



Programma MASTERCLASS, DEGUSTAZIONI ED EVENTI

SABATO 30 NOVEMBRE 2024 • Sala Colonne (1° piano)

UN PROGETTO DI **AMPI**
ASSOCIAZIONE MAESTRI
PASTICCIERI ITALIANI

- 11.00** **MASSIMO MORONI** • *Ristorante Don Lisander* - Il risotto manzoniano: cima di rapa, gambero rosso, colatura di provola e polvere di Provvidenza - *a cura di APCI*
- 11.30** **MIRCO POLLI** - *Osteria Santa Maria* - Il PANE-ttone: paté di carne di vitelli e cipolle caramellate *a cura di APCI*
- 12.00** **DENIS DIANIN** • Degustazione del Panettone integrale “tipo strudel” - *a cura di AMPI*
- 12.30** **ALESSANDRO BUSATO** • Degustazione del Nadalin - *a cura di AMPI*
- 13.00** **FRANCESCO BOCCIA** • Degustazione del Panettone cacao e cioccolato - *a cura di AMPI*
- 14.00** **“A spasso per le piantagioni di caffè”**
a cura del Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco e il Coffee Expert Francesco Sanapo
- 14.30** **SALVATORE DE RISO** • Degustazione del Pandorato allo zabaione - *a cura AMPI*
- 15.00** **MARCO ERCOLES** • Degustazione del Panettone albicocca di Romagna e mandorle - *a cura di AMPI*
- 15.30** **ROBERTO CANTOLACQUA RIPANI** • Degustazione del Panettone Milanese - *a cura di AMPI*
- 16.00** **CRESCENZO MORLANDO e DARIO PISANI** • *Ristorante Creda* - Un classico senza tempo: la parmigiana di melanzane - *a cura di APCI*
- 16.30** **ERNESTO ESPINOZA** • *Ristorante Coraje* - Causa di polpo all’olivo - *a cura di APCI*
- 17.00** **GIOVANNI PACE** • Degustazione del Panettone Borgo Paradiso - *a cura AMPI*
- 17.30** **MARCO BATTAGLIA** • Degustazione del Panettone Sofia - *a cura AMPI*
- 18.00** **“Sapori di festa: castagne, cioccolato e caramello”**
a cura del Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco

DOMENICA 1 DICEMBRE 2024 • Sala Colonne (1° piano)

- 11.30** **GIUSEPPE SILVESTRO** • *Ristorante Silvestro* - Natale da Napoli a Milano
Pizza con scarole, olive e provola - *a cura di APCI*
- 12.00** **ANDREA URBANI** • Degustazione del Panettone Rossini - *a cura di AMPI*
- 12.30** **CLAUDIO MARCOZZI** • Degustazione del Panettone Picchio - *a cura di AMPI*
- 13.00** **ROBERTO COSMO** • Degustazione della Veneziana - *a cura di AMPI*
- 13.30** **PAOLO SACCHETTI** • Degustazione del Panettone al caramello salato e noci pecan - *a cura di AMPI*
- 14.00** **“Abbinamenti sorprendenti: cioccolato e agrumi”**
a cura del Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco
- 14.30** **LUIGI BIASETTO** • Degustazione della Corona di Natale - *a cura di AMPI*
- 15.00** **GIUSEPPE PEPE** • *Pepe Mastro Dolciere* - Degustazione del Panettone al limoncello
- 15.30** **GIOVANNI RICCIARDELLA** • *Ristorante Cascina Vittoria* - Degustazione del Panettone tradizionale
- 16.00** **BENITO ODORINO** • Degustazione del Panettone alle amarene - *a cura di AMPI*
- 16.30** **SALVATORE GABBIANO** • Degustazione del Panbabà - *a cura di AMPI*
- 17.00** **“L’eterna forza degli agrumi”** - *a cura del Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco*
- 17.30** **FABIO ZANETELLO** • Erano sull’albero, sfere di panettone - *a cura di APCI*

12.30 Sala delle Aquile (1° piano)

Premiazione del concorso della Gazzetta dello Sport per il “Miglior Panettone Artigianale”

*Le degustazioni (sabato e domenica) sono ad accesso libero, previa prenotazione obbligatoria su **Eventbrite**, fino ad esaurimento posti.*