



## PANETTONE DAY: A MILANO RIAPRE IL TEMPIO DEL LIEVITATO ARTIGIANALE

**Dopo la finale della 13<sup>a</sup> edizione del concorso, torna il Temporary Store di Panettone Day ad ospitare i vincitori e i finalisti di questa edizione 2025.**

**4 settimane ricche di degustazioni ed eventi aperti al pubblico, fino al 26 ottobre.**

*Milano, 10 ottobre 2025* – Dopo il successo della 13<sup>a</sup> edizione di Panettone Day – conclusasi il 15 settembre – **Milano torna a celebrare l'eccellenza della pasticceria artigianale con la riapertura del Temporary Store di Panettone Day: un luogo ormai iconico per gli amanti del panettone, dove tradizione e abbinamenti innovativi si incontrano, nel segno dell'eccellenza.**

Nato dalla collaborazione tra Braims – marchio di CSM Ingredients, multinazionale attiva nella ricerca e produzione di ingredienti di alta qualità e soluzioni a valore aggiunto per il settore alimentare – e Novacart, Panettone Day da oltre dieci anni promuove e valorizza l'arte del lievitato italiano per eccellenza. Un progetto che sostiene i pasticceri attraverso formazione, ingredienti di qualità e visibilità, e che al tempo stesso permette al pubblico di scoprire in anticipo gusti, abbinamenti e tendenze che anticipano il Natale.

**Situato nel cuore di Milano, in Corso Garibaldi 50, anche quest'anno il Temporary Store accoglierà il pubblico in un vero e proprio regno del panettone artigianale: uno spazio esperienziale in cui immergersi nel mondo del lievitato italiano e dei suoi Maestri.**

I protagonisti saranno i vincitori delle categorie in competizione quest'anno:

- Il Miglior Panettone Tradizionale, proposto da **Arianna Verucci** della **Ciocolateria Vetusta Nursia** (Norcia, PG);
- Il Miglior Panettone Creativo Dolce, creato da **Antonio Giannotti di Perrotta** (Montella, AV)
- Miglior Panettone al Cioccolato, realizzato da **Diego Malafonte di Caffetteria Pasticceria Diego 2000** (Piedimonte San Germano, FR)

a cui si è aggiunta una **quarta categoria** che si sta affermando tra i lievitati più apprezzati tra i consumatori per le sue note aromatiche autentiche e caratteristiche:

- Miglior Panettone ai Cereali Antichi Waldkorn® (categoria introdotto quest'anno), e che ha visto distinguersi **Andrea Songia di Pasticceria Fumagalli** (Albese Con Cassano, CO) che, affiancati dagli altri finalisti del concorso, offriranno al pubblico una selezione ampia e variegata dei dolci lievitati che sarà protagonista sulle tavole nell'imminente stagione natalizia.

Come da tradizione, lo Store sarà anche teatro di eventi e appuntamenti speciali: ogni giovedì alle 18.00 il calendario proporrà degustazioni e incontri con grandi nomi della pasticceria italiana.



**Tra gli appuntamenti più attesi, giovedì 16 ottobre lo Store ospiterà Gino Fabbri, Marco Pedron e Arianna Verucci (Cioccolateria Vetusta Nursia, Norcia – PG), vincitrice del Panettone Day 2025 nella categoria Miglior Panettone Tradizionale. Il giovedì successivo, 23 ottobre, è invece in programma una serata all'insegna delle contaminazioni: un evento che abbina birra artigianale e panettone, incontro tra due mondi che esalta creatività e ricerca di nuovi abbinamenti di gusto.**

*"Il Temporary Store rappresenta il momento in cui il nostro lavoro incontra il gusto e la curiosità del pubblico. Vedere i panettoni dei vincitori esposti e degustati a Milano è il modo più autentico per condividere l'eccellenza artigianale italiana e far vivere da vicino il percorso di innovazione che accompagna ogni nostra creazione."*  
**ha dichiarato Mirco Corrado, General Manager di CSM Ingredients Italia.**

Il Temporary Store di Panettone Day si conferma così un punto d'incontro tra artigianalità, talento e passione, un luogo dove il panettone diventa simbolo di creatività contemporanea e ambasciatore della dolcezza italiana nel mondo.

### **Gruppo CSM Ingredients**

Il gruppo CSM Ingredients, di cui fanno parte sia CSM Ingredients che HIFOOD, sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare. Con 8 stabilimenti di produzione, 3 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. Combinando in modo armonico competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, il gruppo CSM Ingredients si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura per i settori: panificazione, pasticceria, gelateria, latticini e alternative vegetali, senza glutine e savory. Grazie all'acquisizione nel 2022 di HIFOOD, il gruppo CSM Ingredients oggi possiede una profonda conoscenza anche nello sviluppo e nell'applicazioni di origine ad alto valore aggiunto di origine naturale, quali fibre, proteine, nuclei senza glutine, soluzioni clean label e plant-based.

Insieme a Vitalfood by Italcanditi, Comprital, Rubicone, il gruppo CSM Ingredients fa parte di Nexture, piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità.

Per maggiori informazioni: [www.csmingredients.com](http://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](mailto:silvia.assirelli@csmingredients.com)

**Contatti Novacart**

Silvia Capra, [s.capra@novacart.com](mailto:s.capra@novacart.com)

**Ad Hoc Communication Advisors**

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: [sara.mastrorocco@ahca.it](mailto:sara.mastrorocco@ahca.it)

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: [ivan.barbieri@ahca.it](mailto:ivan.barbieri@ahca.it)

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