

Fiere ed eventi



0 Comments novembre 21, 2018

A Milano va in scena Artisti del Panettone

L'8 e il 9 dicembre la città meneghina ospiterà l'evento **Artisti del Panettone**: degustazioni, masterclass, live cooking e talk dedicati al dolce natalizio.

La kermesse, ospitata nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo, riunirà in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella **pasticcERIA artigianale**: dalla Lombardia con il Maestro **Iginio Massari**, **Vincenzo Santoro** de La Martesana e **Maurizio Bonanomi**, all'Alta Badia insieme ad **Andrea Tortora** dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef trstellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di **Luigi Biasetto**, mentre a Torino si incontra **Fabrizio Galla**. L'amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l'arte pasticceria di **Gino Fabbri** a Bologna e **Paolo Sacchetti** a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani **Alfonso Pepe** e **Sal De Riso** e il lucano **Vincenzo Tiri**.

I visitatori saranno guidati nell'affascinante mondo di questa eccellenza gastronomica dai più famosi Pasticceri italiani, attraverso una serie di originali appuntamenti che avranno luogo nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo di Milano (Piazza Mercato, 2).

Il panettone al cioccolato è protagonista della masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30, mission impossibile per i più ma non per un Campione del Mondo. Il 9 dicembre si svolge la masterclass con Iginio Massari, insieme alla figlia Debora Massari, dal titolo Stelle con polvere di panettone. Sempre domenica alle 14 scende in campo Sal De Riso con la masterclass Panettone al limone e ginger, una sferzata di pura energia con i colori e i sapori tipici della Costiera Amalfitana.

A seguire, alle 15, Maurizio Bonanomi conduce la degustazione al buio pan de sciuri, per imparare a riconoscere ad occhi bendati gli ingredienti e le loro caratteristiche.

Tra le guest star di Artisti del Panettone lo spagnolo **Paco Torreblanca**, considerato uno dei maestri pasticceri più innovativi a livello internazionale, che sabato 8 dicembre condurrà i visitatori in una caliente masterclass all'insegna della sperimentazione.

La programmazione completa dell'evento è disponibile sul sito www.artistidelpanettone.it

Artisti del Panettone non si esaurisce nella due giorni di evento. Per la gioia dei più golosi, verrà infatti allestito un **temporary shop** nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, aperto tutti i giorni dall'8 al 24 dicembre dalle 10.30 alle 20, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali.

Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su DestinationGusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo, creato per scoprire e incontrare in tutta Italia i piccoli agricoltori e gli artigiani che realizzano i cibi tipici dei loro territori, frutti di tradizioni ed eredità culturali che non hanno pari al mondo. Destination Gusto ha l'intento di gratificare le tavole dei consumatori e nel contempo di valorizzare il lavoro delle famiglie produttrici e di contribuire a perpetrare la straordinaria tradizione eno-gastronomica italiana.

Tutti i pasticceri presenti alla kermesse saranno anche i protagonisti dell'omonimo format tv in onda dal 26 novembre su **Sky Uno**: dieci puntate dedicate ai migliori interpreti del panettone, cui si affiancherà una sul Maestro dei Maestri, Iginio Massari, che avrà anche il ruolo di introdurre e chiudere ogni puntata. Al termine di ogni monografia, i dieci artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi di panettone.

Share



Tags

[Pasticceria Artigianale](#)[Artisti Del Panettone](#)[Vincenzo Santoro](#)[Maurizio Bonanomi](#)[Andrea Tortora](#)[Fabrizio Galla](#)[Gino Fabbri](#)[Paolo Sacchetti](#)[Alfonso Pepe](#)[Sal De Riso](#)[Vincenzo Tiri](#)[Temporary Shop](#)[Sky Uno](#)[Paco Torreblanca](#)[Luigi Biasetto](#)[Panettone](#)[Iginio Massari](#)[Newswire](#)

Vota questo articolo



Articoli che potrebbero interessarti



Cracco rinnova la partnership con Msc



Martini&Rossi: addio a Luigi Rossi di Montelera



Il Chinò Sanpellegrino compie 60 anni

Nessun commento

Aggiungi un commento

Commento: