Milano e il panettone

Milano e il panettone. Milano è il panettone. Torna l’appuntamento con il dolce più milanese di tutti. Con belle iniziative solidali

Milano e il panettone. “Artisti del Panettone” porta in scena l’eccellenza della pasticceria italiana.

Nel weekend dell’11 e 12 dicembre “Artisti del Panettone” offre degustazioni, masterclass, live cooking, interpretazioni gastronomiche del panettone e talk.

ARTISTI-PANETTONE-Vecchione

Al via la terza edizione di **Happy Natale Happy Panettone a Palazzo Bovara, il Circolo del Commercio di Confcommercio Milano (corso Venezia 51).**

Insieme con Artisti del Panettone, l'evento celebra il panettone artigianale, dolce simbolo del Natale, promosso da Confcommercio Milano con le sue associazioni – Altoga, Associazione Panificatori, ART Arti della Tavola e del Regalo e Capac, Politecnico del Commercio e del Turismo – realizzato in collaborazione con MNcomm, APCI-Associazione professionale cuochi italiani, con il supporto di Fiera Milano e il patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Milano e Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi.

All'interno della manifestazione la nuova edizione di "Artisti del Panettone" che coinvolgerà il pubblico di appassionati con

degustazioni e masterclass gratuite dei panettoni artigianali realizzati dai 14 artisti.

Non mancheranno le interpretazioni salate a cura dei cuochi APCI.

ARTISTI-PANETTONE-sal-dolce

La mixologia è tra le novità dell’edizione 2021 con i cocktail originali firmati dal flair bartender Giorgio Facchinetti.

Al primo piano di Palazzo Bovara ci sarà l’esposizione di sette tavole natalizie allestite per l’occasione.

Presente anche la Fondazione Umberto Veronesi, charity partner

dell’evento, con uno spazio dedicato alla vendita di gadget natalizi e panettoni solidali.

Ad Artisti del Panettone è inoltre abbinato come gli anni passati il concorso omonimo, ideato e realizzato in partnership con La Gazzetta dello Sport: **la premiazione si svolgerà domenica 12 dicembre alle 11.30.**

Milano e il panettone.

Al negozio PIME di Milano panettoni e tante delizie dolci e salate artigianali e solidali

Il tradizionale panettone avvolto in un colorato foulard ricavato da sari indiani riciclati, deliziosi alberelli di cioccolato dai gusti variegati, cesti e cofanetti regalo con birre, vini, marmellate e tante altre bontà dolci e salate provenienti da monasteri italiani e cooperative sociali.

panettone-pime

Anche quest’ anno allo **shopping store del Centro missionario PIME di Milano in via Monterosa 81** sono tante le idee golose per celebrare il Natale e allo stesso tempo fare del bene: come sempre, acquistando questi prodotti si sostengono i missionari in Italia e nel Mondo e si contribuisce

indirettamente ai progetti di solidarietà ed emancipazione in cui sono impegnati gli stessi fornitori.

Il Panettone Solidale

Fiore all’occhiello dell’offerta natalizia del PIME da più di 10 anni, il Panettone è realizzato da Variomondo, cooperativa di Limbiate impegnata nel commercio di prodotti artigianali ed alimentari provenienti dai Paesi del Sud del Mondo o da realtà italiane no profit.

PIME-alberi-NATALE.

Oltre al panettone, le Creme dolci e salate di La Madre Terra, Vino, lenticchie, hummus e pasta di Libera Terra, Olio,vino e pasta del Monastero di Siloe, Pesto, composte e sottoli di Calabria Solidale, le marmellate del Monastero Germagno, le confetture del Monastero di Vitorchiano, le birre dei Monaci della Cascinazza, Alberelli, tavolozze e tartufini di Dolci

Saperi,

Si possono fare ordini online sul sito e-commerce negozio.pimemilano.com

negozio@pimemilano.com

Dal 7 al 21 dicembre a Milano torna il “Panettone Sospeso”

Terza edizione della raccolta solidale creata per donare un dolce Natale a chi vive in stato di indigenza, emarginazione o solitudine.

PANETTONE-SOSPESO

Dal 7 al 21 dicembre in sedici pasticcerie di Milano si potrà lasciare un panettone "in sospeso" per chi non ha la possibilità di comprarlo.

L'iniziativa solidale, organizzata e promossa dall'Associazione no-profit Panettone Sospeso e anche

quest’anno patrocinata dal Comune di Milano, ha infatti lo scopo di raccogliere e donare panettoni a persone in stato di indigenza, emarginazione o solitudine nella città di Milano per consentire loro di celebrare il Natale con il dolce della tradizione.

PANETTONE-San-Gregorio

Da Sant’Ambrogio, data che tradizionalmente segna l’avvio del Natale a Milano, al 21 dicembre le pasticcerie associate (16 insegne per un totale di 26 punti vendita), **per ogni panettone lasciato “in sospeso”, ne aggiungeranno un altro, raddoppiando così la donazione effettiva.**

Alla vigilia di Natale tutti i “panettoni sospesi” verranno consegnati ai Custodi Sociali del Comune di Milano, operatori sociali attivi nei vari Municipi e quindi ben informati su situazioni di fragilità o precarietà riguardanti anziani, minori, giovani e adulti, e a Casa Jannacci, la Casa dell’Accoglienza in Viale Ortles che offre assistenza ai senza fissa dimora.

Il Viaggiator Goloso apre un nuovo temporary store natalizio in Corso Venezia, 6

Fino al 9 gennaio, il Viaggiator Goloso è pronto a conquistare Milano con un nuovo Temporary Store in Corso Venezia, 6. **Il VG XMAS STORE**, aperto tutti i giorni accompagnerà i clienti alla scoperta delle eccellenze del brand, proponendo tante prelibatezze ideali da portare in tavola nei giorni di festa.

PANETTONE-VIAGGIATOR-GOLOSO-Xmas-Store

I clienti potranno scoprire **la speciale linea natalizia firmata il Viaggiator Goloso®, caratterizzata dai panettoni,** proposti nelle versioni classiche oltre che nelle rivisitazioni più golose, pandori, strenne ed esclusivi cesti gastronomici con un’ampia selezione di prodotti, per portare in tavola i sapori più autentici e genuini della tradizione.

Ma non solo: presso il Temporary Store sarà disponibile **una gamma completa di bontà, dolci e salate**, capaci di conquistare anche i palati più esigenti. Intramontabili classici delle festività, tante squisitezze gastronomiche dal sapore autentico e genuino, creme spalmabili, cremini, baci di dama, torcetti al burro e tanto altro ancora. E per i brindisi delle feste, non mancheranno vini, spumanti e champagne.

PANETTONE-VIAGGIATOR-GOLOSO-Xmas-Store

A testimonianza di un legame sempre più consolidato con il territorio, **il Viaggiator Goloso® ha rinnovato la sua collaborazione con la Veneranda Fabbrica del Duomo:** è disponibile, infatti, presso il Temporary Store di Corso

Venezia, uno speciale panettone allo zafferano in edizione limitata.

Vergani presenta Il Panettone de La Milanese

Da oltre settantacinque anni, la famiglia Vergani produce a Milano il più famoso dolce meneghino secondo tradizione.

Da questo concentrato di milanesità è nata **la capsule collection "Il Panettone de La Milanese":** un'edizione speciale dedicata al best seller di Michela Proietti, nota firma del Corriere della Sera che ha reso celebre ovunque la donna "che tutto il mondo invidia" (come recita la copertina del libro).

La-Milanese-Panettone

La ricetta, naturalmente, è quella classica con uvetta e scorze d’arancia e di cedro candite. L’utilizzo dei migliori ingredienti, il rispetto della ricetta tradizionale e la lavorazione artigianale fanno del Panettone Vergani il re delle tavole natalizie.

Il segreto di un panettone eccellente è il lievito naturale: ancora oggi Vergani utilizza il lievito madre creato da Angelo Vergani nel 1944, legato in un telo e rinfrescato tre volte al giorno per trecentosessantacinque giorni l’anno, e fa lievitare l’impasto per settantadue ore, come vuole la vera tradizione milanese.

E poi, dopo la cottura, il raffreddamento di quattordici ore “a testa in giù”, come si faceva una volta…

“Il Panettone de La Milanese” ha l’inconfondibile grafica che caratterizza la copertina del secondo volume de “La Milanese”, in un glamourous incarto color verde-azzurro Tiffany.

Schär sceglie di sostenere una speciale iniziativa a favore del Banco Alimentare

Schär sa che il Natale è una festa magica quando unisce senza escludere nessuno. Quando le differenze di ognuno diventano una ricchezza da condividere.

Ecco perché ha scelto di sostenere una speciale iniziativa a favore del Banco Alimentare ed ha creato per l’occasione due golose novità senza glutine, da gustare con gioia, insieme a familiari ed amici.

SchAEr_Calendario-dell-Avvento.

La dolce novità che farà apparire negli occhi di grandi e bambini scintille di felicità **é il Calendario dell’avvento Schär.**

Una piacevole consuetudine natalizia che accompagna le giornate di dicembre con tanti piccoli regali da scartare insieme al risveglio, abbracciati dal profumo caldo dei biscotti tipici delle feste. **Contiene 21 prodotti gluten free Schär, sfiziosi dolcetti di alta qualità e 3 simpatiche sorprese.**

Disponibile in un formato pregiato, il Calendario dell’Avvento è ideale anche come idea regalo.

Panettone_SCHAER.

Inoltre il Panettone Schär si presenta in una versione imperdibile: senza canditi, senza glutine, senza lattosio e senza frumento, con una pioggia di golosa uvetta sultanina.

E’ disponibile in un’accattivante edizione speciale che celebra i 40 anni del brand Schär.