



Domani e domenica, a Palazzo Giureconsulti, arrivano gli *Artisti del Pan*

Sua maestà, il p



**LUIGI
BIASETTO**

Pasticceria Biasetto
di Padova

Particolarità: lievito madre e le migliori farine per i suoi panettoni
Specialità: panettone al cioccolato e glassa di amaretto dolce alla mandorla
Masterclass: panettone al cioccolato, domani alle 16.30

«Da bambino mangiavo il panettone abbinandolo a qualche cubetto di cioccolato. Mi piaceva il contrasto tra la sofficità della pasta e la croccantezza del cioccolato. Da grande li ho fatti incontrare ed è nato il mio panettone al cioccolato»



**MAURIZIO
BONANOMI**

Pasticceria Merto
di Pioltello

Particolarità: assoluto purista della lievitazione
Specialità: il caratteristico Pandolce all'albicocca
Masterclass: pan dei sciuri, domani alle 14.00

«C'è il mio percorso personale e professionale, la mia vita insomma. E tutto parte dal lievito che ho incontrato nella prima pasticceria per cui ho lavorato. Un lievito vecchio di 100 anni che è il filo conduttore di ogni mia fatica»



**SAL
DE RISO**

Pasticceria De Riso
a Minori (Salerno)

Particolarità: coniuga sapori e odori tra nord e sud e sperimenta oltre 30 versioni di panettone
Specialità: panettone al limoncello
Masterclass: panettone al limone e zenzero, domenica alle 14.00

«È la storia degli ingredienti dell'Italia meridionale, declinati in un prodotto italiano tra i più conosciuti e apprezzati al mondo. Una storia fatta di grande passione e di una filosofia essenzialmente legata alla qualità»



Particolarità: p
Maestri Pasticci
Specialità: pan
realizzato in du
Masterclass: p;
tradizionale, do

«La prima sfida diano. Ho scelto prodotto, ho scelto tradizione. Il pan è il mio stimolo,

Che storia racconta la ricetta del suo



**ALFONSO
PEPE**

Pasticceria Pepe
di Sant'Egidio Albino (Salerno)

Particolarità: panettoni con pasta leggera e digeribile grazie alla lievitazione di 36 ore
Specialità: panettone al fico bianco, varietà tipica del Sud Italia
Masterclass: panettone al caffè e al cioccolato bianco, domani alle 18.00

«Il mio modo di lavorare. Passaggi studiati con precisioni, una macchina rodata in ogni dettaglio ma non automatica. Un ingranaggio perfetto ma dal cuore umano. Il fattore umano c'è sempre. Lo considero il nostro ingrediente segreto»



**PAOLO
SACCHETTI**

Pasticceria Caffè
Nuovo Mondo di Prato

Particolarità: maestro pasticciere della lievitazione
Specialità: Giulebbe, pasta lievitata arricchita di albicocche
Masterclass: panettone a tre impasti, domenica alle 12.00

«Giulebbe è un prodotto che racconta i sapori e i profumi della mia terra, che è la Toscana, oltre alle mie umili origini contadine. Ci sono i frutti dell'infanzia come i fichi. È un piccolo sunto della mia vita»



**VINCENZO
SANTORO**

Pasticceria La Martesana
di Milano

Particolarità: istituzione milanese del dolce, dove l'artigianalità si sposa con la creatività
Specialità: Panetton de l'Enzo con cioccolato e confettura di albicocche o cioccolato e zenzero
Masterclass: Panetton de l'Enzo, domani alle 13.00

«Racconta essenzialmente la mia storia. O meglio riassume in un solo prodotto i miei dolci preferiti: il panettone, perché è difficilissimo da fare e perché rappresenta il simbolo di Milano, oltre alla Sacher»



Particolarità: ti
una per ogni irr
con 72 ore di cr
Specialità: pan
Masterclass: p;
domani alle 17.

«La famiglia e il perché ma presenta prop affettivi, l'amo che si vogliono



Arti
Dor
dall

Piaz

artis

ettone

panetton

**GINO
FABBRI**

 Pasticceria Gino Fabbri
di Bologna

 residente dell'Accademia
eri Italiani
ettone tradizionale
e versioni
anettone
menica alle 17.00

 SCOPRI
DI PIÙ
A PAGINA
17

«...la, il mio banco di prova quoti-
di produrre poche tipologie di
etto di stupire e fidelizzare con la
anettone classico è la mia meta e
perpetuo»


**FABRIZIO
GALLA**

 Pasticceria Galla
di San Sebastiano Po (Torino)

Particolarità: lunghi impasti, ingredienti
selezionati e tecnica e estetica perfette
Specialità: panettone tradizionale
con canditi e uvetta
Masterclass: panettone pere e cioccolato,
domenica alle 15.00

«È la concretizzazione della mia perenne ricerca
di qualcosa di nuovo. Un abbinamento apparen-
temente classico (pere e cioccolato) ma la ricerca
del miglior ingrediente: il miglior cioccolato, la
migliore pera candita»

panettone?

**VINCENZO
TIRI**

 Pasticceria Tiri 1957
di Acerezza (Potenza)

 tripla lievitazione
spasto,
escita
ettone classico
anettone a tre impasti,
00

«...la tradizione. Non so spiegare
er me il panettone classico rap-
rio lo stare insieme, i rapporti
re, l'unione che lega le persone
bene»


**ANDREA
TORTORA**

 AT Patisserie
di San Cassiano (Bolzano)

Particolarità: laboratorio di lievitati
dove produce ricercatissimi panettoni,
pandori e colombe
Specialità: panettone tradizionale
Masterclass: pandoro,
domenica alle 16.00

«Credo sia molto più difficile trovare l'equilibrio
tra pochi elementi. Esaltare il semplice senza
cercare lo stupore a tutti i costi. Il mio panettone
racconta questo la tensione verso la perfezione
senza ricorrere a scorciatoie»

Artisti del Panettone

 mani e domenica,
e 10.00 alle 19.30

 Palazzo dei
Giureconsulti
za dei Mercanti 2,
Milano

 Biglietti: 8 euro
tidelpanettone.it

 Il focus di
Manuela Sicuro


In molti vorrebbero eleggerlo a dol-
ce delle quattro stagioni e mangiarlo
tutto l'anno. Il panettone, parte della
tradizione culinaria milanese, oggi è il
dolce natalizio per eccellenza e di eccellen-
ze appunto, ce ne saranno molte in questi
giorni a Milano grazie a *Artisti del Panet-
tone*. Il progetto crossmediale dedicato al
panettone artigianale, ideato e prodotto
da MN Holding, comprende infatti anche
un format tv, un concorso, un evento
consumer in pro-
gramma domani
e domenica a Mi-
lano, una vendita
online su Desti-
nationGusto.it
e un temporary
shop.

IN TV • Si par-
te con il pic-
colo schermo.
Gli amanti di
questo dolce
infatti sono
stati accom-
pagnati, alla
scoperta di tutti i segreti custoditi nelle mi-
gliori lavorazioni artigianali da nord a sud
d'Italia, per due settimane da un format tv
monografico che ogni giorno su Sky Uno,
ha raccontato la storia di undici *Artisti del
Panettone*. Tutte le puntate sono anche di-
sponibili su Sky On Demand.

LE MASTERCLASS • Domani si entrerà
nel cuore del progetto con l'inizio dell'e-
vento consumer, che per due giorni guide-
rà i visitatori nell'eccellenza gastronomi-
ca, grazie ai più famosi pasticceri italiani,
attraverso una serie di appuntamenti con
il gusto che avranno luogo nello storico
Palazzo dei Giureconsulti, in piazza dei
Mercanti a Milano. Sabato e domenica,
infatti, si potrà partecipare ad alcune ma-
sterclass per scoprire le fasi di realizzazione
dei panettoni, illustrate live, degustazioni
al buio per individuare le differenze tra
un vero panettone artigianale e uno in-
dustriale, dei talk con professionisti della
pasticceria e dei live cooking con esperti
della lievitazione. Tra gli eventi da segna-
lare tra domani e domenica la masterclass

cover focus



sul Panettone al cioccolato condotta dal
Campione de Mondo Luigi Bisetto do-
mani, alle 16.30. Domenica, invece, ci
sarà la masterclass del Maestro Iginio Mas-
sari, insieme alla figlia Debora Massari,
dal titolo Stelle con polvere di panettone.
Massari sarà anche il presidente di giuria
del concorso di Gazzagnola, organizzato
in partnership con *Artisti del Panettone*:
premiazione live il 9 dicembre. Sempre
domenica alle 14.00 scende in campo Sal
De Riso con la masterclass Panettone al
limone e ginger, energia, colori e sapori
tipici della Costiera Amalifitana. A segui-
re, alle 15.00, Maurizio Bonanomi



conduce la degu-
stazione al buio
Pan de Sciuri, per
imparare a rico-
noscere ad occhi
bandati gli ingre-
dienti e le loro
caratteristiche.
Tra le guest star di
*Artisti del Panet-
tone* sarà presente lo
spagnolo Paco Tor-
reblanca, conside-
rato uno dei maestri
pasticceri più inno-
vativi a livello inter-
nazionale, che do-
mani condurrà i visitatori in una
masterclass all'insegna della sperimentazione.

LO SHOPPING • Se due giorni non bastano
per assaggiare e acquistare tutti i lievitati pre-
senti ad *Artisti del Panettone*, nel loggiato di
Palazzo Giureconsulti si potrà visitare il tem-
porary shop, aperto fino al 24 dicembre. *Ar-
tisti del Panettone* però non si ferma qui e darà
la possibilità a tutti, in qualsiasi momento
di ordinare il proprio panettone preferito, o
quello ancora da provare, anche attraverso
DestinationGusto.it, il negozio online di
Intesa Sanpaolo, creato per scoprire i piccoli
agricoltori e gli artigiani, che realizzano in
tutta Italia i cibi tipici dei loro territori. *De-
stination Gusto*, parte del progetto *Artisti del
Panettone*, nasce con l'intento di soddisfare
le richieste dei consumatori e valorizzare il
lavoro delle famiglie produttrici, contri-
buendo così a sviluppare e valorizzare la tra-
dizione eno-gastronomica italiana. La pro-
grammazione completa dell'evento e tutte
le informazioni sul progetto sono disponibili
sul sito artistidelpanettone.it.

Tutti i giorni dalle 10.30 alle 20.00

Shop aperto fino alla vigilia

Artisti del Panettone non finisce e
accompagna tutti i golosi in questo
percorso di gusto e di artigianalità
fino a Natale grazie ad un tempora-
ry shop, dove sarà possibile assa-
giare e comprare i migliori panettoni
d'Italia. Sarà possibile così avere
contemporaneamente i migliori
laboratori di panettoni artigianali,

distribuiti in tutta Italia, in un solo
posto, il loggiato di Palazzo Giure-
consulti in Piazza Mercanti 2, dove
da domani verrà allestito l'unico
temporary shop, aperto tutti i giorni
fino al 24 dicembre dalle 10.30 alle
20.00, dove sarà possibile portare a
casa e regalare per Natale i migliori
panettoni artigianali d'Italia. CP

VENERDÌ 7 DICEMBRE 2018 | 23