



PANETTONE DAY: TORNA IL TEMPORARY STORE DI MILANO, IL REGNO DEI LIEVITATI ARTIGIANALI.

Aperto al pubblico dal 2 al 27 ottobre, il Temporary Store situato in Corso Garibaldi 50 ospiterà i migliori tra i Panettoni vincitori degli ultimi 11 anni di Panettone Day
Eventi aperti al pubblico ogni giovedì alle 18.00.

Dopo Milano, Panettone Day atterrerà anche a Roma e New York.

Milano, 26 settembre 2024 – Milano si prepara anche per il 2024 a celebrare l'eccellenza artigianale con l'apertura dell'esclusivo spazio dedicato al dolce iconico della Pasticceria italiana: il Panettone. Dal **2 al 27 ottobre, torna il Temporary Store di Panettone Day**, l'iniziativa nata dalla collaborazione tra Braims (marchio di CSM Ingredients, multinazionale attiva nella ricerca e produzione di ingredienti innovativi e sostenibili) e Novacart. Da oltre 10 anni, Panettone Day si fa promotore di questa eccellenza artigianale italiana, supportando i Pasticceri attraverso formazione, ingredienti di qualità, visibilità e, al contempo, offrendo ai consumatori la possibilità di scoprire in anticipo gusti di tendenza, abbinamenti audaci e nuove idee per degustare un dolce sempre più irrinunciabile sulla tavola conviviale italiana.

Situato nel cuore di Milano, in Corso Garibaldi 50, il Temporary Store aprirà le porte ai cittadini per un viaggio che parte dalla tradizione del Panettone artigianale, per spaziare tra gusti ricercati e abbinamenti golosi, in una vera e propria "carta dei panettoni" che soddisfa i gusti dei palati più esigenti, ma anche di quelli più curiosi. Il tutto accompagnato da degustazioni esclusive ed eventi serali dedicati al pubblico. In particolare, per il 2024, il Temporary diventerà una vera e propria opportunità di scoperta del lievito artigianale italiano e dei suoi Maestri, grazie alla presenza di alcuni dei migliori panettoni **vincitori del contest Panettone Day negli ultimi 11 anni**, tra cui Casa del Dolce Bertolini (San Bonifacio), Pasticceria Napoleone (Rieti), Pasticceria Fumagalli (Lurago d'Erba) e Pasticceria Asselle (Bra).

Il Temporary Store di Panettone Day non sarà solo lo spazio ideale dove acquistare le creazioni artigianali: in linea con il significato più profondo del Panettone – sinonimo di condivisione e convivialità – lo Store si trasformerà infatti anche in un luogo di incontro e socialità. **Ogni giovedì sera, a partire dalle 18, sarà possibile partecipare a diversi eventi dedicati al pubblico, con ingresso gratuito**, pensati per mettere in contatto mondi in apparenza lontani, ma che invece possono reciprocamente contaminarsi: **si parte giovedì 2 ottobre con la degustazione birra e panettone in collaborazione con Birrificio Vetra**. Si prosegue il giovedì successivo – **10 ottobre** – con deliziosi accostamenti tra alcuni dei panettoni dello Store e le esclusive miscele di caffè **1895 Coffee Designers by Lavazza**, mentre **giovedì 17** sarà una serata dedicata a creare cultura sul cioccolato: dalla raccolta della fava di cacao, al racconto di come nasce un cioccolato di grande



qualità sino all'assaggio delle **creme spalmabili Callebaut** che accompagneranno una selezione dei panettoni. Infine, l'ultimo evento di **giovedì 24**, sarà dedicato ad una degustazione dei lievitati in un cocktail pairing esclusivo.

"Il panettone, simbolo della tradizione artigianale italiana, rappresenta da sempre un punto di riferimento per la pasticceria a livello nazionale, e lo sta diventando sempre di più anche a livello internazionale. CSM Ingredients è al fianco dei professionisti del settore, non solo attraverso ingredienti di altissima qualità, ma anche offrendo loro opportunità di visibilità e ispirazioni per aiutare a far evolvere il loro business" ha commentato Mirco Corrado, Country Manager Italia di CSM Ingredients. "Aprire ogni anno il Temporary Store di Panettone Day a Milano, la patria del panettone, è fonte di grande orgoglio per noi. Il nostro impegno, però, non si ferma ai confini nazionali: intendiamo infatti supportarne la diffusione anche all'estero, proprio per contribuire a celebrare una grandissima eccellenza italiana in tutto il mondo."

L'apertura del Temporary Store a Milano non è che la prima tappa di un più ampio viaggio di Panettone Day che, per il 2024, ha in previsione altri importanti appuntamenti, tra cui **Roma** e **New York**. In particolare, il 15, 16 e 17 novembre presso il punto vendita di **Eataly Flatiron (Manhattan - New York)**, sarà organizzato un evento speciale che vedrà **la presenza proprio di due pasticceri vincitori di Panettone Day: Renato Paolo Frascio e Gianluca Prete** (Pasticceria Fumagalli) saranno infatti ospiti d'eccezione del negozio newyorkese di Eataly in qualità di Ambassador, con l'obiettivo di contribuire a diffondere la cultura del Panettone Artigianale oltre oceano. I due pasticceri saranno portavoce della maestria artigiana, raccontando la complessità delle diverse fasi di creazione di questo dolce - che ne sottolineano l'unicità - e risponderanno a domande e curiosità dei consumatori, con momenti di degustazione e abbinamenti mirati ad esaltare le tipicità del prodotto.



CSM Ingredients

Con sede in Lussemburgo e portata globale, CSM Ingredients è un'azienda che sviluppa ingredienti e soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare. Con 8 stabilimenti di produzione, 8 centri di sviluppo prodotto, 4 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.400 professionisti, l'azienda si rivolge a realtà artigianali e industriali, nonché del settore ristorazione e retail, in più di 120 Paesi. Grazie alla combinazione armonica di competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, CSM Ingredients si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura. L'azienda rappresenta un partner solido sia per i segmenti alimentari tradizionali che per quelli nuovi. Nel suo portafoglio, trovano spazio alcuni dei marchi più apprezzati sul mercato, tra cui: Braims, Agivega, MeisterMarken, Ulmer Spatz, Marguerite, Artisal, Arkady, Craigmillar, Masterline e Waldkorn®.

Insieme a HIFOOD, Italcanditi, Comprital e Rubicone, CSM Ingredients fa parte di una Ingredient-Tech Platform che mira a sostenere l'evoluzione dell'ecosistema alimentare, migliorando il benessere della società e la salute del pianeta.

Per maggiori informazioni: www.csmingredients.com

Novacart

Gruppo Multinazionale dal dna italiano, fondato nel 1926, Novacart è uno dei leader mondiali nella realizzazione di forme in carta per la cottura e la presentazione degli alimenti. Il Gruppo opera a livello globale con una rete di distribuzione, siti produttivi e sedi commerciali che arrivano a coprire oltre 80 paesi. Grazie ad una produzione giornaliera di milioni di pezzi e la sua grande attenzione al cliente, rappresenta il partner ideale sia per l'Industria del food che per l'artigiano.

Contatti CSM Ingredients

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Contatti Novacart

Silvia Capra, s.capra@novacart.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it