



Panettone Day Temporary Store

**UNA VETRINA TUTTA NUOVA
PER I MIGLIORI PANETTONI D'ITALIA**



**IL CONCORSO**

Panettone Day è un'iniziativa che celebra l'artigianalità e una grande icona della pasticceria con interpretazioni classiche e contemporanee. Il concorso è ideato dall'azienda Braims in partnership con Novacart e in collaborazione con Callebaut, Fb, Vitalfood e la partnership tecnica di **CAST** Alimenti.

GLI EVENTI

Come ogni anno, il Temporary Store Panettone Day si animerà con un ricco calendario di eventi, finalizzati a fare cultura e valorizzare in modo contemporaneo un prodotto ricco di storia come il panettone. Scopri tutti gli eventi sul sito www.panettone-day.it e sulla pagina fb @ panettoneday

IL CORNER

I panettoni dei 7 vincitori di Panettone Day torneranno di nuovo anche a Natale. Nel mese di dicembre, presso i punti vendita Rinascente Milano Duomo e Roma Tritone, nel corner esclusivo Panettone Day, le proposte dei 7 vincitori saranno disponibili nel formato da un chilogrammo.

IL TEMPORARY STORE

Dal 4 al 31 ottobre, i 25 i finalisti del concorso e Gianluca Prete, pastry chef presso la Pasticceria Fumagalli di Lurago d'Erba e vincitore della scorsa edizione del Panettone Day, saranno presenti con le loro proposte di panettone tradizionale, creativo dolce o al cioccolato Ruby presso il Temporary store Panettone Day in Corso Garibaldi 50 (angolo via Palermo) a Milano.

L'OSSERVATORIO

Anche quest'anno CSM Ingredients, con Panettone Day promuovono l'unica ricerca che monitora l'andamento del mercato del Panettone, analizzando non solo le quote volume e valore ma anche il sentiment del consumatore verso il panettone artigianale e le ragioni della scelta del lievito artigianale.

Apri il 4 ottobre a Milano il Temporary Store Panettone Day, in una location tutta nuova, sempre in Corso Garibaldi ma al numero 50 (all'angolo con via Palermo). All'interno dello store, fino al prossimo 31 ottobre, saranno in vendita, nello speciale formato da 500 grammi, le creazioni dei 25 finalisti del Panettone Day 2021 e di Gianluca Prete, pastry chef presso la Pasticceria Fumagalli di Lurago d'Erba e vincitore della scorsa edizione.

Promosso da Braims in partnership con Novacart, in collaborazione con Callebaut, Fb e Vitalfood e la partnership tecnica di **Cast** Alimenti, il Temporary Store Panettone Day si propone come vetrina di prestigio per i pasticceri finalisti, ma anche per la città di Milano e il suo dolce simbolo, con un fitto calendario di eventi alla presenza di noti professionisti. Di più, **Il Temporary Store sarà anche un hub per il commercio omnicanale grazie all'accordo con Deliveroo** per la consegna a domicilio e/o in ufficio o la prenotazione per il ritiro sul posto senza file. **Si rinnova infine anche quest'anno la collaborazione con il gruppo La Rinascente**. Da metà ottobre presso i punti vendita dotati di Food Hall, sarà in vendita, nello speciale formato da 500 grammi, una speciale selezione di panettoni proposta dai cinque vincitori della categoria Panettone tradizionale e i primi classificati nella categoria Panettone Creativo Dolce e Panettone al cioccolato Ruby. Infine nel mese di dicembre, presso i punti vendita Milano Duomo e Roma Tritone, nel **corner esclusivo Panettone Day**, le proposte dei 7 vincitori saranno disponibili nel formato da un chilogrammo. Negli altri punti vendita della rete Rinascente, le referenze dei 7 vincitori saranno presenti in assortimento assieme ad altre proposte dello store e in vendita anche sul sito web di Rinascente.



— SOLO PER ARTIGIANI VERI —

PROMOSSO DA:



Braims
Pasticceria artigianale da 1878

IN PARTNERSHIP CON:



NOVACART

IN COLLABORAZIONE CON:



CALLEBAUT
COCOA & CHOCOLATE



VITALFOOD®
Pastry & Bakery

PARTNER TECNICO:



CAST
ALIMENTI