mangiato tutto l'anno ed è arrivato il momento di dirlo tutti insieme! Sabato 27 e domenica 28 giugno presso la sede de Il Sole 24 ORE più di quaranta maestri pasticceri presenteranno il meglio della loro produzione: impasti alleggeriti, panettoni salati e gourmet realizzati con pasta madre e grani antichi, da assaggiare ed acquistare.

Nel corso delle due giornate si alterneranno iniziative dedicate ai bambini e laboratori tematici che vedranno tra i relatori Massimiliano Ajajmo, Pietro Gabrielli, Morandin Rolando, Francesca Morandin e Gioacchino Acampora con la realizzazione di un panettone con la stampante 3D.

Sabato 27 giugno dalle 18.00 alle 20.00

Domenica 28 giugno dalle 18.00 alle 20.00

Domenica alle 12.00, sarà trasmessa live la trasmissione radiofonica Il Gastronomo di Radio 24 a cura di Davide Pacini



Per il programma completo visitate il sito [www.eventi.ilsole24ore.com/panettone](http://www.eventi.ilsole24ore.com/panettone)

Ingresso libero e gratuito previa registrazione. Per partecipare ai laboratori mandate una email a [panettone@ilsole24ore.com](mailto:panettone@ilsole24ore.com) specificando l'incontro scelto.

Per il programma completo visitate il sito [www.eventi.ilsolo24ore.com/panettone](http://www.eventi.ilsolo24ore.com/panettone)

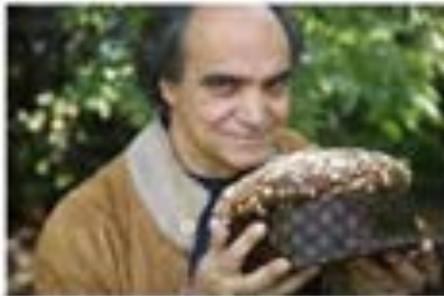
Ingresso libero e gratuito previa registrazione. Per partecipare ai laboratori mandate una email a [panettone@ilsolo24ore.com](mailto:panettone@ilsolo24ore.com) specificando l'incontro scelto.

Saranno con noi Pizzeria Apogeo - New Location Pasticceria artigianale Arleo Aviano Pasticceria Al Vecchio Forno Baldinucci Berardi Pasticceria Ristorante **Eventi BUSUOLI** - Pasticceria - Cioccolateria - Bar Casa del Dolce Casa del Pane Pasticceria Comi Pasticceria Cucchi Davittorio Dolce Locanda i dolci Namura Dolciarte di Carmen Vecchione Fiasconaro **Panettone Filippi Gigi Pipa Il Giardino Di Ginevra Nuova Pasticceria Lady Pregiata Forneria LENTI Casa Locatelli Panificio Davide Longoni Dall'Ava Bakery PASTICCERIA MAZZALI Merlo Pasticceria dal 1982 Roberto Cantolacqua Ripani Mauro Morandin Pasticceria Morlacchi Pasticceria Olivieri Opera waiting-100%nature Pasticceria Giotto dal Carcere di Padova Pepe Mastro Dolciere Pasticceria Quagliotti Pasticceria Reina Renato Bosco Antico Forno Roscioli Forno Sammarco Pasticceria Sartori Attilio Servi Pasticceria Pasticceria Stella Pasticceria Tabiano Tiri 1957 - Acerenza Pasticceria Tesi Pasticceria Viganò Baghi's**



DOMENICA 21 GIUGNO 2015

## #Panettone tutto l'anno 27 e 28 giugno Milano



### PANETTONE TUTTO L'ANNO

27 e 28 giugno  
Milano

Il 27 e il 28 giugno, a Milano, (in via Monte Rosa 91, sede del gruppo Sole 24 Ore) arriveranno i panettoni d'estate di oltre 40 fra i più prestigiosi pasticceri, panettieri e pizzaioli

provenienti da tutta Italia (Ove il caso venisse).

In occasione di Expo 2015 Davide Paolizzi (Gastronauta, Radio 24, Il Sole 24 Ore), da anni promotore del panettone tutto l'anno, ha organizzato a Milano, capitale storica del lievito, la manifestazione per festeggiare questo dolce ormai consumato e prodotto tutto l'anno. Durante l'evento (l'ingresso è libero, previa registrazione), inserito nel calendario Expo in città, sarà possibile degustare e acquistare i panettoni di artigiani abili nell'utilizzo della pasta madre e nella ricerca di ingredienti adatti sia alla versione tradizionale, sia alla veste attiva del lievito diventato una fascia di creatività artigianale. Oltre alle degustazioni e agli acquisti, durante le due giorni del panettone tutto l'anno, saranno tenuti anche alcuni interessanti incontri per operatori del settore e per amanti (pasta madre professionale o panettone a casa), nonché molti momenti dedicati ai bambini (cucendo, mani in pasta) e alle famiglie (brusch).



#### **Sabato 27 giugno**

Ore 15.00: **PANETTONE CON STAMPANTE 3D** a cura di Gioacchino Anzopora (Atelier Cantagna)

Ore 16.00: **LA PIRAMIDE DEL GRANO: DAL CHICCO ALLA FARINA** a cura di Piero Gabioli (Molino Quaglia)

Ore 16.00: **MERENDA CON PANE E CIOCCOLATO**

Ore 17.00: **LA RICETTA PER FARE IL**

**PANETTONE IN CASA CON LA PASTA MADRE** a cura di Rolando Morandini e Francesca Morandini (Maestro Pasticcere e Tecnologa alimentare)

Ore 17.00: **MANI IN PASTA. PICCOLE CREAZIONI DOLCI** (laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Canevari (Chef)

#### **Domenica 28 giugno**

Ore 11.00: **PANETTONE NATURALMENTE A COLORI** a cura di Massimiliano Alojmo (Chef Ristorante Le Calandre)

Ore 11.00: **MANI IN PASTA. PICCOLE CREAZIONI DOLCI** (Laboratorio per bambini su prenotazione) a cura di Marco Canevari

Ore 12.00: **DIRETTA DALL'EVENTO DELLA TRASMISSIONE IL GASTRONAUTA IN RADIO 24** a cura di Davide Paolini (postì su prenotazione)

Dalle ore 13 alle ore 14:30: **PICCOLO BRUNCH A CURA DI TRAMÈ**

Ore 15.00: **DALLA MADRE TERRA AL PANETTONE** a cura di Rolando Morandini e Francesca Morandini

Ore 16.00: **MERENDA CON PANE E CIOCCOLATO**

#### **PANETTONE TUTTO L'ANNO | 27-28 GIUGNO 2015**

Sole 24 Ore | Via Monte Rosa, 91

Ingresso gratuito previa registrazione (<http://eventi.ilsoler24ore.com/panettone>)

Orari: Sabato 15.00-20.00 | Domenica 10.00-20.00  [Mi piace](#) 