

Gli 'Artisti del Panettone' arrivano a Milano

Degustazioni, masterclass, live cooking e talk animano lo storico Palazzo dei Giureconsulti durante il weekend dell'8 e 9 dicembre

Il panettone è il protagonista di un evento patrocinato dal **Comune di Milano** che, per due giorni, l'8 e il 9 dicembre 2018, dalle 10.00 alle 19.30, animerà il centro della città con performance live, degustazioni e incontri volti a scoprire i segreti del più famoso dolce natalizio italiano. **Artisti del Panettone** riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella pasticceria artigianale. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro **Iginio Massari**, **Vincenzo Santoro** di Pasticceria Martesana e **Maurizio Bonanomi**, per poi andare in Alta Badia insieme ad **Andrea Tortora** dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato **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 prestigio-

sa 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 dei Mercanti, 2). La programmazione completa dell'evento, disponibile su artistidelpanettone.it, prevede ogni giorno delle masterclass per scoprire le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live, delle divertenti degustazioni al buio per individuare, a occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale, dei talk con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei live cooking con esperti della lievitazione. I dieci Artisti del Panettone, inoltre, si scontreranno con il numero uno della classifica di *Gazzagolosa* e con il miglior under 35. Il concorso di *Gazzagolosa*, inserto dedicato al cibo della *Gazzetta dello Sport*

si è conquistato, in cinque edizioni, la fiducia dei professionisti ed è diventato il punto di riferimento per tutti gli appassionati grazie all'autorevolezza e alla serietà che lo contraddistinguono da sempre. Da quest'anno la classifica si evolve e si arricchisce con una premiazione live il 9 dicembre organizzata in partnership con Artisti del Panettone, alla presenza della giuria presieduta da Iginio Massari e composta da esponenti del giornalismo e personaggi dello showbiz come Arisa, chef Alessandro Borghese, Lodovica Comello, Giuseppe Cruciani, Diletta Leotta, il Trio Medusa, Pupo e Victoria Cabello. Supervisione tecnica a cura di Debora Massari, tecnologa alimentare. 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 20.00. Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su DestinationGusto.it, il negozio online di **Intesa Sanpaolo**. Tutti gli Artisti del Panettone 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 10 Artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi di panettone. Partner: Intesa Sanpaolo, Agrimontana, Bravo Spa, Cesarin Spa, Cast Alimenti, Compriat, Hausbrandt, H&H Lifestyle, Molino Dallagiovanna, Molino Pasini, Patatas Nana, Perugia, Valrhona, Valverde Water. Media Partner: *Cook* (il mensile food del *Corriere della Sera*), *La Gazzetta dello Sport*, RDS, MI Tomorrow. Progetto a cura di **MN Holding**.

