



CAMERA DI COMMERCIO
Milano MonzaBrienza Lodi



Panettone, il dolce di Milano

Panettone, the dessert of Milan

Panettone tipico della tradizione artigianale milanese, un progetto della Camera di Commercio di Milano MonzaBrienza Lodi e del Comitato dei Maestri Pasticceri. Alcuni pasticceri lo fanno ancora come una volta. Questo panettone è un prodotto fresco, senza conservanti e artigianale. È un simbolo di Milano in Italia e nel mondo.

Traditional handmade panettone. The traditional panettone is a fresh, handmade product without preservatives. It is a symbol of Milan within Italy and around the world.

I percorsi del panettone

Il 16 e 17 dicembre degustazione gratuita nelle pasticcerie qui indicate con questo simbolo (🍞), nell'ambito del "Panettone più grande del mondo", che vede il giorno 17 alle ore 16,30 assaggi gratuiti in Galleria Vittorio Emanuele, con il patrocinio del Comune di Milano. Nell'immagine in alto la mappa degli assaggi.

Taste the Milan Panettone for free: in the pastry shops with the symbol (🍞) on this map on Saturday the 16 th and Sunday the 17th. Try the "biggest Panettone of the world" in the Galleria Vittorio Emanuele, in front of the Duomo square on Sunday the 17th at 4.30 p.m.

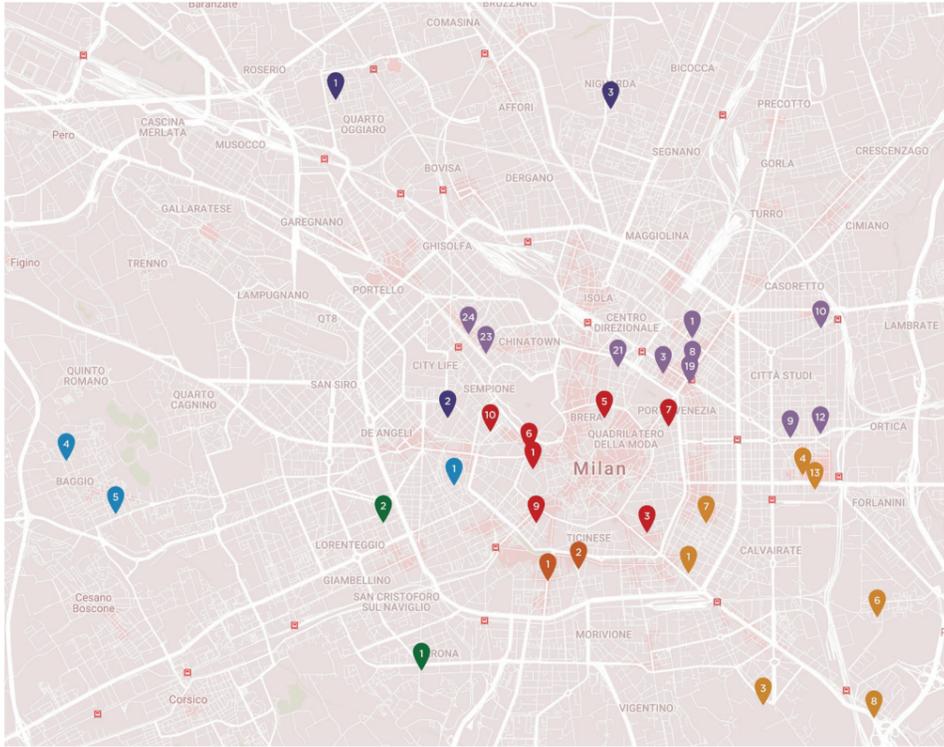


Milano - Milan

Centro - Centre

- Baronchelli**
Corso Magenta 27, +39 02 877357
Dal 1994 artigiani con passione. *Since 1994 artisans with passion.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 14:00 alle 18:00
- Cremeria Buonarroti**
Via Buonarroti 9, +39 02 48007930
Prodotti realizzati con materie prime selezionate. La sala da Tè e il dehors fanno di questo luogo il punto d'incontro dell'Elite Milanese. *High quality products with selected ingredients in a well-known Milan meeting point.*
- Il Forno di via Commenda**
Via della Commenda 21, +39 02 55184777
Gioiello in centro a Milano sforna da oltre 40 anni delizie tra cui specialità tipiche pugliesi e panettoni artigianali con lievito madre. *Baking Pugliese specialties and handmade panettone for over 40 years.*
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 15:00 alle 19:30

I percorsi del panettone - Degustazione gratuita



Fuori Milano - Near Milan		
19 Sesto San Giovanni	1 Inveruno, Arconate, Magenta, Buscate	2 Lacchiarella
21 Terrazzano di Rho	15 Parabiago	3 Lacchiarella
24 Mazzo di Rho	7 Marcallo con Casone, Nerviano	8 Rozzano
		4 Codogno

- GinRosa**
Galleria San Babila 4/b, +39 02 76390208
Nel Quadrilatero della moda, tra i più antichi e raffinati locali milanesi. Aperitivo Storico – Ristorante – Enoteca – Bar. *In the Fashion District, one of the oldest and finest place for an aperitif - Restaurant - Wine repository - Bar.*
- Panificio Giò**
Via Fatebenefratelli 16, +39 02 654903
Panificio di lunga tradizione, crediamo nella genuinità dei prodotti e nella loro semplicità, dal pan tranvai al pan meino. *Family owned bread bakery, offers traditional products such as pan tranvai and pan meino.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 10:00 alle 12:00
- Maria Marinoni S.r.l.**
Piazzale Cadorna 10, +39 02 8773061, +39 02 72001449
Storico panificio, accanto a pani, focacce e pizze sforna anche una vasta gamma di prodotti di pasticceria e gastronomia. *Historic bread bakery offers a wide range of pastries and deli as well as bread, buns and pizza.*
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 10:00 alle 20:00
- Panetteria Pasticceria Giordano Alfredo Riccardo**
Via Salvini 3, +39 02 76003225
Rivendita di pane e laboratorio di pasticceria. I cannoncini, lo strudel e la treccia danese i pezzi forti. *Bakery and pastry shop. Specialties are cannoncini, strudel and treccia danese.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 10:00 alle 12:00
- Panificio Toscano Romagnoli**
Viale D'Annunzio 1, +39 02 8373880
Nel cuore di Milano offre una vasta gamma di prodotti da forno, sia dolci che salati. *In the city centre, it offers a wide range of baked goods, both sweet and savory.*
- Pasticceria Cucchi**
Corso Genova 1, +39 02 89409793
Il panettone tradizionale milanese prodotto con lievito madre. Sfornato tutto l'anno per non privarsi di questo nobile dolce. *Milan traditional natural yeast panettone, available all year round.*
Degustazione: Dom. 17 nel pomeriggio
- Pasticceria Di Lillo**
Via Vincenzo Monti 47, +39 02 4813233
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 9:00 alle 18:00
- The Bread Bin**
Via Ausonio 23, +39 02 36518847
Quello che facciamo lo facciamo da sempre. *We've been doing this since forever.*

- Panarello Ambrodolci S.r.l.**
P.zza S. Nazaro in Brolo 15, +39 02 87128284
Storica realtà genovese simbolo della tradizione dolciaria, con 13 punti vendita a Genova, Milano, Rapallo e Chiavari. *Genoise historical pastry shop with 13 shops in Genoa, Milan, Rapallo and Chiavari.*
 - Pasticceria Viscontea**
Via E. de Amicis 39, +39 02 39430081
Michele Mastrorilli è uno dei più noti pasticceri di Milano. La sua crescita professionale inizia a soli 11 anni come garzone di fornaio. Con la qualifica di Capo Pasticcere è stato il responsabile prima dello storico locale Sant Ambroeus e successivamente del notissimo Biffi. Viscontea è un punto di riferimento per la classe e la qualità delle proposte, sempre fedeli alle ricette originali, nel solco della grande tradizione milanese. *Michele Mastrorilli is one of the best known confectioners in Milan. His professional growth started since he was 11 as a baker boy. With the title of Chief Pastry Chef he was the responsible of the local Sant Ambroeus and later of Biffi. Viscontea is a point of reference for the quality of the proposals, with its original recipes of the great Milanese tradition.*
- Nord est - North east**
- Panificio Pasticceria Piazza**
Via Settembrini 41, +39 02 6694171
Bottega storica in Milano. *Historical pastry shop.*
Degustazione: Dom. 17 dalle ore 10:00 alle 13:00
 - Pasticceria Motta Giuseppe**
Via Cislaghi 2, +39 02 2574098
Dal 1957 sforna dal panettone tradizionale a varie brioches, paste, torte e in estate si producono gelati. *Since 1957 offering handmade panettone, brioches, cakes as well as ice-cream in summertime.*
 - Pavé**
Via Felice Casati 27, +39 02 94392259
Pasticceria artigianale specializzata in lievitati e colazioni. Panettone disponibile tutto l'anno. *Artisan pastry shop and laboratory, specialized in leavened products and breakfast. Panettone available all year round.*
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 tutto il giorno
 - Il Pane i Dolci**
Via Padova 173, +39 02 2562065
Lavoriamo con amore, serietà e professionalità per i nostri clienti perché amiamo il lavoro che facciamo. *We work with love, commitment and professionalism for our customers because we love what we do.*
 - Le cose buone**
Via Nino Bixio 11, +39 02 20520473

Pane e pasticceria da 25 anni utilizzando solo materie prime di qualità e di provenienza italiana! 9 varietà di panettone artigianale! *25 year old bakery and pastry shop, offers 9 kinds of handmade panettone.*

- Pane e cioccolato**
Piazza Bottini 4, +39 02 2360187
Panificio, pasticceria e caffetteria, realizziamo pane, torte, mignon e a seconda del periodo il pan dei morti, il castagnaccio, le chiacchiere, i tortelli, il panettone e così via. *Bakery, pastry and coffee shop.*
- Panificio Fugazza**
Via Vallazze 103, +39 02 70600558
Panificio e pasticceria che da 60 anni realizza specialità milanesi dalla michetta al panettone. *Bakery and pastry shop baking specialties such as michetta and panettone for over 60 years.*
- Panificio Lorusso**
Via Tadino 26/a, +39 02 2049510
Crediamo nella qualità e nella freschezza. *We believe in quality and freshness.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 14:00 alle 19:30
- Panificio Pasticceria Amata Giuseppe**
Piazza Guardì 16, +39 02 70123806
Dal 1984 qualità, cortesia ed il vero Made in Italy: materie prime accuratamente selezionate per offrire il meglio. *Courtesy, quality and made in Italy since 1984.*
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 10:00 alle 13:00
- Panificio Pasticceria Caffetteria Danelli**
Piazza Gobetti 8, +39 02 70600964
Dal 1963, oltre 50 tipi di pane, focacce e specialità tradizionali per colazioni, aperitivi e pause-pranzo. *Since 1963 offering more than 50 types of bread, buns and traditional specialties.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 9:00 alle 13:30
- Panificio Pasticceria Lissana**
Piazzale Gorini 9, +39 02 730448
Realizziamo dal pane ai dolci al panettone. Laboratorio con produzione propria. *We bake bread, sweets and panettone.*
- Panificio Pasticceria Ticozzi**
Via G. A. Amadeo 28, +39 02 747646
Famiglia di panificatori in Milano dal 1949. Il motto che muove il nostro operato artigianale è: il prestigio nel nome - la forza nella professionalità. *Family owned bakery operating since 1949.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 16:00 alle 19:00
- Pasticceria Berti Renzo**
Via Aselli 35, +39 02 730049
Terza generazione di pasticceri, qualificati nella pasta lievitata (panettoni, colombe e veneziane). *Third-generation pastry chefs, specialized in Panettone, Colombe and Veneziane.*
- Pasticceria Gelateria Corcelli**
Via Plinio 13, +39 02 29521706
Il panettone di Corcelli è di famiglia! Venite a trovarci per conoscere il dolce più famoso di Milano. *Family panettone, come and try it!*
- Pasticceria Gelateria Caffetteria Valente**
Via Donatello 27, +39 02 2666567
Pasticceria con prodotti tipici italiani: dal budino di riso toscano ai pasticciotti leccesi, dalla cassata alla torta al pistacchio siciliani e tante altre leccornie. *Pastry shop with typical Italian products: rice pudding from Tuscany, pasticciotti of Lecce, the sicilian cassata and pistachio cake and many other delicacies.*
- Pasticceria Grossi**
P.le Udine 8, +39 02 2151477
Pasticceria attiva da 50 anni, produce dolci artigianalmente secondo la vecchia tradizione della pasticceria lombarda con ricette tradizionali e rielaborazioni. *50 year old pastry shop.*
- Pasticceria Lorini**
Via Castel Morrone 23, +39 02 29516086
Da più di 30 anni produciamo artigianalmente i nostri panettoni, impiegando solo ingredienti genuini e di alta qualità. *We bake our panettone using only high quality ingredients.*
- Pasticceria Migliavacca**
Via Ajaccio 13, +39 02 713653
Negozio storico, produciamo da quasi 60 anni dolci della tradizione milanese, compreso il panettone. Utilizziamo materie di prima scelta per prodotti di alta qualità. *We have been baking Milan traditional pastries such as panettone for almost 60 years.*
- Pasticceria San Gregorio**
Via San Gregorio 1, +39 02 29524182
Panettone tutto l'anno fino a 140 chili, unici a Milano. *All year round Panettone, the only one in Milan to produce panettone up to 140 kg weight.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 15:00 alle 17:00
- Pasticceria Ungaro**
Via Ronchi 39, +39 02 2150962
Da 40 anni dolci e torte artigianali preparati con ingredienti freschi. Servizio caffetteria, sala da

tè, aperitivi e cantina vini. *40 year old pastry shop offering sweets and cakes made with fresh ingredients.*

- Panzeria Milano**
Viale Monte Santo 10, +39 02 6597327
Piazza Luigi di Savoia 1/9, +39 02 67100917
Il vero panettone di Milano con il suo sapore unico e inconfondibile. Realizzato secondo la ricetta utilizzata da Panzeria sin dal 1910, solo con ingredienti di qualità, è disponibile da 100 gr a 5 kg. Anche nella versione ai marrons glacés. *The real panettone of Milan, baked following a 100 year old recipe, with only quality ingredients, available in various packing sizes ranging from 100 gram to 5 kg. A marrons glacés version is available.*
Degustazione in viale Monte Santo 10: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 11:00 alle 16:00
 - Pasticceria Michelangelo**
Via Davide Carnaghi 15, +39 02 730300
Pasticceria Michelangelo produce direttamente l'autentico panettone artigianale in versione tradizionale o impreziosito da marron glacés o pezzetti d'ananas. Quel che fa davvero la differenza è l'eccellenza delle materie prime usate in tutte le grandi ricette di Michelangelo, e soprattutto l'abilità nel miscelare il cioccolato. *Pasticceria Michelangelo produces directly the authentic homemade panettone in the traditional version or with marron glacés or pineapple pieces. Excellence of the materials used in all the great recipes of Michelangelo, and above all the ability to mix chocolate.*
 - Dell'Olio**
Via Procaccini 54, +39 02 83639936
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 11:00 alle 13:00
 - Dolci Namura S.n.c. di Seghetto Massimiliano e Torresani**
Via Ludovico Castelvetro 16, +39 02 34534176
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 11:00 alle 13:00
- Sud est - South east**
- Forno Ambrosiano**
Via Lazzaro Papi 19, +39 02 5513664
Storico panificio. Specializzati nel dolce tipico di Milano: il Panettone Tradizionale e al Cioccolato. *Historic bakery, specialized in the typical cake of Milan: traditional and chocolate Panettone.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 7:30 alle 14:00 e dalle ore 15:30 alle 19:30
 - Il Panino d'oro**
Largo Rodari 2, +39 02 70123739
 - Il Forno dei fratelli Gobatto**
Via Barabino 7, +39 02 55212829
Sforniamo pane e dolci, prepariamo gelati artigianali e nella nostra caffetteria si possono gustare paste, brioches e mignon. A Natale prepariamo il panettone tradizionale. *Pastry shop with cafeteria.*
Degustazione: Sab. 16 tutto il giorno
 - La Michetta de.co.**
Via Sismondi 38, +39 02 70102274
Dalle nostre mani una magia in più al Natale... *From our hands... Some more magic for Christmas time.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 10:00 alle 18:00 | Dom. 17 dalle ore 8:00 alle 12:00
 - Panificio Bazzini**
Via dei Cinquecento 5, +39 02 55212503
È il panificio più antico d'Italia, dal 1822 sforna prodotti artigianali e di qualità. *The oldest bread bakery in Italy making since 1822 high quality, hand made bakery products.*
 - Panificio Monfrini Sergio**
Largo Guerrieri Gonzaga 1, interno mercato comunale +39 02 502864
Tutto è di produzione propria eseguita con metodi artigianali della migliore tradizione dell'arte bianca. Michette, francesini, pasta madre con lievito naturale, pane ai cereali, pizze, focacce e dolci. *Homemade and traditional bakery products. Michette, francesini, sourdough with natural yeast, whole grain breads, pizza, cakes and sweets.*
 - Panificio Morosini**
Via Spartaco 25, +39 340 5055343
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 16:00 alle 20:00 | Dom. 17 dalle ore 8:00 alle 13:00
 - Panificio Pasticceria Frusconi**
Via Monte Palombino 4, +39 02 510150
Artigiani dal 1968, portiamo il meglio della natura e della tradizione milanese sulle vostre tavole, grazie all'esperienza di mani sapienti e all'accurata scelta di materie prime. *Since 1968, every day we produce quality bread and cakes, thanks to our experience and the careful selection of ingredients.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 7:00 alle 18:00 | Dom. 17 dalle ore 10:00 alle 13:00
 - Panificio Pasticceria Dolce e salato**
Viale Ungheria 28, +39 02 501169

Pane, focacce, pizze ma anche torte, pasticcini e biscotti, la nostra è una panetteria e pasticceria che dal 1976 lavora con passione utilizzando solo materie prima di qualità. *Since 1976 quality bakery and pastry shop.*

- Panificio Pasticceria Il Fornaio Ecologico**
Via Montecassino 19, +39 02 504188
 - Pasticceria Anfossi**
Piazza Salgari, ang. Via Carabelli 1, +39 02 59901675
Bottega storica dal 1961, con produzione giornaliera di pasticceria artigianale e pralineria. *Traditional pastry shop since 1961 with daily baking of handmade patisserie and pralineria.*
 - Panificio Pasticceria Lissana**
Viale Argonne 48, +39 02 70004261
Realizziamo dal pane ai dolci al panettone dal 1960. Laboratorio con produzione propria. *From bread to confectionery and panettone since 1960.*
 - Pasticceria Gloria**
Via Negrolì 9, +39 02 83419024
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 15:00 alle 19:00
- Sud - South**
- 00 - Doppio Zero**
Corso San Gottardo 12, +39 02 8322649
Specialità pane a lievitazione naturale. *Specialty: sourdough bread.*
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 9:00 alle 12:00
 - Pasticceria Gattullo**
Piazzale di Porta Ludovica 2, +39 02 58310497
Materie prime e politica di servizio le armi vincenti dello storico locale milanese, da 50 anni. Ora con il servizio di ristorazione veloce e un rinomato Cocktail Bar. A Giuseppe Gattullo, il decano dei pasticceri meneghini, oggi succede il nipote Domenico. *Excellent ingredients and service create the winning combination of this historic family café in Milan, that includes food and cocktails.*
Degustazione: Sab. 16 e Dom. 17 dalle ore 14:00 alle 21:00
 - Pasticceria Pan di Zucchero**
Via Giulio Romano 27, +39 02 58309008
Pasticceria tipica e cake designer milanese, dolci e torte personalizzate, decorate a tema per eventi e feste. Pralineria e pasticceria mignon su ordinazione. *Cake design and pastry shop for parties and events.*
- Sud ovest - South west**
- Forno Ambrosiano S.r.l.**
Via Biella 28, +39 02 817584
Abbiamo a cuore la salute e la soddisfazione dei clienti e siamo lieti di raccontare la nostra filosofia. Abbiamo scelto il lievito madre perché il pane è il nostro lavoro, la nostra passione. *Baking is our job and our passion, we take care of our customers.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 10:00 alle 13:00
 - Il Fornaio di Seghizzi Alberto**
Viale Etiopia 2, +39 02 475572
Realizziamo prodotti da forno dolci e salati. Dal pane alle torte, dalle pizze ai pasticcini, usando solo prodotti naturali. Specialità la "cheesecake". *Just natural products. Specialties: panettone and cheesecake.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle ore 14:30 alle 19:30
 - Pasticceria Giorgia**
Piazzola del Rosario, 1, +39 02 83730905
 - Pezzi di Pane la panetteria dei Buoni Dentro**
P.zza Lionello Bettini 5, +39 02 48674583
Laboratorio di panificazione e pasticceria che coinvolge i giovani dell'IPM "Beccaria" e di San Vittore, che realizzano prodotti di alta qualità con i nostri maestri artigiani. *Bakery and pastry shop project for young people imprisoned in juvenile penal institutions.*
- Nord ovest - North west**
- Pasticceria Lizzy**
P.za Giorgio Ambrosoli 1, ang. via P. Giovio +39 02 48005498
Degustazione: Dom. 17 dalle ore 11:00 alle 13:00
 - L'Antico gusto del pane**
via Albani 61, + 39 02 39264110
 - La Pucceria di Mary e Vito**
Via Gianella 1, +39 348 9247376.
Dal 2004 panifica la puccia con passione, con ingredienti naturali liberando la fantasia per creare le più gustose ricette. *Since 2004 baking using natural ingredients and fantasy for our products.*
 - Panificio Al Vecchio Forno**
Via Quinto Romano 70, +39 02 45329953
21 tipi di pane in più di 70 forme diverse, pasticceria artigianale (pasticcini, torte classiche, panettoni e colombe), servizio di gastronomia. *Offers over 21 kinds of bread, pastry and gourmet cooking.*
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 7:00 alle 13:30 e dalle ore 15:30 alle 19:30
 - Pasticceria Graziano**
Via Cabella 6, +39 02 48911263

Da 64 anni sforniamo principalmente panettoni e veneziane rigorosamente con lievito madre naturale e materie prime di prima scelta puntando sulla qualità. *64 years old pastry shop using high quality ingredients.*

Degustazione: Sab. 16 dalle ore 7:00 alle 13:00 e dalle ore 15:00 alle 20:00

Pasticceria Pralineria Elli

Piazza Piemonte 8, +39 02 48004788

Pasticceria Romeo

Via Anguissola 54 , +39 02 48707959

Il vero panettone milanese da oltre 45 anni di esperienza, eseguito con metodo antico dalle mani dei nostri sapienti pasticceri. *The real Milanese panettone with over 45 years of experience.*

Pasticceria Saibeni

Via Faruffini 2, +39 02 4989697

Artigiani da oltre 50 anni. Produzione propria di dolci, paste, cioccolati, panettoni, veneziane e tanto altro. *50 year old artisanal pastry shop specialized in panettone, chocolate and sweets.*

Nord - North
Pasticceria Poma
Via F.lli Antona Traversi 23, +39 02 3559996
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 7:30 alle 13:00 e dalle ore 15:00 alle 20:00 Dom. 17 dalle ore 7:30 alle 20:00
Pasticceria Colla Santo-Robbia 10
Via Luca della Robbia 10, +39 02 48005121
Laboratorio: V. Teglio, 9 ing. V.le Jenner 51
Vieni a trovarci su facebook. <i>Find us on facebook.</i>
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 7:00 alle 18:00 Dom. 17 dalle ore 8:00 alle 13:00
Il Fornaio di Cella Antonio
Via P. de Calboli 3, +39 02 6425552
Bottega storica di Milano dal 1925, la tradizione è di casa. <i>Respecting tradition since 1925.</i>
Degustazione: Sab. 16 dalle ore 8:00 alle 13:30 e dalle ore 16:00 alle 19:00
Panelatte
Viale Giovanni Suzzani 155, +39 02 6437800
Da quarant'anni con amore e passione rendiamo magica la tradizione del panettone! <i>We've been baking panettone with love and passion for 40 years.</i>
Fuori Milano - Near Milan
Cintura Nord - North area

1 **Panificio Pasticceria Pessina**

Via Dante 37, Cinisello Balsamo +39 02 66047848
Panificio e pasticceria dal 1970. *Bakery and pastry shop since 1970.*

2 **F.lli Gelmini S.r.l.**

Via Grigna 2, Cinisello Balsamo +39 02 66048733
Maestri di specialità dolciarie, attenti ai desideri della clientela. Vi invitiamo ad una festa di sapori che trascina i sensi: impossibile rinunciare alle nostre delizie. *Masters of confectionery and unforgettable delicacies.*

3 **Pasticceria Andrea**

Via Stalingrado 14, Cinisello Balsamo +39 02 6123529
Pasticceria con laboratorio artigianale: produce tra l'altro panettoni, torte da cerimonia e zeppole. *Artisan pastry shop baking panettoni, ceremony cakes and zeppole.*

4 **La Boutique Del Dolce di Noci Andrea**

Via Carobbio 34, Cologno Monzese +39 02 2543618
Esperienza e sapiente selezione degli ingredienti per offrire un prodotto di alta pasticceria e qualità, capolavoro di gusto e estetica. *The best ingredients for a high quality pastry production.*

5 **Pasticceria Lambertini**

Via Visconti 6, Cologno Monzese +39 02 2541243
Dal 1965 creme, paste e torte. Il panettone è impastato, lievitato, cotto e raffreddato a testa in giù. Ingrediente principe: la passione. *Since 1965 homemade creams, pastries, cakes and panettone.*

6 **Caffetteria Pasticceria Cirio di Guerrieri Giovanni**

Viale Matteotti 23, Cusano Mil. +39 02 6196292
Dal 1975 produzione artigianale di panettoni, veneziane, colombe, torte, mignon e biscotti di alta qualità. *Since 1975 homemade panettone, veneziane and colombe, cakes, pastries and biscuits.*

7 **Pasticceria Borella**

Piazza del Santuario 15, Garbagnate Mil. +39 02 9956195

Fondata nel 1974 da Natale Borella, ora suo figlio Stefano protrae quest'arte. Le migliori materie prime per soddisfare dolci tentazioni. *Founded in 1974 by Natale Borella, now his son Stefano preserves this art using the best ingredients.*

8 **Pasticceria Gelateria Caffetteria Campana**

Via Varese 26, Garbagnate Mil. +39 02 9958528

Pasticceria da Fausto

Vicolo Abruzzi 2, Lainate +39 02 93572810

Dal 1992 pasticceria e biscotteria secca, torte,

panettoni, colombe e altre golosità. Imperdibili i nostri baci di dama. *Since 1992 fresh pastries, biscuits, cakes, panettone, colomba. Our Baci di dama can't be missed.*

Pasticceria Caffetteria San Francesco S.n.c.

Via San Francesco 14, Lainate Mi + 39 02 9371034

Dal 1993 Pasticceria artigianale con specialità pasta lievitata e cremonesi. *Pastry shop since 1993.*

11 **Pasticceria Palma**

Via don Sioli 1/a, Mazzo di Rho +39 02 93903965

Tradizione e modernità fuse per creare dolci sani, naturali e genuini. Specialità: i Ferraresi, dolcetti di pasta sfoglia farciti con noci e uvetta o cioccolato. *Healthy, natural, genuine pastries such as the Ferraresi with nuts, raisins or chocolate.*

Pasticceria Cimino Maurizio & C.

Via Matteotti 1, Novate Mil. +39 02 39100011

Manteniamo viva la tradizione del panettone con rivisitazioni come ananas, marron glacé, cioccolato, pere e cioccolato. *Offering traditional as well as pineapple, marron glace, chocolate, pear and chocolate panettone.*

13 **I Frutti del Grano**

Via Falcone Borsellino 15, Paderno Dugnano +39 02 9181134

Pasticceria Cislaghi Sandro s.n.c.

Via E. De Marchi 2, Paderno Dugnano +39 02 9181712
Dal 1955 l'antica tradizione della pasticceria, con un angolo bar per gustose colazioni. La specialità è il panettone della tradizione. *Since 1955, small bar for tasty breakfasts. Specialty is the traditional panettone.*

15 **Pasticceria Reali**

Via Reali 75, Paderno Dugnano +39 02 99041413
Da 29 anni produce dolci con materie prime di alta qualità, panettoni con lievito madre naturale e soggetti di cioccolato. *Since the 1980s baking cakes, sourdough panettone and chocolate figures.*

16 **Pasticceria Balconi**

Via San Carlo 28, Palazzolo Paderno Dugnano +39 02 9182750

A conduzione famigliare, da generazioni produce dolci e panettoni unici e genuini, mantenendo i sapori tradizionali con ingredienti semplici e di alta qualità. *Family-run patisserie making high quality pastries and panettone.*

17 **Panificio Pastori**

Via Magenta 77, Rho +39 02 9301076

Pasticceria Fregua

Corso Europa 227, Rho +39 02 9306428

19 **Panificio Scarlatti Mauro**

Via Marx 595, Sesto San Giovanni +39 02 2481339
Oltre 100 ricette e 10 tipi di farina, pane e pasticceria prodotti con ingredienti freschi e materie prime rintracciabili. *Over 100 recipes and 10 types of wheat. Handmade bread and pastry products.*

Degustazione: Sab. 16 dalle ore 8:00 alle 13:00

Cristian Magri

Via Meriggia 3, Settimo Milanese +39 02 33599042
Pasticceria, caffetteria, gelateria, ristorante. *Bakery, café, ice-creams, restaurant.*

21 **Panificio Civaschi**

Via Pietro Micca 1/3, Terrazzano di Rho +39 02 93903290

Degustazione: Sab. 16 dalle ore 9:00 alle 12:00

Nonsolopastadizucchero S.n.c.

Via Gattinoni 7, Vanzago +39 02 93541988

Pasticceria artigianale, caffetteria, panettoni artigianali. *Artisan bakery, coffe bar, handmade panettone.*

23 **Pasticceria gelateria caffetteria San Bernardo S.n.c.**

Via San Bernardo 26, Bollate +39 02 3512530
In attività da 15 anni, il panettone prodotto è un'innovazione nella tradizione. *In business for 15 years, the panettone is an innovation in tradition.*

Il Pane e... (Civaschi)

Via Gandhi 9, Mazzo di Rho +39 02 93904299

Degustazione: Sab. 16 dalle ore 9:00 alle 12:00

Alto Milanese - North west area
1 Antico Forno Garavaglia
Via Varese 12, Inveruno +39 02 9787143 - Piazza della Libertà 29/32, Arconate +39 0331 462437 e via S. Caterina da Siena 45, Magenta +39 02 97297733 - Piazzale Baracca 19, Buscate +39 0331 800791 Panificatori da sei generazioni. Attenti alla tradizione ma con nuove proposte. Specialità il dolce la "PIOTA®". <i>Six generations of bakers. Speciality PIOTA®.</i>
Degustazione nei negozi di Inveruno, Arconate, Magenta: Sab. 16 dalle ore 10:00 alle 12:00
Degustazione nel negozio di Buscate: Dom. 17 dalle ore 9:00 alle 11:00
2 Panificio Olcella
Via Santa Gertrude 12, Busto Garolfo fraz. Olcella +39 0331 569065
Siamo panettieri da tre generazioni, produciamo artigianalmente pane e prodotti da forno dolci e salati anche a lievitazione naturale, con materie

prime attentamente selezionate. Eccellenti panettoni e colombe prodotti con lievito madre senza nessun conservante, additivo o semilavorato. *Three generations of bakers, handmade baking of panettone and colomba using natural sourdough yeast and no preservatives or additives.*

3 **Panificio F.lli Montalbano**

Via Cadorna 2/a, Canegrate +39 393 3014218

Un'esperienza di ben 99 anni, quando nostro nonno nel 1916 a soli 5 anni iniziò a fare il panettiere: la nostra esperienza garantisce prodotti di alta qualità. *Over 99 years of experience, dating back to 1916, and high quality products.*

4 **Il Forno delle Idee**

Corso Martiri Patrioti 43, Castano Primo +39 347 9784369

Ad ogni morso un gesto d'amore in più. *Every bite, a little more love.*

5 **Pasticceria Pariani**

Piazza Mazzini 13, Castano Primo +39 0331 883229

Da una grande passione per le lievitazione naturale nasce il nostro panettone sinonimo di tradizione e qualità. *Our panettone, born from our great passion for natural leavening, is synonymous with tradition and quality.*

6 **Pasticceria Asperti**

Piazza Caduti per la Liberazione 4, Cerro Maggiore +39 0331 514921

Pasticceria artigianale specializzata nella creazione di panettoni, nuvola al gianduja, dolce meditazione al profumo di bergamotto, dolci all'albicocca. *Artisan bakery specialized in panettone and flavoured sweets.*

7 **Pasticceria Peccati di Gola di Ferrari Emiliano**

Via San Bartolomeo 8, Cantalupo di Cerro Maggiore +39 0331 535406

Specialità: panettone Primizia al profumo di mandarino con ciliegie, albicocche, mandarino, cioccolato bianco e glassa alle mandorle. *Tangerine-flavor panettone with fresh fruit and white chocolate.*

8 **Panificio Ceriotti**

Via D. Chiesa 3/4, Dairago +39 0331 431352

Prodotti artigianali da forno, specialità la Fruosa, un dolce medievale con farina integrale, miele, fichi, mele, noci e uvetta. *Craft bakery products and the Fruosa, a medieval cake with flour, honey, figs, apples, nuts and raisins.*

9 **Morello Dolce Salato**

Corso Magenta 36, Legnano +39 0331 547342

10 **Panificio Grazioli**

Via Rossini 15, Legnano +39 0331 544544

11 **Panificio Il Fornareto di Dallari Davide**

Via Bramante 134, Legnano +39 0331 441263

12 **Bar Pasticceria Gobbi**

C.so Garibaldi 33, Legnano +39 0331 547569

Antica pasticceria: colazioni, american bar, cucina espressa. Veneziane e panettoni dal sapore fuori dal tempo nel rispetto della tradizione. *Breakfasts, cocktail bar, express cuisine. Panettone and veneziana with a traditional taste.*

13 **Il Fornaio**

Via Garibaldi 66, Nerviano +39 0331 534470
Pane e ottimi dolci. Torte alle mele, pere e cioccolato, pasta frolla, panettoni e veneziane di tre tipi: classico, al cioccolato, all'ananas. *Bread, apple pies, pear and chocolate pies, shortcakes, Panettone and veneziana.*

14 **Pasticceria Bontà**

Via Milano 2, Nerviano +39 0331 587616
Dolce e salato, pasticceria da tè e cioccolato. Panettone, ma anche il dolce "Co Quadar" guarnito con amarena e cioccolato, stampo a mano come una volta. *Tea pastries, chocolate, panettone, chocolate and black cherry "Co Quadar" cake.*

15 **L'Ape Fornarina di Giovanna Venosa**

Via Matteotti 28/A, Parabiago +39 0331 553522

Pane con lievito madre con farine macinate a pietra. Dolci per ogni occasione. Pizze e panuozzi con impasti a lunga maturazione e materie prime freschissime. *Sourdough bread using stone-ground flour. Pastry, pizza and panuozzi prepared with long maturation time and fresh ingredients.*

Degustazione: Sab. 16 dalle ore 11:00 alle 12:00 | Dom. 17 dalle ore 10:00 alle 12:00

Panetteria Cunsolo

Via Sant'Antonio 71, Parabiago +39 0331 553172

Pasticceria Marcella S.a.s.

Via Sempione 155, San Vittore Olona +39 0331 422478

La Bottega del Pane

Via Roma 14, Turbigo +39 0331 898396

Dal 1974 una tradizione della famiglia Bove. Dolce, salato, panettone e colombe, senza dimenticare la Brusella con fichi mele e uvetta. *Since 1974 sweet and savory tastes, homemade panettone, colomba cakes and the Brusella.*

Magentino - Abbiatense - South west area

1 **Pasticceria Besuschio di Attilio Besuschio S.r.l.**

Piazza Marconi 59, Abbiategrasso +39 02 94966479

172 anni di storia, una tradizione di lieviti che ha nel panettone il suo apice. *172 years old pastry shop specialized in panettone.*

2 **Pasticceria Busnelli S.a.s.**

Piazza Cavour 3, Arluno +39 02 9017690

Storica per la l'utilizzo del lievito madre in corda e rinfrescato giornalmente. Inoltre è stato premiato più volte sia dai critici gastronomici, sia dal pubblico. *Multi award-winning. Traditional and sourdough starters are refreshed daily.*

3 **Panificio Pasticceria**

Via Milano 8, Cesano Boscone +39 02 4584344

Sul territorio da 42 anni, produzione artigianale di panettone: classico, uvetta, noci, marron glacé, ananas. *Since 1973 baking panettone: classic, with raisins, nuts, marron glacé or pineapple.*

4 **Pan Café Cavaleri**

Via Cavour 18, Corsico +39 02 4479631

La nostra esperienza decennale, qualità dei prodotti ed eleganza appartiene solo al Pan Café Cavaleri. *Ten years of experience and the best quality for our products.*

5 **Panificio Pasticceria Caffetteria Gelateria Tarantola**

Via Roma 48, Gaggiano +39 02 9085053

Dal 1963 la famiglia Tarantola sforna dolci tipici e torte originali come la torta Mondina con farina di riso. *Since 1963 traditional pastry and the Mondina cake, made with rice flour.*

6 **Forneria Pisoni**

Via I Maggio 73/75, Magenta +39 02 9792282

...Posso resistere a tutto tranne che alle tentazioni.

...I can resist anything but temptation.

7 **Pane Quotidiano di Pietro Restelli**

Piazza Italia 55, Marcallo con Casone +39 02 9760306 e Via della Croce 14, Nerviano +39 0331 1745027

Riferimento commerciale e sociale per il territorio dove oltre al prodotto di qualità nasce e si consolida il confronto tra le istituzioni, le scuole e l'impresa. *A landmark for the territory that offers a high quality product.*

Degustazione in entrambi i negozi: Sab. 16 dalle ore 8:00 alle 12:00

8 **Il Vecchio Forno di Garavaglia Maria Antonia**

Via San Bernardo 18, Mesero +39 02 9788253

9 **Pasticceria Locatelli**

Via Borgomaneri 8, Motta Visconti +39 02 90001352
Dove Ada Negri scrisse la poesia "profumo di pane", da oltre 30 anni pasticceria Locatelli profuma il centro con pane, pasticceria di alta qualità e il famoso panettone! *For over 30 years high-quality bread, homemade pastry and panettone.*

9 **Pasticceria L'arte Del Dolce Di Porrino Gian Paolo**

Via Milano 22, Vittuone +39 02 39540379

Direttrice Est - East area
1 Il Fornaio
Via Padana Superiore 14, Bellinzago Lombardo +39 02 95781081
Dal 1904 sforna pane, pizze, focacce e dolci della tradizione con le migliori materie prime e in modo artigianale. <i>Since 1904 baking bread, pizza, pastries and traditional cakes.</i>
2 Pasticceria Oriana
Via Grandi 2, Bussero +39 02 95038558 e Viale Kennedy 4, Gorgonzola +39 02 95301470
Dal 1984 materie prime di qualità per i nostri prodotti: panettone classico, noci e cioccolato, marron glacé e pandoro. <i>Since 1984 our products: panettone (classic, with walnut and chocolate or marron glacé), pandoro.</i>
3 Panificio Diego Il tuo fornaio
Via Garibaldi 2, Cassina De' Pecchi +39 02 9528455
4 Panificio Pasticceria Motta Simone
Via Matteotti 9/11, Gorgonzola +39 02 9513293
La qualità nasce da materie prime selezionate, passione e attenzione ai dettagli che creano il gusto genuino dei nostri prodotti. <i>Quality is a mix of ingredients, passion and attention to details.</i>
5 Pasticceria Ciocolateria Vighi
Via Sant'Ambrogio 9, Melzo +39 02 95711707
Pralineria e cioccolato artistico con decorazioni su torte e panettoni. Conosciuti per la torta primavera. <i>Renowned for their pralines, artistic chocolate decorations, panettone and primavera cake.</i>
6 La Panetteria Bertelli
Piazza Trento e Trieste 10, Pessano c/Bornago +39 9504153
La nostra storia la raccontiamo nel pane che sforniamo ogni giorno. Il Panificio Bertelli nasce nel 1959 e produce più di 30 tipi di pane. <i>Founded in 1959, it makes more than 30 kinds of bread everyday.</i>
7 Pasticceria Merlo di Bonanomi Maurizio
Via Masaccio 4, Pioltello +39 02 92105824
Attenta alla qualità, produce pasticceria dolce e

salata di vecchia scuola e si specializza nel dolce simbolo di Milano: il panettone. *Sweet and savory pastries, also specialized in the iconic Milanese cake: panettone.*

8 **Pasticceria Dolce Voglia**

Via Roma 114/a, Pioltello +39 02 92103731

Piccola pasticceria caffetteria, produce croissant, biscotti, torte e pasticcini con innovazione e fantasia. *A small pastry and coffee shop, baking croissants, cookies and pastries with innovation and creativity.*

9 **Gelati e Dolci di Campagna**

Piazza Centro Commerciale 71, S. Felice di Segrate +39 02 7531277

La ricetta antica del panettone classico e varianti con pistacchio, ananas, datteri e noci, cioccolato, pere e cioccolato, marroni e cioccolato, ed anche con farcitura di crema, chantilly e gelato. Il nostro panettone viaggia in Italia e all'estero. *Classic panettone as well as with pistachio, pineapple, dates and walnuts, chocolate, pear and chocolate, chestnut and chocolate, filled with cream, chantilly cream and ice-cream versions. Our panettone is sold in Italy and abroad.*

10 **Dolce & Salato**

Residenza Botteghe, Milano 2, Segrate +39 02 26412108

11 **Pasticceria Martesana 2**

</