



# RASSEGNA STAMPA

**NOVEMBRE 2015**





## **PASTICCERIA INTERNAZIONALE** Eccellenza artigianale a Una Mole di Panettoni

<http://www.pasticceriaextra.it/news-dal-mondo-pasticceria/item/1253-eccellenza-artigianale-a-una-mole-di-panettoni.html>



Quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di 20.000 visitatori hanno caratterizzato le ultime edizioni a Palazzo Carignano. Il 21 e 22 novembre l'Hotel Principi di Piemonte, Torino, ospiterà la quarta edizione di Una Mole di Panettoni. Splendore fastoso, preziosi decori, i mosaici di Venini e gli storici vetri di Murano faranno da cornice alla celebrazione prenatalizia torinese del Panettone artigianale. La tradizione si rinnova. Il lievitato per eccellenza conserva l'antico metodo di lievitazione naturale ma da ormai vent'anni non mancano nuove proposte: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita. L'evento riunirà i capolavori di maestri pasticceri, laboratori e aziende d'eccellenza. In programma, anche quest'anno, una Mole di Chef con incontri e degustazioni a tema, una Mole di Decorazioni con gli allievi delle scuole professionali all'opera, una Mole di Incontri con degustazioni guidate e laboratori per bambini, e il concorso che decreterà il miglior panettone salato, tradizionale e creativo. Anche quest'anno #PasticceriaInternazionale è partner dell'evento.

"In realtà il panettone non è più soltanto il dolce di Natale - spiegano le ideatrici Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano (Dettagli Eventi) -. Grazie alla fantasia e all'esperienza dei pasticceri si è





trasformato poco per volta in una proposta valida tutto l'anno: dolce, salato, farcito, tradizionale. Doveroso, quindi, rendere omaggio a questa eccellenza gourmet simbolo del Made in Italy". A Una Mole di Panettoni si possono trovare i panettoni artigianali di pressoché tutte le regioni d'Italia, in vendita al prezzo speciale di 20 euro al kg, invariato da quattro anni e in esclusiva per la manifestazione torinese. Il taglio del nastro è previsto alle ore 11 di sabato; l'ingresso, gratuito, è fino alle ore 20. Si ripete la domenica con gli stessi orari. Una Mole di Incontri è l'appuntamento curato dal giornalista Alessandro Felis; i protagonisti si racconteranno attraverso la presentazione inedita delle loro specialità, dei territori di origine, delle innovazioni gastronomiche. Dal Veneto alla Campania, dalla Lombardia alla Sicilia, gli incontri nella Sala Palazzo Madama dell'Hotel Principi di Piemonte sono una tappa obbligata e golosa per chi il panettone non si accontenta di mangiarlo, ma vuole conoscerlo. L'aperitivo inaugurale della manifestazione, sabato a mezzogiorno, è con l'Erbaluce di Caluso dei produttori di Confagricoltura Torino, che accompagnerà anche altri appuntamenti con i pasticceri italiani presenti, sigillando il connubio tra il vino della prima capitale e la gastronomia e pasticceria tricolore. Ampio spazio ai Maestri del Gusto, sempre presenti agli eventi di Dettagli, che saranno la cartolina del territorio a cui è affidato il compito di rappresentare l'eccellenza della pasticceria torinese. Torna infine il concorso per il Migliore Panettone: il celebre maestro Giambattista Montanari, autore di "pH 4,1 - Scienza e artigianalità della pasta lievitata" (Chiriotti Editori, disponibile su [http://shop.chiriottieditori.it/index.php?route=product/product&product\\_id=303](http://shop.chiriottieditori.it/index.php?route=product/product&product_id=303)), presiede quest'anno la giuria che premierà i migliori panettoni tra salato, creativo, tradizionale scuola Milano (senza glassa) e scuola Piemontese (basso con glassa). I vincitori saranno proclamati domenica 22 novembre, prima della chiusura di Una Mole di Panettoni.







LA STAMPA TORINO SETTE Il 21 e il 22 arriva Una Mole di Panettoni

21 / 11 / 2015

## Il 21 e il 22 arriva una mole di panettoni



Uno scorcio della kermesse dello scorso anno. Nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte, la quarta edizione

Condividi 4

Tweet

G+1 0

ISCRIVITI @

M.MAS.  
TORINO

21/11/2015

La pasticceria artigianale è un fiore all'occhiello del «Made in Italy» anche a livello economico. Basti pensare ai dati diffusi da Sigep, la più importante manifestazione al mondo nel settore dolciario, secondo cui l'export di panettoni, pandori e altri prodotti artigianali italiani legati al Natale l'anno scorso ha fatturato 280 milioni di euro.

Per celebrare il dolce tipico delle feste in tutte le sue declinazioni, classiche e innovative, sabato 21 e domenica 22 le sale dell'Hotel Principi di Piemonte (via Gobetti 15) fanno da cornice alla 4ª edizione di «Una Mole di Panettoni», con 39 pasticciere in rappresentanza di tutte le regioni d'Italia che proporranno assaggi e venderanno i loro panettoni al prezzo speciale di 20 euro al kg.

L'aperitivo inaugurale, sabato 21 a mezzogiorno, è con il panettone salato e l'Erbaluce di Caluso dei produttori di Confagricoltura Torino, che accompagnerà anche altri appuntamenti sigillando il connubio tra vino e gastronomia. Spazio anche ai Maestri del Gusto e alla rassegna «Una Mole di Incontri», curata dal giornalista Alessandro Felis, in cui i protagonisti si racconteranno attraverso la presentazione inedita delle loro specialità.

Da non perdere il laboratorio del pasticcere Mauro Morandin sabato 21 (ore 11,30-14,30) e il concorso per il «Migliore Panettone» eletto dalla giuria presieduta da Giambattista Montanari, con premiazioni domenica 22 poco prima della chiusura.



LEGGI ANCHE



29/11/2014  
Il 29 e il 30 arriva «Una Mole di Panettoni»

MAURIZIO MASCHIO



20/08/2015  
Il panettone made in Valsesia conquista le spiagge del Tigullio

GIUSEPPE ORRÙ



14/11/2015  
Il 14 e il 15 c'è «Panettoni in





## IL TORINESE Da Liguria, Veneto e Campania i migliori panettoni

<http://www.iltorinese.it/liguria-veneto-campania-i-migliori-panettoni/>

27 / 11 / 2015

**il Torinese**   
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Home » life style » Delizie » DA LIGURIA, VENETO E CAMPANIA I MIGLIORI PANETTONI

“UNA MOLE DI PANETTONI” 2015

### DA LIGURIA, VENETO E CAMPANIA I MIGLIORI PANETTONI

di *ilTorinese* pubblicato domenica 22 novembre 2015



**LA QUARTA EDIZIONE HA CONFERMATO LA FORMULA VINCENTE DELLA MANIFESTAZIONE DI TORINO**

Si è chiusa con un grandissimo successo la quarta edizione di “Una Mole di Panettoni”, svoltasi ieri e oggi all’Hotel Principi di Piemonte, nel cuore di Torino. La manifestazione ideata e organizzata da **Dettagli** si conferma l’**evento di riferimento** del settore artigianale nella regione subalpina e tra i principali d’Italia, grazie alla presenza di 39 pasticceri da tutto lo Stivale e l’affluenza continua del pubblico dall’apertura di sabato mattina fino alla chiusura.

L’edizione 2015 sarà ricordata per la straordinaria proposta di **panettoni dolci e salati innovativi**, che hanno immediatamente incontrato il gusto del pubblico. Già il primo giorno sono andati esauriti i panettoni più fantasiosi, con ingredienti tipici dei vari territori: dai capperi ai peperoni, dal tartufo agli agrumi, senza dimenticare il tradizionale, farcito con uvetta o canditi. Tutte creazioni che hanno dimostrato la grande professionalità dei maestri giunti al Principi di Piemonte.

Negli **incontri** organizzati e moderati dal giornalista **Alessandro Felis** si sono alternati i pasticceri che hanno raccontato la storia delle proprie aziende, la ricerca dei prodotti e soprattutto la lavorazione per raggiungere l’equilibrio tra i sapori e il perfetto gusto finale. Alcune degustazioni sono state abbinare ai vini offerti da **Confagricoltura Torino**, che ha coinvolto le aziende produttrici di **Erbaluce di Caluso**. La docg del Canavese è diventata così il vino ufficiale di “Una Mole di Panettoni”, dando il benvenuto ai pasticceri delle varie regioni italiane.

Il **concorso** ha premiato i migliori panettoni nelle sezioni salato, piemontese, milanese e creativo. Il migliore panettone salato di “Una Mole di Panettoni” 2015 è di **Arleo**, di Genova; il migliore alla maniera piemontese è di **Pepe**, di S. Egidio di Monte Albino (Salerno); il migliore panettone alla moda milanese è di **Sal De Riso**, di Tramonti (Costa d’Amalfi, Salerno); i migliori panettoni creativi sono stati, a pari merito, **did&g Patisserie** di Selvazzano (Padova) e della pasticceria **Gabbiano**, di Pompei (Napoli).

Soddisfatte le organizzatrici Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano, che danno appuntamento all’edizione 2016 di “Una Mole di Panettoni”, sempre a Torino.





## IL TORINESE Una Dolce Mole di Panettoni anticipa il Natale

<http://www.iltorinese.it/dolce-mole-panettoni-anticipa-natale/>

17 / 11 / 2015

**il Torinese**   
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Home » life style » Delizie » UNA DOLCE MOLE DI PANETTONI ANTICIPA IL NATALE

SABATO 21 E DOMENICA 22 NOVEMBRE

### UNA DOLCE MOLE DI PANETTONI ANTICIPA IL NATALE

di *ilTorinese* pubblicato martedì 17 novembre 2015



INCONTRI,

DEGUSTAZIONI, LABORATORI E CONCORSO ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE DI TORINO. IL PROGRAMMA DELLA QUARTA EDIZIONE

Tutto pronto per la quarta edizione di "Una Mole di Panettoni", l'atteso evento che celebra a Torino il dolce tipico del Natale nelle

sue versioni tradizionali o innovative, capaci di conquistare il pubblico in tutte le stagioni. Le sale dell'Hotel Principi di Piemonte, nel cuore del capoluogo piemontese, ospiteranno **38 pasticceri da tutta Italia** sabato 21 e domenica 22 novembre **dalle 11 alle 20, con ingresso libero**. Nei due giorni della manifestazione il programma di "Una Mole di ...Incontri", organizzato e condotto dal giornalista e critico gastronomico **Alessandro Felis**, permetterà al pubblico di conoscere i maestri artigiani, le loro ricette e le tradizioni dei rispettivi territori di origine. Non solo degustazioni, ma soprattutto occasioni per capire che cosa ruota intorno a un comparto che, in tutta Italia, conta circa **44.000 pasticcerie**, concentrate principalmente in Lombardia, Sicilia ed Emilia Romagna.

La pasticceria artigianale è uno dei gioielli del **Made in Italy**, grazie alla qualità delle materie prime, la tradizione secolare e l'arte dei maestri pasticceri che contribuiscono a dare valore aggiunto a quello prettamente economico del settore. I dati dello scorso anno confermano che l'**export** di panettoni, pandori e altri dolci artigianali italiani legati al Natale è valso **280 milioni di euro**. Francia e Germania sono i principali Paesi di destinazione, ma si registra una forte espansione in altri mercati minori, quali Russia e Polonia (*fonte: SIGEP, gennaio 2015*). Lo spazio di "Una Mole di Panettoni" dedicato a conoscere alcuni protagonisti di questo comparto e le loro creazioni rappresenta pertanto un momento unico per scoprire che cosa c'è dietro al semplice rito del panettone.

Si inizierà sabato a mezzogiorno con il **panettone salato**; si attraverserà quindi l'Italia con abbinamenti tra **Veneto e Campania, Toscana e Puglia**, chef del **Piemonte e tradizioni siciliane**, ma anche i **Maestri del Gusto di Torino** e incontri per scoprire le novità in materia di ingredienti, packaging o farciture. Atteso anche a "Una Mole di Panettoni" il **laboratorio** a cura di **Mauro Morandin**, celebre pasticciere di Saint Vincent che sabato mattina riproporrà le tecniche di decorazione del panettone apprese dall'artista torinese Guido Bellissima. Il **concorso per il Migliore Panettone** della manifestazione premierà infine le migliori realizzazioni salate, creative, tradizionali secondo la scuola Milano e la scuola Piemonte. La giuria sarà presieduta dal

maestro **Giambattista Montanari** e si atterrà, per il verdetto, al rispetto del disciplinare e del regolamento del concorso.

#### PROGRAMMA

##### UNA MOLE DI ...INCONTRI

A cura di **Alessandro Felis** – Hotel Principi di Piemonte – Secondo Piano – Sala Palazzo Madama

##### SABATO 21/11/2015

Ore 12.00 – 13.00 – L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE! Il rito sabauda incontra le variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna all'Erbaluce di Caluso dei viticoltori di Confagricoltura Torino. Partecipano Attilio Servi (Roma) e Arleo (Genova).

Ore 13.30 – 14.30 – La sensibilità del panettone, tecnica e passione dal Veneto alla Campania. Partecipano Dolciarte (Avellino) e Saporè (Verona).

Ore 15.30 – 16.30 – CUCINA E PASTICCERIA UNITE NEL NOME DEL PANETTONE. Lo chef delle cucine di Casa Savoia e un pasticciere delle Madonie, in una sfida a quattro mani che integra tradizione e creatività, piemontesità e insularità, cucina e pasticceria. Con Giuseppe Fonsdituri, Matteo Carrè e Mario Fiasconaro. Abbinamento con l'Erbaluce di Caluso dei viticoltori di Confagricoltura Torino.

Ore 17.00 – 18.30 – Il panettone a Torino? Tradizionale o con il cioccolato, è sempre opera dei Maestri del Gusto. Partecipano Avidano da Chieri, Dell'Agnese, Gertosio, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane da Torino.

##### DOMENICA 22/11/2015

Ore 12.00 – 13.00 – Quando gli ingredienti del panettone possono stupire e le tradizioni si uniscono: canapa, tartufo bianco e ricette francofone! Partecipano Almar (Carmagnola), Raimondo (Torino) e Locatelli (Bergamo).

Ore 13.30 – 14.30 – Ghiotte declinazioni dalla penisola sul tema del dolce nato a Milano. Partecipano Forno San Marco (San Marco in Lamis, FG) e Pasticceria Fiorentina (Firenze).

In abbinamento con l'Erbaluce Caluso Passito dei viticoltori di Confagricoltura Torino.

Ore 15.00 – 16.00 – Packaging, anche per il panettone l'occhio vuole la sua parte!!! Specie se l'involucro racchiude l'essenza della tradizione e la cottura ci riporta alle origini del dolce. Partecipa d&g patisserie (Selvazzano, PD), con il maestro pastry chef Denis Dianin e lo chef Andrea Valentinetti.

Ore 16.30 – 17.30 Lezione di cucina a cura di Giada Bosco del Melograno di Torino: la farcitura e la decorazione del panettone per il Natale. Prenotazioni at: [info@cucina-ilmelograno.it](mailto:info@cucina-ilmelograno.it) – 011.81.73.114

##### LABORATORIO CON MAURO MORANDIN

Hotel Principi di Piemonte – Primo Piano – Sala Villa della Regina

##### SABATO 21 NOVEMBRE

Ore 11.30 – 14.30 – Decorare il panettone come lo faceva Guido Bellissima! Laboratorio a cura del maestro pasticciere Mauro Morandin di Saint Vincent (AO) che ripropone le tecniche insegnate dall'ineguagliabile maestro pasticciere e artista torinese.

–

##### Una Mole di Panettoni

Hotel Principi di Piemonte, via Gobetti 15 – Torino

Sabato 21 e domenica 22 novembre 2015, dalle 11 alle 20.

Ingresso libero



strada Val Salice 72/2 10131 Torino – mail: [info@dettaglieventi.it](mailto:info@dettaglieventi.it) – web site: [www.dettaglieventi.it](http://www.dettaglieventi.it) – p.iva: 10321390014



## I MAESTRI DEL GUSTO Una Mole di Panettoni 2015

<http://www.maestridelgustotorino.com/una-mole-di-panettoni-2015/>

EVENTI | IN EVIDENZA

### UNA MOLE DI PANETTONI 2015

Pubblicato il 5 novembre 2015

Like 2

Tweet

4

**Una Mole di Panettoni è la quarta edizione** interamente dedicata al panettone artigianale, realizzata dalla **Dettagli Eventi**.

L'evento riunirà **capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende d'eccellenza di tutta Italia** che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di ingredienti di alta qualità.

La manifestazione vede anche quest'anno la partecipazione di una decina di **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, grazie al supporto della **Camera di commercio di Torino**, che sostiene l'evento fin dalla prima edizione.

Ecco i Maestri del Gusto presenti:

[\*\*Amici Miei\*\*](#)

[\*\*Raspino\*\*](#)

[\*\*Voglia di Pane\*\*](#)

[\*\*Gertosio\*\*](#)

[\*\*Zuccarello\*\*](#)

[\*\*Il Forno dell'Angolo\*\*](#)

[\*\*Dell'Agnese\*\*](#)

[\*\*Fabaro\*\*](#)

[\*\*Avidano\*\*](#)

[\*\*Scalenghe\*\*](#)

Tutte le info sul sito della [\*\*Dettagli Eventi\*\*](#)





## NOTIZIE IN UN CLICK

<http://www.notizieinunclick.it/una-mole-di-panettoni-2/#>

# NOTIZIE IN UN **click**

HOME ATTUALITÀ CULTURA SPORT SPETTACOLO EVENTI SALUTE AMBIENTE ANIMALI MODA TURISMO CURI

Home / Eventi / UNA MOLE DI PANETTONI

## UNA MOLE DI PANETTONI

17 novembre, 2015

G+

Tweet

Like 0



UNA MOLE DI PANETTONI: INCONTRI, DEGUSTAZIONI, LABORATORI E CONCORSO ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE DI TORINO, SABATO 21 E DOMENICA 22 NOVEMBRE.

### IL PROGRAMMA DELLA QUARTA EDIZIONE

Tutto pronto per la quarta edizione di "Una Mole di Panettoni", l'atteso evento che celebra a Torino il dolce tipico del Natale nelle sue versioni tradizionali o innovative, capaci di conquistare il pubblico in tutte le stagioni. Le sale dell'Hotel Principi di Piemonte, nel cuore del capoluogo piemontese, ospiteranno 38 pasticceri da tutta Italia sabato 21 e domenica 22 novembre dalle 11 alle 20, con ingresso libero.

Nei due giorni della manifestazione il programma di "Una Mole di ...Incontri", organizzato e condotto dal giornalista e critico gastronomico Alessandro Felis, permetterà al pubblico di conoscere i maestri artigiani, le loro ricette e le tradizioni dei rispettivi territori di origine. Non solo degustazioni, ma soprattutto occasioni per capire che cosa ruota intorno a un comparto che, in tutta Italia, conta circa 44.000 pasticcerie, concentrate principalmente in Lombardia, Sicilia ed Emilia Romagna.

La pasticceria artigianale è uno dei gioielli del Made in Italy, grazie alla qualità delle materie prime, la tradizione secolare e l'arte dei maestri pasticceri che contribuiscono a dare valore aggiunto a quello prettamente economico del settore. I dati dello scorso anno confermano che l'export di panettoni, pandori e altri dolci artigianali italiani legati al Natale è valso 280 milioni di euro. Francia e Germania sono i principali Paesi di destinazione, ma si registra una forte espansione in altri mercati minori, quali Russia e Polonia (fonte: SIGEP, gennaio 2015).

Lo spazio di "Una Mole di Panettoni" dedicato a conoscere alcuni protagonisti di questo comparto e le loro creazioni rappresenta pertanto un momento unico per scoprire che cosa c'è dietro al semplice rito del panettone.

Si inizierà sabato a mezzogiorno con il panettone salato; si attraverserà quindi l'Italia con abbinamenti tra Veneto e Campania, Toscana e Puglia, chef del Piemonte e tradizioni siciliane, ma anche i Maestri del Gusto di Torino e incontri per scoprire le novità in materia di ingredienti, packaging o farciture.

Atteso anche a "Una Mole di Panettoni" il laboratorio a cura di Mauro Morandin, celebre pasticcere di Saint Vincent che sabato mattina riproporrà le tecniche di decorazione del panettone apprese dall'artista torinese Guido Bellissima.

Il concorso per il Migliore Panettone della manifestazione premierà infine le migliori realizzazioni salate, creative, tradizionali secondo la scuola Milano e la scuola Piemonte. La giuria sarà presieduta dal maestro Giambattista Montanari e si atterrà, per il verdetto, al rispetto del disciplinare e del regolamento del concorso.

### PROGRAMMA

#### UNA MOLE DI ...INCONTRI

A cura di Alessandro Felis

Hotel Principi di Piemonte – Secondo Piano – Sala Palazzo Madama

#### SABATO 21/11/2015

Ore 12.00 – 13.00 – L'APERITIVO A TORINO? CON IL PANETTONE! Il rito sabauda incontra le variazioni salate sul tema del dolce natalizio e si accompagna all'Erbaluce di Caluso dei viticoltori di Confagricoltura Torino. Partecipano Attilio Servi (Roma) e Arleo (Genova).

Ore 13.30 – 14.30 – La sensibilità del panettone, tecnica e passione dal Veneto alla Campania. Partecipano Dolciarte (Avellino) e Sapore (Verona).

Ore 15.30 – 16.30 – CUCINA E PASTICCERIA UNITE NEL NOME DEL PANETTONE. Lo chef delle cucine di Casa Savoia e un pasticcere delle Madonie, in una sfida a quattro mani che integra tradizione e creatività, piemontesità e insularità, cucina e pasticceria. Con Giuseppe Fondisuri, Matteo Carrè e Mario Fiasconaro.

Abbinamento con l'Erbaluce di Caluso dei viticoltori di Confagricoltura Torino.

Ore 17.00 – 18.30 – Il panettone a Torino? Tradizionale o con il cioccolato, è sempre opera dei Maestri del Gusto. Partecipano Avidano da Chieri, Dell'Agnesse, Gertosio, Il Forno dell'Angolo e Voglia di Pane da Torino.

#### DOMENICA 22/11/2015

Ore 12.00 – 13.00 – Quando gli ingredienti del panettone possono stupire e le tradizioni si uniscono: canapa, tartufo bianco e ricette francofone! Partecipano Aimar (Carmagnola), Raimondo (Torino) e Locatelli (Bergamo).

Ore 13.30 – 14.30 – Ghiotte declinazioni dalla penisola sul tema del dolce nato a Milano. Partecipano Forno San Marco (San Marco in Lamis, FG) e Pasticceria Fiorentina (Firenze). In abbinamento con l'Erbaluce Caluso Passito dei viticoltori di Confagricoltura Torino.

Ore 15.00 – 16.00 – Packaging, anche per il panettone l'occhio vuole la sua parte!! Specie se l'involucro racchiude l'essenza della tradizione e la cultura ci riporta alle origini del dolce. Partecipa d&g patisserie (Selvazzano, PD), con il maestro pastry chef Denis Dianin e lo chef Andrea Valentineti.

Ore 16.30 – 17.30 Lezione di cucina a cura di Giada Bosco del Melograno di Torino: la farcitura e la decorazione del panettone per il Natale. Prenotazioni al: [info@cucina-ilmelograno.it](mailto:info@cucina-ilmelograno.it) – 011.81.73.114

#### LABORATORIO CON MAURO MORANDIN

Hotel Principi di Piemonte – Primo Piano – Sala Villa della Regina

#### SABATO 21 NOVEMBRE

Ore 11.30 – 14.30 – Decorare il panettone come lo faceva Guido Bellissima! Laboratorio a cura del maestro pasticcere Mauro Morandin di Saint Vincent (AO) che ripropone le tecniche insegnate dall'ineguagliabile maestro pasticcere e artista torinese.

—

Una Mole di Panettoni

Hotel Principi di Piemonte, via Gobetti 15 – Torino

Sabato 21 e domenica 22 novembre 2015, dalle 11 alle 20.



strada Val Salice 72/2 10131 Torino – mail: [info@dettagleventi.it](mailto:info@dettagleventi.it) – web site: [www.dettagleventi.it](http://www.dettagleventi.it) – p.iva: 10321390014



## **TURIN IS TURIN** Alla ricerca del Panettone piu' buono

<http://www.turinisturin.com/alla-ricerca-del-panettone-piu-buono/>

Una kermesse per tutti i gusti. E per dimostrare che il Panettone, nato storicamente a Milano in data imprecisata ma comunque intorno al 1400, è ormai un prodotto nazionale, a Torino, il 21 e 22 novembre, arriveranno pasticceri da tutta Italia per portare i loro prodotti artigianali. "Una mole di panettoni", giunta alla quarta edizione, quest'anno sarà ospitata nei locali dell'Hotel Principi di Piemonte. Potrete trovare panettoni artigianali provenienti da tutte le regioni d'Italia. Da quello classico, seguendo la ricetta tradizionale tramandata nel tempo, alle... variazioni sul tema che negli ultimi anni hanno conquistato una buona fetta di mercato: farcito, con o senza glassa, con o senza canditi, con o senza uvette, ripieno di crema, di cioccolato, di gelato. Per l'occasione, il prezzo dei panettoni sarà calmierato a 20 euro al chilo, indipendentemente dalla presenza o meno della farcitura. A far da cornice alla manifestazione, altri tre eventi. Una Mole di incontri, con degustazioni guidate e laboratori per bambini; una Mole di chef, con incontri e degustazioni con i grandi pasticceri presenti; una Mole di decorazioni, con gli allievi delle scuole professionali all'opera.





## AGENPARL

<http://www.agenparl.com/torino-lerbaluce-di-caluso-incontra-la-pasticceria-italiana-alla-mole-di-panettoni/>

## GRANDECUCINA.COM

[http://www.grandecucina.com/attualita/2015/11/09/news/i\\_tre\\_giorni\\_del\\_panettone-117702/](http://www.grandecucina.com/attualita/2015/11/09/news/i_tre_giorni_del_panettone-117702/)

9 / 11 / 2015

I tre giorni del panettone I tre eventi dedicati al panettone vedono quest'anno l'azienda Giuso come main sponsor Ritornano anche quest'anno gli appuntamenti in cui il panettone sarà protagonista assoluto: Panettone in Vetrina, che si terrà a Pinerolo dal 14 al 15 novembre; la 4° edizione di Una Mole di Panettoni, a Torino dal 21 al 22 novembre e infine Re Panettone che si terrà a Milano il 28 e 29 novembre e, quest'anno per la prima volta, si è tenuto anche a Napoli, il 14 e 15 novembre. A Milano, inoltre, sempre in occasione del re Panettone, presso la Fabbrica del Vapore, ci sarà la IV edizione del concorso "I PanGiuso" durante la quale i partecipanti si contenderanno il premio per il miglior panettone tradizionale e il miglior lievito innovativo dell'anno. Durante tutte queste manifestazioni sarà possibile degustare e acquistare anche i prodotti Giuso. - See more at:

## GEOS NEWS UNA DOLCE MOLE DI PANETTONI ANTICIPA IL NATALE

[http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/to/torino/una-dolce-mole-di-panettoni-anticipa-il-natale\\_8705208](http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/to/torino/una-dolce-mole-di-panettoni-anticipa-il-natale_8705208)

17 / 11 / 2015

INCONTRI, DEGUSTAZIONI, LABORATORI E CONCORSO ALL'HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE DI TORINO. IL PROGRAMMA DELLA QUARTA EDIZIONE Tutto pronto per la quarta edizione di "Una Mole di Panettoni", l'atteso evento che celebra a Torino il dolce tipico del Natale nelle sue versioni tradizionali o innovative, capaci di conquistare il pubblico in tutte le stagioni. Le [...] L'articolo UNA DOLCE MOLE DI PANETTONI ANTICIPA IL NATALE sembra essere il primo su Il Torinese.





## LANGHE MONFERRATO UNA MOLE DI PANETTONI", A TORINO LA 4<sup>A</sup> EDIZIONE

<http://langheroeromonferrato.net/italia/una-mole-di-panettoni-torino-la-4-edizione>

15 / 11 / 2015

Rinnovata e arricchita, "Una Mole di Panettoni" si conferma una delle più importanti vetrine nazionali dedicate al panettone artigianale, capace di attirare a Torino sempre più numerosi pasticceri da tutta Italia.

L'appuntamento 2015 è per sabato 21 e domenica 22 novembre **all'Hotel Principi di Piemonte**, nel cuore della città: dopo lo straordinario successo delle passate edizioni al Museo del Risorgimento, la quarta edizione si sposta nell'hotel più famoso del capoluogo piemontese, con due piani dedicati al dolce natalizio per eccellenza.

*"In realtà il panettone non è più soltanto il dolce di Natale - spiegano le ideatrici **Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano (Dettagli Eventi)** - Grazie alla fantasia e all'esperienza dei pasticceri si è trasformato poco per volta in una proposta valida tutto l'anno: dolce, salato, farcito, tradizionale. Doveroso, quindi, rendere omaggio a questa eccellenza gourmet simbolo del Made in Italy".*

A "Una Mole di Panettoni" si possono trovare i panettoni artigianali di pressoché tutte le regioni d'Italia, in vendita al **prezzo speciale di 20 Euro al kg**, invariato da quattro anni e in esclusiva per la manifestazione torinese.

Il **taglio del nastro** è previsto **alle ore 11 di sabato**; l'ingresso, gratuito, è fino alle ore 20. Si ripete la domenica con gli stessi orari.

Il programma è arricchito da **"Una Mole di Incontri"**, curata dal giornalista **Alessandro Felis**, in cui i protagonisti si racconteranno attraverso la presentazione inedita delle loro specialità, dei territori di origine, delle innovazioni gastronomiche. Dal Veneto alla Campania, dalla Lombardia alla Sicilia, gli incontri nella Sala Palazzo Madama dell'Hotel Principi di Piemonte sono una tappa obbligata e golosa per chi il panettone non si accontenta di mangiarlo, ma vuole conoscerlo.





**L'aperitivo inaugurale** della manifestazione, sabato a mezzogiorno, è con l'Erbaluce di Caluso dei produttori di Confagricoltura Torino, che accompagnerà anche altri appuntamenti con i pasticceri italiani presenti a "Una Mole di Panettoni", sigillando il connubio tra il vino della prima capitale e la gastronomia e pasticceria tricolore.

Ampio spazio ai **Maestri del Gusto**, sempre presenti agli eventi di Dettagli, che saranno la cartolina del territorio a cui è affidato il compito di rappresentare l'eccellenza della pasticceria torinese.

Torna infine il **concorso per il Migliore Panettone**: il celebre maestro **Giambattista Montanari**, autore di "pH 4,1 - scienza e artigianalità della pasta lievitata" (Chiriotti Editori), presiede quest'anno la giuria che premierà i migliori panettoni tra salato, creativo, tradizionale scuola Milano (senza glassa) e scuola Piemontese (basso con glassa).

I vincitori saranno proclamati domenica 22 novembre, prima della chiusura di "Una Mole di Panettoni".





## **GAMBERO ROSSO** È già tempo di panettone. Anticipi natalizi a Napoli, Torino, Milano con i pasticceri d'Italia

<http://www.gamberorosso.it/it/news/1023259-e-gia-tempo-di-panettone-anticipi-natalizi-a-napoli-torino-milano-con-i-pasticceri-d-italia>

13 / 11 / 2015

Si avvicina il Natale, in pasticceria ferve l'attività per la produzione del più celebre dolce lievitato nel mondo. E allora spazio alle manifestazioni tematiche: Re Panettone arriva a Napoli, a Torino torna Una Mole di Panettoni. E poi c'è Milano.

### **Il re dei lievitati italiani**

Manca ancora più di un mese al Natale, ma è già tempo di cominciare a parlare di panettone. Anche perché è bene organizzarsi per tempo, e molte storiche pasticcerie italiane hanno già avviato la produzione del dolce che non può mancare sulla tavola delle feste, sperimentando nuove ricette, abbinando ingredienti inconsueti o rispettando con una certa sacralità la ricetta della tradizione meneghina. Quest'anno però si comincia dal Sud, dove il 14 e 15 novembre arrivano i maestri pasticceri di Re Panettone. La manifestazione milanese (che avrà luogo come di consueto alla fine di novembre, il 28 e 29 del mese nella nuova cornice della Fabbrica del Vapore) offre un anticipo goloso a Napoli, scoprendo le carte in tavola già nel prossimo week end. Sono quaranta gli artigiani attesi presso il Salone degli Specchi del Grand Hotel Parker's nel centro della città: i maestri animeranno l'appuntamento a ingresso gratuito, che proporrà gli esiti migliori dell'eccellenza artigianale (senza conservanti, né semilavorati) a confronto con il tipico dolce lievitato ideato a Milano oltre cinque secoli fa. Non a caso dal 2005, in quanto vanto della pasticceria tradizionale nostrana, la produzione del panettone è regolata da un rigido disciplinare che ne specifica ingredienti e percentuali minime per essere definito tale (lievito madre in primis, a doppia o tripla lievitazione).

### **Re Panettone a Napoli, Una Mole di Panettoni a Torino**

Ogni maestro si presenterà al pubblico partenopeo le creazioni per il Natale alle porte, proponendo assaggi, degustazioni e confrontandosi con la platea; a supporto la partecipazione dell'AIS, che ha





selezionato vini dolci campani, passiti e spumanti, e sarà presente con i suoi sommelier per guidare l'abbinamento. Previsti anche laboratori sensoriali e degustazioni guidate. Poi, l'ultimo week end di novembre, la manifestazione milanese tornerà in città con l'ottava edizione di un appuntamento molto gradito, che l'anno scorso ha fatto registrare 20mila visitatori in due giorni. In entrambe i casi i panettoni saranno disponibili per l'acquisto, tutti venduti allo stesso prezzo, ma solo a Milano si incoronerà il miglior panettone – emblema di qualità, naturalità, freschezza e abilità tecnica – e il miglior lievitato innovativo; un premio sarà assegnato anche al packaging più funzionale, ecosostenibile, accattivante. L'ingresso è possibile solo previa prenotazione (gratuita) sul sito della manifestazione. Italia unita nel segno del panettone, dunque, che arriva anche all'ombra della Mole durante il week end del 21 e 22 novembre. Sarà l'Hotel Principi di Piemonte di Torino a ospitare ancora una volta una delle più importanti vetrine nazionali dedicata al panettone artigianale: per la quarta edizione di Una Mole di Panettoni arriveranno in città i migliori pasticciieri d'Italia, che animeranno due piani del celebre albergo torinese, presentando le proprie creazioni al prezzo speciale di vendita di 20 euro al kg. Inoltre in Sala Palazzo Madama avranno luogo gli incontri con i maestri dell'arte lievitata, introdotti al pubblico da Alessandro Felis. E anche a Torino si eleggeranno i panettoni migliori, tra salato, creativo, tradizionale scuola Milano (senza glassa) e tradizionale scuola Torino (basso con glassa). In abbinamento Erbaluce di Caluso.





## **AFFARI ITALIANI** A Denis Dianin e d&g patisserie il premio "Panettone Creativo"

[http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo\\_vino/a-denis-dianin-d-g-patisserie-il-premio-panettone-creativo-394271.html](http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo_vino/a-denis-dianin-d-g-patisserie-il-premio-panettone-creativo-394271.html)



**Apprezzati i lievitati natalizi e il rivoluzionario “vasocottura”, una tecnica molto particolare di lievitazione e cottura già in vaso che consente di mantenere aromi, profumi e umidità del panettone più a lungo, favorendone anche la trasportabilità.**

23 / 11/ 2015

Due giorni di grandi successi per il maestro AMPI Denis Dianin e la sua d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD).

Domenica 22 novembre la giuria dell’evento Una Mole di Panettoni (Torino) ha premiato il suo panettone come il Miglior Panettone Creativo tra i tanti in degustazione, tra i quali spiccavano anche le proposte di alcuni colleghi tra i più autorevoli in Italia. Dianin vinto a pari merito con il maestro Salvatore Gabbiano, grazie al suo panettone con cioccolato bianco, fava di tonta e albicocca. Una creazione che ha soddisfatto non solo i giurati ma anche il grande pubblico che ha affollato l’evento torinese nei giorni di sabato 21 e domenica 22 novembre.





Apprezzati i lievitati natalizi della d&g patisserie, proposti in degustazione e in acquisto in due differenti formati: classico da 1kg e il rivoluzionario “vasocottura”, una tecnica molto particolare di lievitazione e cottura già in vaso che consente di mantenere aromi, profumi e umidità del panettone più a lungo, favorendone anche la trasportabilità.

Molti anche i gusti portati a Torino, a partire dal premiato cioccolato bianco, tonta e albicocca, per andare poi a un abbinamento classico come il cioccolato e arancia. Oppure ancora albicocca e zenzero, che ha retto benissimo il confronto con il tradizionale per eccellenza: uvetta e canditi.

Lunedì 23 novembre, sempre a Torino, ecco un altro importante riconoscimento per il maestro AMPI Denis Dianin, premiato dalla prestigiosa Guida Pasticcerie d’Italia 2016 del Gambero Rosso con il riconoscimento di Miglior Packaging, ricevuto per la grande attenzione dedicata al confezionamento e all’estetica che accompagna un prodotto artigianale di qualità. Un ruolo importante in tal senso è da attribuirsi anche dal nuovo packaging dei panettoni, ideato da Dianin con il supporto Aromicreativi, che unisce un design innovativo a un’esigenza funzionale, quella di poter servire il panettone in tavola utilizzando il packaging stesso. Textures di legno e acciaio si fondono armoniosamente, creando un abito inconsueto per un dolce lievitato, ma in grado di attrarre e sedurre.

Denis Dianin racconta il suo panettone rivoluzionario: “i segreti sono la lenta lievitazione naturale con lievito madre, oggi come un tempo; la scelta rigorosa di materie prime eccellenti; studio, tecnica e tutta la nostra passione e dedizione.

Questo originale panettone nasce per poter offrire al consumatore un prodotto che mantenga le caratteristiche chimico/fisiche ed organolettiche ottimali nel tempo, utilizzando un vaso in vetro idoneo alla vasocottura anziché il classico pirottino di cartone. Il prodotto risulta avere la forma del vaso stesso e può essere tagliato e servito a piacimento. In poche parole le stesse caratteristiche di un panettone artigianale come qualità e lavorazione ma con una maggiore durata: in questo modo i tempi di consumo si dilatano e si destagionalizza il prodotto. I vantaggi di questo tipo di tecnica?





Molteplici: in primis risulta beneficiarne senza dubbio il sapore; questo viene esaltato permettendo di apprezzarne tutte le sfumature dei diversi ingredienti utilizzati e, contestualmente, tutti gli aromi

vengono preservati nel tempo. Grazie al sottovuoto, viene conservata la freschezza e la giusta umidità del panettone, mettendolo al riparo anche da cariche batteriche e da sbalzi termici che possono comprometterne l'integrità.





## **LA SENTINELLA DEL CANAVESE L'Erbaluce accompagna le creazioni dei pasticceri**

<http://lasentinella.gelocal.it/ivrea/cronaca/2015/11/20/news/l-erbaluce-accompagna-le-creazioni-dei-pasticceri-1.12481894>

CALUSO. L'Erbaluce di Caluso dei produttori di Confagricoltura Torino accompagnerà le creazioni dei pasticceri italiani a Una mole di panettoni, l'evento sabauda dedicato al dolce natalizio. Domani...

CALUSO. L'Erbaluce di Caluso dei produttori di Confagricoltura Torino accompagnerà le creazioni dei pasticceri italiani a Una mole di panettoni, l'evento sabauda dedicato al dolce natalizio. Domani (sabato) e domenica, l'Hotel Principi di Piemonte di Torino ospiterà la quarta edizione di Una Mole di Panettoni, la manifestazione che celebra il dolce tipico del Natale nelle sue versioni tradizionali e innovative.

Confagricoltura Torino partecipa all'evento con alcune aziende di Erbaluce di Caluso che presenteranno le loro produzioni abbinate alle creazioni dei maestri pasticceri di tutta Italia.

Nella due giorni dell'evento si terranno diversi incontri, a cura del giornalista e critico gastronomico Alessandro Felis, che permetteranno al pubblico di conoscere i maestri artigiani, le loro ricette e le tradizioni dei rispettivi territori di origine, oltre ai viticoltori torinesi e i loro vini. L'Erbaluce di Caluso, insieme a Confagricoltura Torino, diventa così il vino ufficiale dell'evento, con il compito di accompagnare le prelibatezze dolci e salate realizzate dai pasticceri provenienti da quasi tutte le regioni italiane.





## COMUNE TORINO - TORINO GIOVANI Una Mole di Panettoni 2015

<http://www.comune.torino.it/infogio/ric/2015/pub27218.htm>

evento gratuito dedicato ai panettoni artigianali  
sabato 21 e domenica 22 novembre ore 11-19  
Hotel Principi di Piemonte - via Piero Gobetti 15 a Torino

**Sabato 21 e domenica 22 novembre** ore 11-19, presso l'Hotel Principi di Piemonte in via Piero Gobetti 15 a Torino, si svolgerà la quarta edizione di "Una Mole di Panettoni 2015", manifestazione interamente dedicata al **panettone artigianale**. L'evento riunirà capolavori di quest'arte bianca creati da pasticceri, laboratori e aziende d'eccellenza che hanno come obiettivo comune l'utilizzo di **ingredienti di alta qualità**. Ingresso gratuito.

La prima edizione si svolse nelle sale di Palazzo Cavour nel dicembre 2012 con la partecipazione di 5000 visitatori. La seconda e terza edizione nelle sale storiche del Museo del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano nel 2013 e 2014 con la partecipazione di quaranta artigiani pasticceri provenienti da tutta Italia e di venti mila visitatori.

Il **panettone**, nato a Milano più di 500 anni fa, è diventato famoso in tutto il mondo. E' un prodotto davvero unico e uno tra i pochi che ancora conserva l'antico metodo di lievitazione naturale. Una tradizione che, però, si rinnova, visto che negli ultimi vent'anni, sono state proposte numerose varianti: liscio, farcito, con o senza glassa, ripieno di crema, cioccolato o gelato, con o senza uvetta o frutta candita.

Durante la manifestazione:

- vetrina di lievitati di eccellenza artigianale,
- vendita al prezzo speciale di € 20/kg,
- **Una Mole di Incontri**: degustazioni guidate, laboratori per bambini
- **Una Mole di Chef**: incontri e degustazioni a tema,
- **Una Mole di Decorazioni**: gli allievi delle scuole professionali all'opera
- **Concorso**: migliore panettone salato, tradizionale e creativo

Info:

**Una Mole di Panettoni**

Sito: [www.dettaglieventi.it/Index/Scheda\\_Evento...](http://www.dettaglieventi.it/Index/Scheda_Evento...)





## **IN PIEMONTE**

<https://www.inpiemonteintorino.it/web/it/notizie/dettaglio/una-mole-di-panettoni%E2%80%A6-nella-capitale-del-gusto-4%C2%AA-edizione>

## **GUIDA TORINO**

<http://www.guidatorino.com/eventi-torino/una-mole-di-panettoni-2015/>

## **BUONGIORNO GOURMET**

<http://www.buongiornogourmet.it/torino-che-bel-calendario-eventi-in-novembre/>

## **L'ANTICO BORGIO.NET**

[http://www.lanticoborgio.net/doc/Newsletter\\_ITA.pdf](http://www.lanticoborgio.net/doc/Newsletter_ITA.pdf)

## **IN PIEMONTE IN TORINO**

<https://www.inpiemonteintorino.it/web/it/eventi/dettaglio/una-mole-di-panettoni>

## **CUNEO ANNUNCI**

<http://www.cuneoannunci.it/eventi/mole-panettoni-2015-torino/>

## **RADIO ASTI EUROPA**

<http://www.radioasti.it/default.asp?list=dett&ArtID=49827>

## **LIBERO**

<http://www.radioasti.it/default.asp?list=dett&ArtID=49827>

## **IL TORINESE**

<http://www.iltorinese.it/category/life-style/delizie/>

## **DIRETTA TV SU VIDEOGRUPPO TORINOW – CANALE 199 DEL DIGITALE TERRESTRE**

## **VENERDI ORE 14.30 - A CURA DI CAROL BARBIERI**





## GDA PRESS Sbarca a Torino il Panettone Siciliano

<http://www.gdapress.it/it/index.php/54653/enogastronomia/sbarca-a-torino-il-panettone-siciliano.html>



## SBARCA A TORINO IL PANETTONE SICILIANO



*L'azienda dolciaria Fiasconaro di Castelbuono (Palermo) fra i protagonisti di 'Una Mole di Panettoni', l'evento gourmand aperto al pubblico in calendario nel capoluogo piemontese il 21 e il 22 novembre.*

*Fra gli eventi in programma anche 'Cucina e pasticceria unite nel nome del panettone' (sabato 21 novembre – ore 15.30) che vede fra i protagonisti il giovane pasticcere Mario Fiasconaro.*

**Torna a Torino, il 21 e il 22 novembre** (Hotel Principi di Piemonte – Via Piero Gobetti 15) *'Una Mole di Panettoni'*, manifestazione interamente dedicata alla migliore produzione di questi ottimi dolci lievitati e che, giunta alla sua quarta edizione, è ormai diventata un appuntamento fisso per i protagonisti dell'alta pasticceria italiana. Fra essi, non poteva essere altrimenti, anche l'azienda dolciaria siciliana **Fiasconaro**(STAND 4 – secondo piano) in arrivo con le sue leccornie nel capoluogo piemontese direttamente da Castelbuono, antico borgo ubicato nel cuore delle Madonie a pochi chilometri da Palermo.

Pur mantenendo le caratteristiche tipiche della lavorazione artigianale, caratterizzata dall'amore per i sapori della terra, dall'utilizzo di ingredienti selezionati e materie prime provenienti esclusivamente dal territorio siciliano, dal rispetto per i tempi della natura e della tradizione, i prodotti Fiasconaro vengono distribuiti e apprezzati a livello internazionale. Punto di forza è sicuramente la ricca linea di panettoni ripensati e rivisitati in chiave siciliana e madonita e tutti ottenuti attraverso una **lievitazione naturale**, lento processo di fermentazione che garantisce al prodotto una 'vita' sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile.





**CASTELBUONO.ORG Un Panettone Fiasconaro in dono a Madonna**

<http://www.castelbuono.org/un-panettone-fiasconaro-in-dono-a-madonna/>



## Un Panettone Fiasconaro in dono a Madonna

22 novembre 2015



[italpress.it] A Torino per tre tappe del suo tour europeo, Madonna, regina mondiale della musica pop, ha ricevuto un omaggio inaspettato: un panettone-scultura, firmato dal giovane pasticcere siciliano Mario Fiasconaro, che raffigura un palcoscenico sul cui sfondo spicca la serigrafia in zucchero che la ritrae in un momento del suo show.

Travis Dorsey, lo chef personale della rockstar, si è recato nello stand Fiasconaro all'interno della manifestazione "Una Mole di Panettoni" (l'appuntamento in corso nel capoluogo piemontese dal 21 al 22 novembre) per ritirare il dono.





PALERMOTODAY.IT

<http://www.palermotoday.it/cronaca/panettone-fiasconaro-tour-madonna.html>

**PALERMO**TODAY

## Tappa italiana per il tour di Madonna, per lei un panettone Fiasconaro personalizzato

Il pasticciere di Castelbuono Mario Fiasconaro ha realizzato un dolce personalizzato per l'artista, che in questi giorni è a Torino. Il panettone raffigura un palcoscenico con una serigrafia in zucchero

23 Novembre 2015



Da sinistra: Mario Fiasconaro – Travis Dorsey (chef di Madonna) – Agata Fiasconaro

Le prelibatezze gastronomiche siciliane conquistano anche una star internazionale come **Madonna**. L'artista, a Torino per la tappa italiana del suo tour, ha ricevuto in omaggio un panettone personalizzato e "scolpito" ad hoc dal giovane pasticciere di Castelbuono **Mario Fiasconaro**. Per la diva il pasticciere ha realizzato un **panettone-scultura che raffigura un palcoscenico** sul cui sfondo spicca la serigrafia in

zucchero che la ritrae in un momento del suo show.

**Travis Dorsey, lo chef personale di Madonna**, si è recato allo stand Fiasconaro all'interno della manifestazione 'Una Mole di Panettoni' (l'appuntamento gourmand in corso nel capoluogo piemontese dal 21 al 22 novembre) per ritirare il regalo. Ha assicurato che lo avrebbe portato nella suite dell'hotel in cui alloggia la superstar.





**LASICILIA.IT Un Panettone siciliano per Madonna**

<http://www.lasicilia.it/articolo/torino-dono-un-panettone-siciliano-madonna>

**QUOTIDIANODIRAGUSA Un Panettone siciliano per Madonna**

<http://www.quotidianodiragusa.it/2015/11/22/sicilia/un-panettone-siciliano-per-madonna/20598>

**RAGUSAOGGI.IT Un Panettone siciliano per Madonna**

<http://ragusaoggi.it/61205/un-panettone-siciliano-per-madonna>

**TITLES.WS Le curiosità**

<http://titles.ws/italy/it201511224452671297849.php>

**ITALPRESS**

<http://www.italpress.com/sicilia/un-panettone-siciliano-per-madonna>

