

Milanodabere.it



HOME EVENTI ART&DESIGN RISTORANTI FOOD&BEVERAGE LIFESTYLE WELLNESS TRAVEL KIDS SPECIALI MI



Milanodabere.it > Eventi > Food > **Artisti del Panettone, l'evento che riunisce i più grandi pasticceri d'Italia per la festa più golosa dell'anno**

BREAKING NEWS

ARTISTI DEL PANETTONE 2018



Artisti del Panettone, l'evento che riunisce i più grandi pasticceri d'Italia per la festa più golosa dell'anno

di Elisabetta Canoro

lunedì 3 dicembre 2018



In Piazza dei Mercanti arriva Artisti del Panettone, una due giorni dedicata al famoso dolce natalizio, celebrato da nord a sud dello Stivale dai grandi maestri della pasticceria italiana

Il Natale a Milano non è mai stato così goloso. Dopo [RePanettone](#), i Maestri del Panettone e in attesa della [Festa del Panettone](#), l'appuntamento questa volta è con **Artisti del Panettone**, atteso l'8 e 9 dicembre a Palazzo dei Giureconsulti, nella centralissima Piazza dei Mercanti.

Degustazioni, masterclass, live cooking e talk per scoprire i segreti del più famoso dolce natalizio italiano animeranno i profumati spazi della storica location meneghina. Fino alla Vigilia, inoltre, spazio anche allo shopping con un temporary store dedicato ai migliori panettoni artigianali.

[Leggi qui lo Speciale Natale di Milanodabere](#)

Da Massari a Tortora, i grandi maestri della pasticceria italiana

È un'occasione imperdibile per fare un vero e proprio 'viaggio goloso' nella pasticceria artigianale. Passando dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il maestro **Iginio Massari**. **Vincenzo Santoro** di *Pasticceria Martesana* e **Maurizio Bonanomi**. Spostandosi poi in quota, in Alta Badia, da **Andrea Tortora** dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante *St. Hubertus*, regno dello chef trisstellato Norbert Niederkofler, prima di fare tappa a Padova da **Luigi Biasetto** e a Torino da **Fabrizio Galla**. A Bologna è la volta di **Gino Fabbri**, mentre a Prato ingolosisce l'arte pasticceria di **Paolo Sacchetti**. A sud, infine, protagonisti i campani **Alfonso Pepe** e **Sal De Riso** e il lucano **Vincenzo Tiri**.

Un fitto programma di eventi

Per saperne di più ci sono poi i tanti eventi organizzati ad hoc. Un fitto programma che permette, ogni giorno, di conoscere le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live. Non mancano divertenti **degustazioni al buio** per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale e altro ancora. Tra i tanti, il *Panettone al Cioccolato* è protagonista della masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30. Il 9 sono attesi Iginio Massari, insieme alla figlia Debora Massari, e Sal De Riso con la masterclass *Panettone al limone e ginger*, con i sapori tipici della Costiera Amalfitana. Viene da lontano 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.

Per la gioia dei più golosi, sarà aperto dall'8 al 24 dicembre (dalle 10.30 alle 20.00) un **temporary shop** nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali dei migliori pasticceri italiani. Dal 26 novembre, inoltre, i panettoni si potranno acquistare anche su [DestinationGusto.it](#), il negozio online di Intesa Sanpaolo.

SOCIAL MILANODABERE.IT

