

“Signor panettone” protagonista nel primo weekend di dicembre

Pubblicato: Venerdì 4 Dicembre 2015



“Signor panettone – Esposizione e degustazione di panettoni artigianali” è la manifestazione, giunta alla seconda edizione, in programma **sabato 5 e domenica 6 dicembre al Salone Estense**.

Organizzata dall’Associazione Pasticceri con il patrocinio del Comune, ha lo scopo di valorizzare il prodotto italiano per eccellenza nel mondo e simbolo della tradizione natalizia del Varesotto/milanese e far conoscere la produzione artigianale di panettoni della Provincia di Varese. Durante la manifestazione sarà infatti possibile degustare i diversi tipi di panettone realizzati da artigiani pasticceri che producono il panettone esclusivamente con il lievito madre, prodotti naturali e privi di qualsiasi conservante e additivi. L’associazione sostiene il progetto della Cooperativa sociale EducarTe.

Il programma:

Sabato 5 dicembre – dalle 14.30 alle 18.30

Domenica 6 dicembre – dalle 10.00 alle 18.30

SABATO 5 DICEMBRE

ORE 15.30 Laboratorio “CONSISTENZE DIVERSE”, modi alternativi di consumare il panettone.

DOMENICA 6 DICEMBRE

ORE 10.30 Seminario “PANETTONE: ARTIGIANALE vs INDUSTRIALE”

ORE 15.30 “MANI IN PASTA”, Laboratorio sulla preparazione del lievito madre, a seguire “LABORATORIO DEL CIOCCOLATO”.

Ecco le pasticcerie aderenti:

Mario Bacilieri di Marchirolo
Sara e Mariano di Morazzone
Pasticceria Cardy di Gavirate
Buosi di Venegono Superiore e di Varese
Dolcemente di Varese
Panificio Silvia e Roberto di Crosio della Valle
Dolcearte di Mornago
Il giusto impasto di Castronno
Pasticceria Colombo di Comerio
La Dolcissima di Fagnano Olona

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it