



27. NOVEMBRE | 24 DICEMBRE 2021

PANETTONI
d'Autore

DOLCI EMOZIONI A MONZA

UN NATALE DAVVERO SPECIALE PER UNA CITTÀ SPECIALE

*Il Natale è... il sorriso negli occhi dei bambini che si rispecchia in quello degli adulti, l'aria che diventa più frizzante ogni giorno, candele profumate che brillano nelle case, un'atmosfera incantata che rallegra le città illuminate a festa. **I giorni più magici dell'anno sono alle porte** e l'ultimo weekend di novembre ci prende per mano per accompagnarci in quei ventiquattro magici giorni che ci separano dal Natale.*

Per rallegrare la nostra città il 27 novembre prenderà il via la **VI edizione di Panettoni d'Autore**, l'evento ormai consueto ed atteso che da cinque anni si svolge nel centro di Monza. I luoghi più caratteristici e le principali boutique del capoluogo brianzolo diventeranno fulcro del gusto, attendendo i visitatori per un percorso di dolcezza. Un'occasione imperdibile per fare un vero e proprio viaggio goloso nella pasticceria artigianale Italiana.



BUONI IN TUTTI I SENSI

A FAVORE DI



Panettoni d'Autore vuole essere **un'importante occasione di solidarietà.**

Parte del ricavato della vendita dei panettoni andrà a beneficio di **La Meridiana**, un'associazione no profit che si prende cura delle persone colpite da gravi patologie come **SLA, Alzheimer e Stato Vegetativo**. La Meridiana è presente sul territorio di Monza e Brianza dal 1976. Nata come Associazione di volontariato, oggi è una Cooperativa Sociale che offre un ventaglio completo di servizi rivolti agli anziani. **Migliorare la qualità della vita delle persone fragili** è il primo obiettivo, nel quotidiano così come nella progettazione del futuro.



PREGUSTANDO IL NATALE

27 - 28 NOVEMBRE 2021

Arengario - Monza

Nei giorni **27 e 28 novembre** i portici dell'**Arengario** ospiteranno postazioni dedicate al buon gusto dove si potranno acquistare i **migliori Panettoni italiani**. Quale miglior occasione per testare varie declinazioni del tipico dolce natalizio per poi eleggere il migliore, quello che porterete sulle vostre tavole il 25 dicembre? Sarà un vero **percorso sensoriale** alla scoperta di **Panettoni d'Autore 2021**.

Orari:

Sabato 27 novembre - h. 09.30 - 14.00

Domenica 28 novembre - h. 09.30 - 19.00



I MAESTRI PASTICCERI



MAURIZIO BONANOMI



DA VITTORIO



DENIS DIANIN



GRAZIA MAZZALI



MAURO MORANDIN



GIANCARLO MORELLI



ANIELLO DI CAPRIO



CLAUDIO GATTI



PAOLO SACCHETTI



ACHILLE ZOIA

MAURIZIO BONANOMI

propone **Pandoro**

Soprattutto in tema di pasta lievitata non ammette concessioni: se non è come dice lui non la mette neppure in forno. E questo rigore lo si ritrova tutto nei suoi meravigliosi lievitati, un inno all'artigianalità più vera.

DA VITTORIO

propone **Panettone al Cioccolato, Panettone Tradizionale**

Le Tre Stelle Michelin di Da Vittorio sono capaci di animare la tradizione con profumi, fragranze ed emozioni. A Panettoni d'Autore porta il Panettone Tradizionale e la golosa versione Al Cioccolato, acclamata per l'abbondanza di canditi, glasse, gocce di cioccolato e la sofficissima pasta dorata.

DENIS DIANIN

propone **Vasocottura Arancia e Cioccolato, Vasocottura Pere e Cioccolata, Tradizionale glassato secondo D&G, Integrale con albicocca**

Bisogna padroneggiare perfettamente la tradizione per fare innovazione, anche in materia di panettoni. Denis Dianin lo sa fare perfettamente. La collezione dei Grandi Lieviti e dei Vasocottura sono frutto di continui studi e sperimentazioni per offrire un prodotto morbido, soffice e dai profumi travolgenti.

ANIELLO DI CAPRIO

propone **Panettone Felix, il Sacher**

Entrato in pasticceria a 16 anni per racimolare quel tanto che gli sarebbe bastato per andare in campeggio e non l'ha più lasciata. Il suo motto è "ci si deve avvicinare al moderno passando per il classico" per arrivare anche in luoghi dove i dolci della tradizione occupano un posto preponderante. I lievitati sono il fiore all'occhiello della sua produzione tanto da arrivare secondo ai campionati mondiali di panettone.

CLAUDIO GATTI

propone **Focaccia ai Grani Antichi**

Se la grande moda del momento è quella del panettone lui, sicuramente, ne è un protagonista di primo piano. Artigiano nel senso più nobile del termine, a ogni stagione inventa una nuova versione dei suoi prodotti cult. È così che la sua Focaccia è entrata nel mito, realizzata con i grani antichi coltivati e raccolti all'interno della Food Valley.

GRAZIA MAZZALI

propone **Pepita del Po, Panettone Milano Maestrale, Anello di Monaco**

La pasticceria di Grazia Mazzali è come lei: delicata e affascinante, innovativa e al contempo equilibrata. Ma è nei panettoni che Grazia trova il suo ambito preferito. Qui sperimenta senza timori e ricerca abbinamenti insoliti, come il Maestrale con uva di zibibbo e passito di Pantelleria, la Pepita del Po salata con tartufo delle golene del Po o l'Anello di Monaco ripieno di crema di nocciole e mandorle.

MAURO MORANDIN

propone **Panciucco, Panettone al Tartufo**

Mauro Morandin è cresciuto così: tra i profumi della pasticceria fondata dal padre Rolando e il gusto per l'eccellenza. Sin da ragazzo ha coltivato la passione per gli ingredienti migliori da lavorare secondo gli antichi saperi. Oggi propone alcuni tra i migliori panettoni d'Italia, come il salato al Tartufo e il Panciucco, lavorato rigorosamente con lievito madre, uva passa e vino moscato passito di Chambave.

GIANCARLO MORELLI

propone **Panettone alla Mela**

Per festeggiare il Natale, l'eccellenza della cucina elegante e sincera dello chef Giancarlo Morelli è un must da presentare sulla tavola a fine pasto. Il suo panettone alla Mela Renetta è un inno all'artigianalità più vera, alla qualità che sa animare e incantare anche i palati più raffinati.

PAOLO SACCHETTI

propone **Giulebbe, Pan Ballotto**

Impossibile resistere alla pasticceria di Paolo Sacchetti, uno dei più grandi lievitisti italiani. I suoi panettoni da anni figurano nei primi posti delle classifiche più prestigiose. Il suo cavallo di battaglia è il Giulebbe, lievitato con i prodotti tipici del territorio piemontese: fichi secchi di Carmignano, noci della Val Bisenzio e una glassa ai pinoli posani. Ogni anno poi propone una Special Edition: per il 2021 quella con pasta di marroni, Alchermes e pesche.

ACHILLE ZOIA

propone **Panettone Paradiso**

Riconosciuto tra i migliori pasticceri d'Italia, non è un caso se il suo è stato nominato Panettone Paradiso. La sua ricetta ha sorpreso l'Ancien Régime della tradizione milanese con una speciale rivisitazione ottenuta da un sapiente gioco di dosaggi e ingredienti: farine selezionate, noci di Sorrento, cioccolato, uva sultanina, glassa di sole, mandorle pugliesi e un filo di cacao.





MERENDA IN BOUTIQUE

SABATO 27 NOVEMBRE

h 16:30 - 19:00

Durante il pomeriggio di **sabato 27 novembre**, in occasione dell'accensione delle **luminarie natalizie**, all'interno delle Boutiques del centro storico della città, sarà possibile degustare le proposte di eccellenti panettoni provenienti da molte regioni italiane. Ad ogni Boutique sarà associato un **Maître Pâtissier**.

PANETTONI IN BOUTIQUE

DAL 27 NOVEMBRE AL 24 DICEMBRE

Arengario - Monza

Dall'ultimo fine settimana di novembre e per tutto il mese di dicembre sarà possibile acquistare il panettone preferito direttamente in negozio. Parte del ricavato sarà devoluto a **La Meridiana** un'associazione no profit che si prende cura del benessere di persone colpite da gravi patologie come **SLA, Alzheimer e Stato Vegetativo**.





TEMPORARY SHOP

30 NOVEMBRE - 24 DICEMBRE 2021

Via Vittorio Emanuele II, 21 - Monza

Panettoni d'Autore ha dedicato uno **spazio esclusivo** dove i consumatori possono scoprire e apprezzare le novità proposte dai Maîtres Pâtissiers. In Via Vittorio Emanuele II ha creato il proprio **Temporary Shop**, una vera e propria formula di comunicazione e vendita legata ad un periodo preciso, quello natalizio.

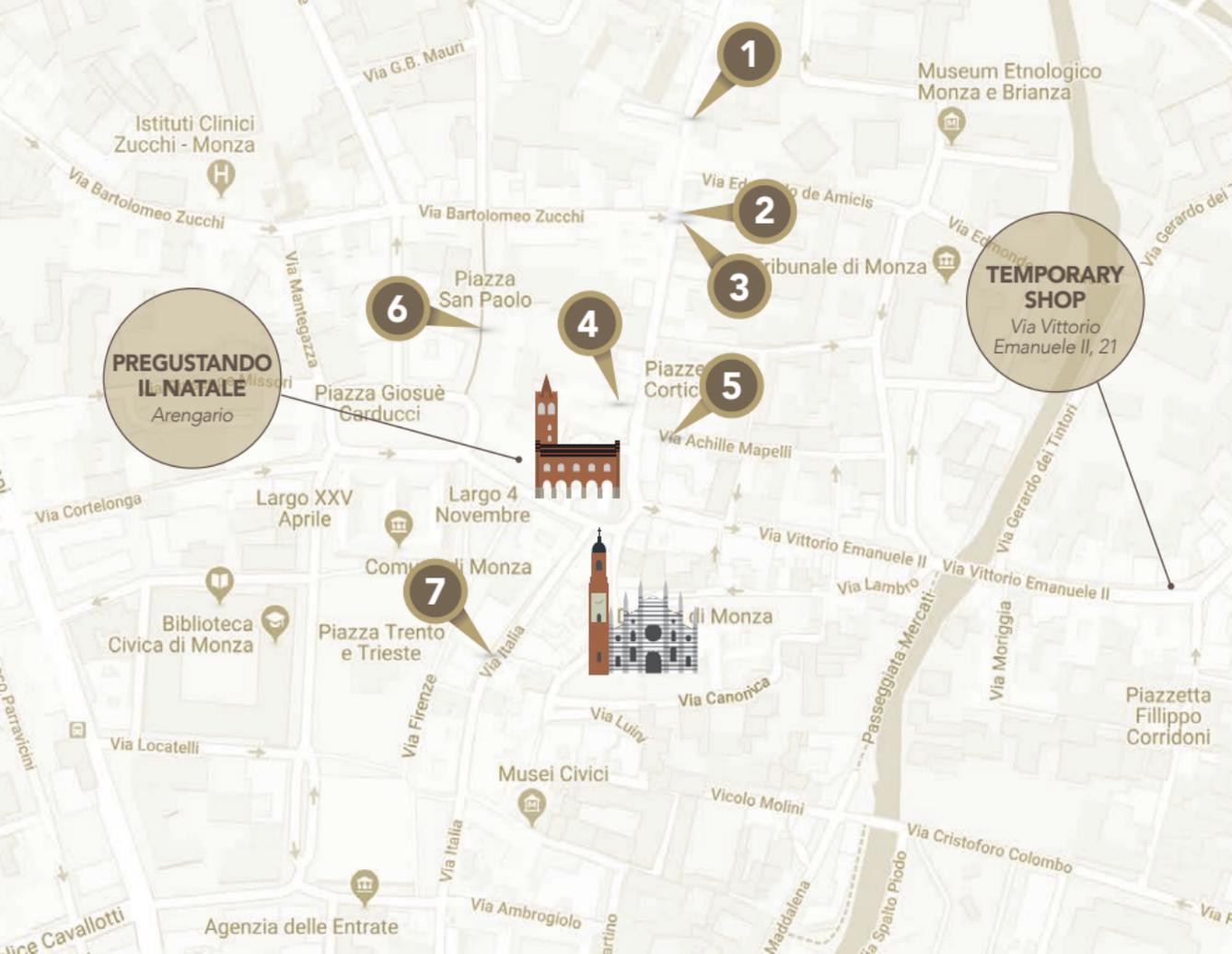
In questa occasione sarà possibile **trovare tutte le tipologie di panettoni** presentate durante l'evento.

Orari:

lunedì: h 15.30 - 19.00

dal martedì al sabato: h 9.30 - 13.00 | 15.30 - 19.00

domenica: h 10.00 - 13.00 | 15.30 - 19.00



PREGUSTANDO IL NATALE

27 NOVEMBRE 2021

Arengario

MERENDA IN BOTIQUE

27 NOVEMBRE 2021

PANETTONI IN BOUTIQUE

27 NOVEMBRE - 24 DICEMBRE 2021

Boutique del Centro Storico

TEMPORARY SHOP

30 NOVEMBRE- 24 DICEMBRE 2021

Via Vittorio Emanuele II, 21

LE BOUTIQUES ADERENTI:

1. **Punti e Fantasia** - Maurizio Bonanomi
2. **Paolo Pessina** - Giancarlo Morelli
3. **Laura Pessina** - Grazia Mazzali
4. **Trend** - Da Vittorio
5. **Antognelli** - Achille Zoia
6. **Julie Chic Cashmere** - Denis Dianin
7. **Andros** - Aniello Di Caprio



POWERED BY



VISIONPLUS
PASSION FOR IDEAS

Info e prenotazioni
+39 346 2730321
info@panettonidautore.it

panettonidautore.it

