

## PROGRAMMA EVENTI

### SABATO 1 DICEMBRE

- Ore 17.00  
**Laboratorio di Pasticceria con Renato Paolo Frascio, pasticceria Fumagalli**  
*Degustazione finale per tutti i partecipanti*
  
- Ore 18.30  
**Il Gastronauta propone: Panettone con la Mortadella**  
 *Davide Paolini conduce un'insolita degustazione del panettone classico abbinato al giacimento bolognese per eccellenza: la mortadella artigianale di Artigianquality.*  
  
*Prenotazione obbligatoria sul sito [www.nonsolopanettone.com](http://www.nonsolopanettone.com)*
  
- Ore 20.30  
**Laboratorio di Pasticceria con I Dolci di Ivan**  
*Preparazione di dolci al cioccolato in stampi*

### DOMENICA 2 DICEMBRE

- Ore 11.00  
**Laboratorio di Pasticceria con Renato Paolo Frascio, pasticceria Fumagalli**  
*Degustazione finale per tutti i partecipanti*
  
- Ore 12.00  
**Il Panettone: chef e pizzaioli a confronto**  
*Contest dedicato al re delle feste in una veste inedita: una giuria, presieduta dallo storico pasticcere di Arluno, Teresio Busnelli, assaggia alla cieca e giudica il panettone prodotto da alcuni tra i migliori chef e pizzaioli italiani.*
  
- Ore 14.00  
**Laboratorio di Pasticceria con Antonio Condò, pasticceria DoppioZero**  
*Preparazione di biscotti alla cannella con zabaione*
  
- Ore 15.00  
**Il Bisco-Stecco di Zia Ste**  
*Laboratorio di Pasticceria per i bambini*
  
- Ore 16.00  
**Il Panettone: chef e pizzaioli a confronto**  
*Premiazione*