



Visionplus presenta la seconda edizione di *Panettoni d'autore - dolci visioni a Monza*

Monza, 23 Novembre 2017. Torna a **Monza il 2 dicembre**, dalle 17.00 alle 20.00, "**Panettoni d'Autore**", la seconda edizione dell'iniziativa dedicata al Re dei dolci della tradizione natalizia che, anche quest'anno, renderà il Natale in città ancora più speciale.

Una **serata golosa** in cui le creazioni di **10 top pasticceri**, vincitori di premi nazionali e internazionali, saranno presentate nei negozi del centro che hanno aderito all'iniziativa. Ogni pastry chef diventerà padrino di una boutique che esporrà il suo **Panettone d'Autore**.

Anche quest'anno, il pubblico potrà approfittare di questa unica **opportunità per scoprire le special edition del panettone, realizzate da grandi Maître Pâtissier**. Sarà, infatti, un momento di divertimento, grazie a un goloso *Panettone Tasting* in ogni boutique, in cui poter gustare e acquistare una variante diversa di questo dolce, per assaporarlo durante le feste o per fare un regalo unico e originale. Un mix di profumi che trasporterà chi assaggia queste meraviglie dolciarie in un **giro d'Italia attraverso il senso del gusto in dieci tappe**.

Nella boutique **Agapanthus Gioielli**, verrà presentato Unico, il Panettone a lievitazione naturale leggermente speziato, con prugne candite, noci di Sorrento e cioccolato al 70% creato del Maestro **Roberto Rinaldini**, nota firma della pasticceria italiana e star televisiva.

Andros, invece, offrirà a tutti i golosi un Panettone Classico e un Panettone al Cioccolato, in una ricetta reinterpretata dal talento dei prestigiosi pasticceri di **Da Vittorio**, uno tra i ristoranti d'eccellenza assoluta nella scena italiana, grazie alle sue tre Stelle Michelin.

Coloro che visiteranno la boutique **Arco del Re Champagnerie** rimarranno, invece, stupiti dalla Focaccia del Contadino, un panettone salato con pere semi-candite e parmigiano, e dal Panettone Integrale farcito di mirtili selvatici di **Attilio Servi**, che nel suo laboratorio artigianale crea, ogni anno, nuove proposte sempre in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.

Il viaggio nel gusto proseguirà presso il **Salone Giada**, che proporrà il Panettone Noci e Cioccolato e il Panettone Marchigiano, ispirato all'antica ricetta della "pizza de Natà", alla quale sono stati aggiunti frutta secca, piccole pepite di cioccolato e fichi secchi. Una rivisitazione che porta a un risultato davvero inimitabile firmato **Roberto Cantolacqua**, un vero talento della pasticceria che fa del panettone uno dei suoi fiori all'occhiello, vincitore di numerosi premi.

Da **Laura Pessina**, invece, sarà possibile degustare e acquistare il goloso Dolce di Pantigliate, un Panettone glassato con pere e cioccolato. Una creazione unica in grado di stuzzicare anche i palati più esigenti, firmata dal volto televisivo **Alessandro Servida**, oggi alla conduzione di Pastry Garage.

Montrasio Arte farà scoprire a tutti i golosi le meravigliose creazioni di **Denis Dianin**, che stupirà tutti i passanti con un Panettone Classico glassato e il famoso Panettone Cioccolato e Arance in vasocottura. Un piccolo gioiello della pasticceria, creato grazie a una tecnica che garantisce

Visionplus S.r.l.

Sede operativa: 20900 Monza (MB), via Cortelonga 14

Sede legale: 20900 Monza (MB), via S.M. Pellettier, 4

Partita IVA 09309310960



maggiore sofficità ed esalta il sapore, permettendo di apprezzare tutte le sfumature dei diversi ingredienti utilizzati.

Anche **Norrshoes** aderirà all'iniziativa, portando a Monza la purezza del sapore dello chef stellato **Giancarlo Morelli**, capace di animare la tradizione di profumi, fragranze ed emozioni grazie al suo Panettone d'Autore.

Non mancano certo piacevoli rivisitazioni, la boutique **Paolo Pessina**, infatti, attirerà tutti i golosi mettendo in mostra il Panettone Paradiso, una personalissima e riuscitissima rivisitazione di **Achille Zoia**, indiscusso maestro degli impasti con una esperienza trentennale. Il Panettone Paradiso è un impasto morbido e fragrante al quale sono stati aggiunti uvetta, noci e gocce di cioccolato, guarnito con una glassa a base di zucchero, mandorle, nocciole e un pizzico di cacao.

Presso **Punti e Fantasia** si renderà omaggio alla tradizione con l'intramontabile Classico Milanese, un must conosciuto e apprezzato in tutto il mondo e con il Panettone Pere e Cioccolato di **Maurizio Bonanomi**, le cui creazioni sono un inno all'artigianalità più vera.

Infine, **Remida** ospiterà i panettoni artigianali in versione Classica di **T'A Milano**, realizzati con le migliori materie prime e seguendo l'antica arte pasticceria della famiglia Alemagna, cominciata un secolo fa.

Panettoni d'Autore è un evento buono in tutti i sensi in quanto, oltre a essere una meravigliosa opportunità per scoprire il lavoro dei migliori Maestri Pasticceri italiani, costituisce un'importante occasione di solidarietà. Parte del ricavato della vendita dei dolci, durante tutto il periodo natalizio, sarà infatti devoluto a il **"Paese Ritrovato"** della **Cooperativa La Meridiana**, il primo Villaggio in Italia **dedicato alla cura di persone con forme di demenza e affette dalla sindrome di Alzheimer**.

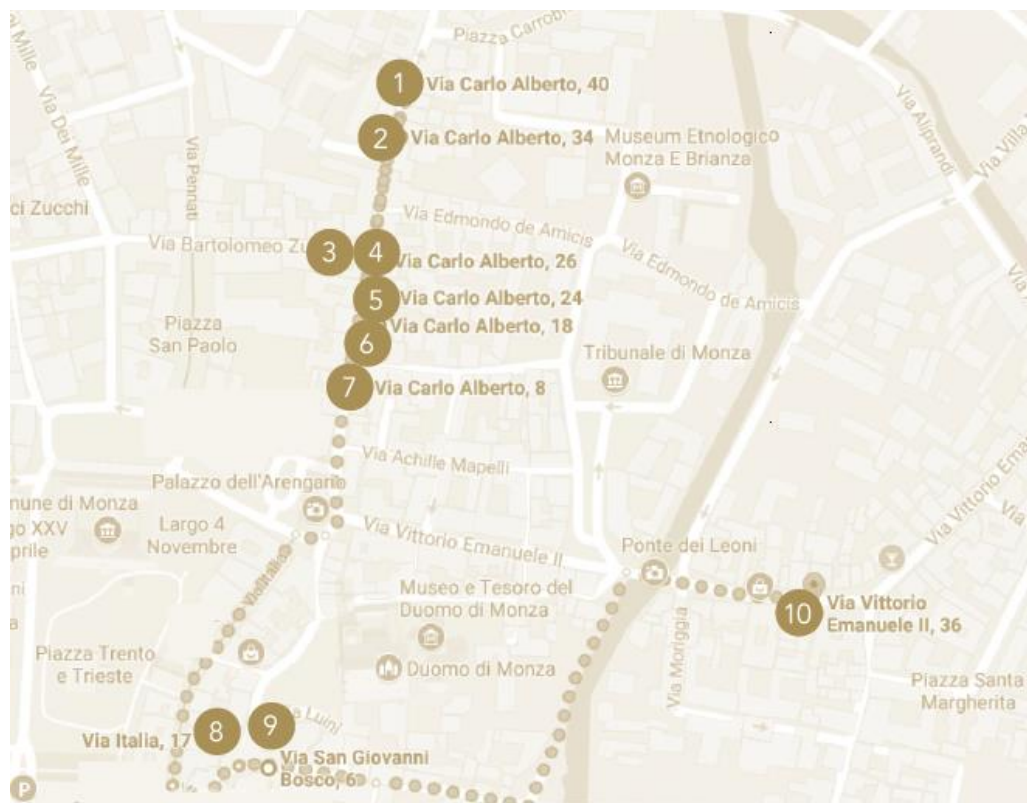
Dal 1976, infatti, la Meridiana si impegna a favorire una visione della senilità in linea con i tempi, per rilanciare la persona anziana come parte attiva e valore aggiunto alla vita di comunità.

L'evento è organizzato da **Visionplus** - Event and Communication Agency con esperienza quindicennale nell'organizzazione di convention aziendali, grandi manifestazioni e progetti di comunicazione integrata - con la preziosa collaborazione delle Boutique cittadine e dei Maestri Pasticceri.

Visionplus S.r.l.
Sede operativa: 20900 Monza (MB), via Cortelonga 14
Sede legale: 20900 Monza (MB), via S.M. Pellettier, 4
Partita IVA 09309310960



VISIONPLUS
PASSION FOR IDEAS



LE BOUTIQUE

AGAPANTHUS - via Carlo Alberto 8

ANDROS - via Italia 17

ARCO DEL RE CHAMPAGNERIE - via Vittorio Emanuele II 36

GIADA - via San Giovanni Bosco 6

LAURA PESSINA - via Carlo Alberto 24

MONTRASIO ARTE - via Carlo Alberto 40

NORRSHOES - via Carlo Alberto 18

PAOLO PESSINA - via Carlo Alberto 26

PUNTI E FANTASIA - via Carlo Alberto 34

REMIDA - via Carlo Alberto 26

**Per maggiori informazioni
ufficio stampa Visionplus**

Lisa Malagò

Tel. 039 2326183 - 12

Mobile. 346 2730321

@ l.malago@visionplus.it

<https://www.facebook.com/events/1616545258393144/>

Visionplus S.r.l.

Sede operativa: 20900 Monza (MB), via Cortelona 14

Sede legale: 20900 Monza (MB), via S.M. Pellettieri, 4

Partita IVA 09309310960