



FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO

EDIZIONE 2024



08 AGOSTO 2024 – REGGIO CALABRIA - PANETTONE SUMMER

22 OTTOBRE 2024 – BRUXELLES – “IL PANETTONE: UN PONTE CULTURALE TRA ITALIA, EUROPA E RESTO DEL MONDO”

23/24 NOVEMBRE - VETRALLA (VT) – ANTEPRIMA FIERA C/O IL REGNO DI BABBO NATALE

-07/08 DICEMBRE 2024 – ROMA - XVII EDIZIONE FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO

IL CALENDARIO 2024

L'edizione 2024 (XVII EDIZIONE) della Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro prevede un calendario fitto di appuntamenti che elenchiamo di seguito:

- **AGOSTO 2024 – Reggio Calabria - Panettone Summer e Panettone Summer Contest**
- **OTTOBRE 2024 – Bruxelles – Presentazione Museo Nazionale del Panettone e Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro**
- **23/24 NOVEMBRE 2024 – Vetralla (VT)- Anteprima Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro c/o «Il Regno di Babbo Natale»**
- **07/08 DICEMBRE 2024 – Roma – XVII Edizione Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro**

Chi Siamo



La Gold Event Organization di Emanuele Giordano è un'agenzia di comunicazione ed organizzazione di eventi che opera in tutto il territorio nazionale attraverso il proprio network di relazioni.

La Gold Event Organization è specializzata nella progettazione, creazione e realizzazione di eventi in ogni campo con una particolare dedizione al settore food.

Attraverso la sua natura marketing oriented è in grado di sostenere e realizzare campagne di comunicazione social sulle principali piattaforme, attivare un valido ufficio stampa online e offline e ideare campagne di comunicazione mirate per ogni tipo di esigenza aziendale.



Made in Italy è un'associazione non profit di promozione e divulgazione della cultura italiana sia nel nostro Paese che all'estero.

L'Associazione Made in Italy ha come mission la promozione e la valorizzazione di tutto il patrimonio italiano attraverso attività specifiche e mirate per ogni settore.

L'Associazione Made in Italy, infatti, è suddivisa in alcune aree tematiche di interesse collettivo che lavorano in sinergia con l'unico scopo di valorizzare tutto il nostro potenziale nazionale.

Made in Italy seleziona, quindi, iniziative e progetti per lo sviluppo e la promozione della cultura del nostro Paese sotto tutte le forme di creatività attraverso l'aggregazione di più professionalità che condividono i valori della collaborazione e del lavoro in team.

La nostra Storia

La Fiera Nazionale del Pandoro e del Panettone dal 2008 è il punto di riferimento per le aziende di produzione artigianale. Di seguito vengono illustrate tutte le edizioni con tutte le tappe.

2008 - Reggio Calabria – 28/30 Novembre 2008 (Ce.Dir.)

2009 – Osservatorio sul Panettone – Roma - 20 Dicembre 2009-
Nuova Fiera di Roma

2010 – Roma – 4/5 Dicembre 2010 – Centro Congressi Roma Eventi

2011 – Roma- 26/27 Novembre 2011 – Centro Congressi Roma Eventi

2012 – Roma – 24/25 Novembre 2012- Centro Congressi Roma Eventi

2013 – Roma – 23/24 Novembre 2013 – Residenza di Ripetta

2014 – Roma - 22/23 Novembre 2014 – Tempio di Adriano

2015 – Roma – 21/22 Novembre 2015 - Tempio di Adriano

2016 – Roma – 19/20 Novembre 2016 – Tempio di Adriano

2016 – Firenze – 30/11-01/12 2016 – Auditorium al Duomo

2017 – Roma – 18/19 Novembre 2017 – Tempio di Adriano

2017 – Firenze – 02/03 Dicembre 2017 – Palazzo Pucci

2018 – Roma – 17/18 Novembre 2018 – Palazzo Ferrajoli

2018 – Firenze - 24/25 Novembre 2018 – Auditorium al Duomo

2019 – Milano – 16/17 Novembre 2019 – Museo dei Navigli

2019 – Roma – 23/24 Novembre 2019 – Hotel Sheraton

2020 – Edizione Online – Tutta Italia

2021 – Anteprema Vetralla (VT) 13/14 Novembre 2021 – Il Regno di Babbo Natale

2021 – Milano – 20/21 Novembre 2021 – Museo dei Navigli

2021 – Roma – 04/05 Dicembre Hotel Cristoforo Colombo

2022 – Anteprema Bologna - 12/13 Novembre 2022 – FICO Eatalyworld

2022 – Milano – 03/04 Dicembre 2022 – Museo dei Navigli

2022 – Roma – 10/11 Dicembre Hotel Cristoforo Colombo

2023 – Anteprema Vetralla (VT) – 18/19 Novembre 2023 – Il Regno di Babbo Natale

2023 – Roma – 09/10 Dicembre 2023 - Hotel Cristoforo Colombo



1° APPUTAMENTO

**PANETTONE SUMMER 2024
08 AGOSTO 2024 – REGGIO CALABRIA – CIRCOLO
TENNIS ROCCO POLIMENI**

Il format prevede una serata dove sarà presente una delegazione di Maestri Pasticcieri del circuito della kermesse che esporranno e faranno degustare i prodotti in questione preparanti in chiave estiva con la possibilità di acquisto degli stessi a prezzi calmierati per l'occasione.

Sarà inoltre possibile per gli ospiti dell'evento, esprimere la propria preferenza per il miglior panettone estivo presentato per l'occasione votando al contest a giuria popolare «Panettone Summer Contest 2024».

Il voto dei visitatori verrà espresso direttamente tramite smartphone con sistema gestionale preparato per l'occasione.

Inoltre sarà presentato il progetto del Museo Nazionale del Panettone e verrà realizzata la presentazione in anteprima del Premio del Museo Nazionale del Panettone previsto per il mese di ottobre 2024 a Milano (per il progetto Museo Nazionale del Panettone si rimanda ad altra presentazione).

La serata avrà inizio alle 20,30 e proseguirà fino alla mezzanotte.



FOTO EVENTO 2017 CIRCOLO DEL TENNIS «ROCCO POLIMENI»

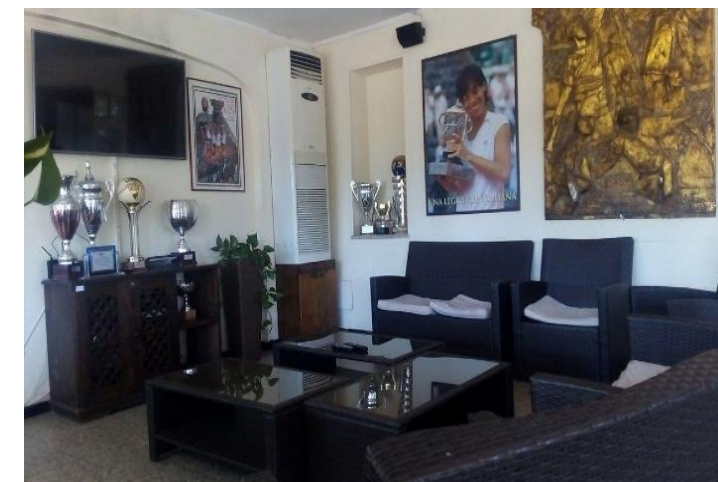




LA LOCATION



CIRCOLO DEL TENNIS ROCCO POLIMENI



SERATA BRUXELLES 22 OTTOBRE 2024 Foyer Catholique Européen

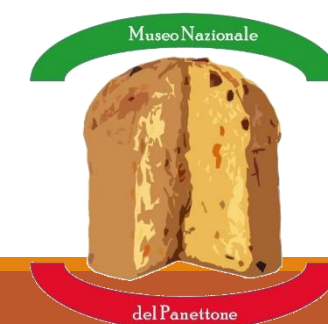
L'organizzazione della Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro e del Museo Nazionale del Panettone (Associazione Made in Italy), intende organizzare una serata di valorizzazione e promozione del Made in Italy in Europa dal titolo "Il Panettone: un ponte culturale tra Italia, Europa e resto del mondo".

Nel 2019 è stata già realizzata, sempre a Bruxelles, una prima tavola rotonda sulla promozione del panettone come prodotto Made in Italy con un notevole successo di pubblico e critica che ha visto come ospiti personalità nel mondo della politica, delle Istituzioni europee e del commercio internazionale.

La serata, che avrà luogo il 22 ottobre 2024 a Bruxelles presso il prestigioso Foyer Catholique Européen, sarà incentrata sulla valorizzazione del prodotto lievitato da ricorrenza più famoso al mondo, sui metodi di produzione e sulle materie prime che uniscono l'Italia partendo dalla Lombardia fino alla Calabria.



FIERA NAZIONALE
DEL PANETTONE
E DEL PANDORO



Un viaggio tra saperi e sapori ma anche un viaggio storico e culturale: durante la serata verrà presentato il progetto del Museo Nazionale del Panettone che sta per vedere luce in Lombardia.

IL MUSEO racconterà la storia e le tradizioni legate al panettone attraverso viaggi sensoriali e culturali partendo dalle leggende legate al prodotto fino ad arrivare alla letteratura, ai macchinari antichi, alla storia della comunicazione e del packaging ed all'evoluzione della produzione; per questo motivo, già da prima della sua istituzione, è nato il Premio del Museo Nazionale del Panettone che **HA COME MISSION L'ATTRIBUZIONE DI RICONOSCIMENTI** a marchi storici, personaggi del mondo della produzione artigianale, personalità nel mondo della cultura e della letteratura che hanno realizzato pubblicazioni e saggi inerenti il panettone, mondo accademico e scolastico con tesi, lavori, pubblicazioni e testi incentrati sul panettone (storia, arte, cultura, POESIA).



**FIERA NAZIONALE
DEL PANETTONE
E DEL PANDORO**



La serata/evento vuole dare spazio a tutto ciò che concerne le tradizioni italiane e la promozione delle stesse oltre i confini mettendo allo stesso tempo in risalto la qualità della produzione di un prodotto che è riconosciuto in tutto il mondo.

Infatti, oltre alla tavola rotonda promozionale, è prevista la presenza di una delegazione di Maestri Pasticcieri del circuito della nota kermesse Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro che esporranno e faranno degustare le varie tipologie di panettone artigianale raccontandosi e raccontando i vari metodi di produzione dal punto di vista tecnico, la gestione del lievito madre e la cura nella scelta delle materie prime.



**FIERA NAZIONALE
DEL PANETTONE
E DEL PANDORO**



Sarà, inoltre, dato spazio alla promozione del vincitore del contest “Un Panettone per l’Europa” realizzato nel 2023 in occasione dei Trent’anni del Mercato Unico Europeo.

Il panettone vincitore del contest è il “Panettone Wonka” realizzato dal M° Alessandro Slama e dalla figlia Annamaria Slama di Ischia (na).

L’Interno del panettone è formato da lievito madre, lievitato 36h.

Il cioccolato aromatizzato al latte è al 62%, la pasta è al gusto gianduia. Il formato inoltre andrà alla coppa del mondo 2024.

Il panettone Wonka è stato votato durante il contest “Un panettone per l’Europa”, organizzato in occasione della XVI edizione della Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, da una giuria interamente popolare costituita dai visitatori stessi della kermesse.



**FIERA NAZIONALE
DEL PANETTONE
E DEL PANDORO**

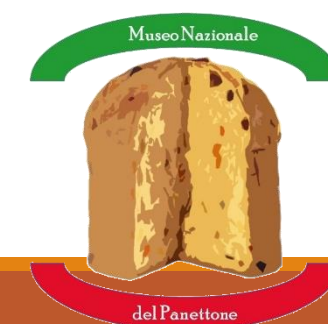




FOTO EVENTO 2019 BRUXELLES PALAZZO DELLE REGIONI



3° APPUTAMENTO

Anteprima – 23/24 Novembre 2024 Il Regno di Babbo Natale – Vetralla (VT)



La kermesse nazionale quest'anno prevede una tappa di Anteprima il 23 e 24 novembre a Vetralla (VT) presso il Regno di Babbo Natale. La nostra organizzazione ha già realizzato l'evento di anteprima nella stessa location nel 2023 con notevole riscontro di pubblico e di critica.

Le due giornate saranno incentrate sulla presentazione della kermesse al numeroso pubblico presente in quest'area di più di 8000 mq. Una porzione di Villaggio Vittoriano sarà dedicata all'anteprima della kermesse con una delegazione di Maestri Pasticceri e di sponsor. Due giornate dedicate alla scoperta delle novità della XVII edizione della Fiera Nazionale del Panettone per gli appassionati di lievitati. Maggiori info su Il Regno di Babbo Natale al link <https://www.facebook.com/ilRegnodiBabboNatale>



4° APPUTAMENTO

XVII EDIZIONE DELLA FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO

07/08 DICEMBRE 2024 - ROMA

La Fiera Nazionale del Pandoro e del Panettone, nata nel 2008, rappresenta il più longevo e prestigioso evento di promozione dei lievitati natalizi artigianali ed ha come obiettivo primario la valorizzazione dei prodotti artigianali legati al mondo dei lievitati.

Per il Patron dell'evento, dott. Emanuele Giordano, è fondamentale il rispetto e la promozione del legame che ogni Maestro Pasticciere ha con il proprio territorio; gli espositori della kermesse provengono da tutta Italia e sono selezionati a monte per criteri di qualità di prodotti e di gestione aziendale.

Ogni produttore appone l'autografo al proprio Panettone e Pandoro Artigianale attraverso l'utilizzo di materie prime di qualità provenienti dai propri territori per promuoverne ed esaltarne l'apparenza. Ecco come dei prodotti che affondano le radici storiche e produttive nel Nord Italia diventano patrimonio comune nazionale rappresentando il nostro Made in Italy.

Tutti gli eventi precedentemente esposti sfociano in quella che è la notissima kermesse nazionale che quest'anno sarà proposta nelle giornate del 7 e 8 dicembre a Roma presso l'Hotel Cristoforo Colombo.

Il Contest «Il Panettone del Giubileo 2025»

In vista del Giubileo del 2025 la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro indice il Contest «Il Panettone del Giubileo 2025» aperto a tutti i professionisti del settore anche non espositori della kermesse. Il contest, che sarà a numero chiuso, avrà una giuria tecnica costituita da alcuni espositori della nota kermesse che avrà la responsabilità di giudicare il miglior panettone da proporre per l'Anno Santo 2025.

Il Panettone vincitore sarà inviato alle maggiori Istituzioni per diffondere la cultura della qualità ed avrà tutta la visibilità a livello mediatico



Il Contest «Ambasciatore del panettone 2024»

Il contest, all'interno della kermesse, ha come contendenti i Maestri pasticceri espositori e come giudici esclusivamente i visitatori che parteciperanno all'evento. La giuria è stata, come ogni anno, popolare attraverso i voti del pubblico che ha deciso l'ambito titolo di Ambasciatore del Panettone 2024. Saranno come al solito due le sezioni: panettone tradizionale e panettone innovativo



La location di Roma – Hotel Cristoforo Colombo

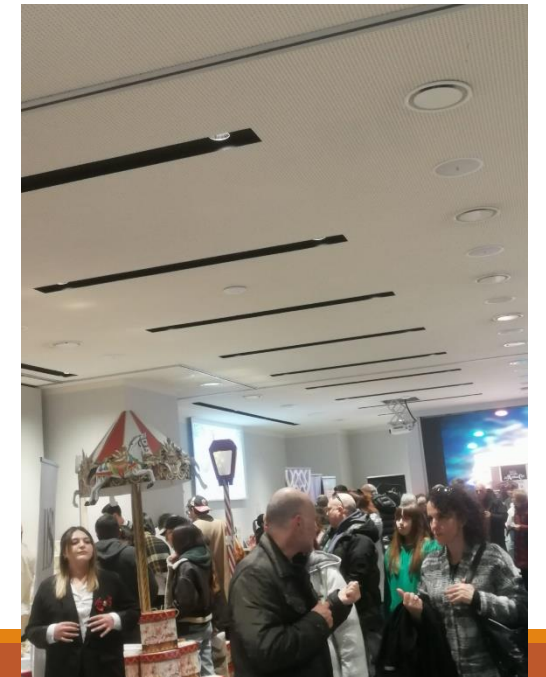
07/08 Dicembre 2024

L'Hotel Cristoforo Colombo ubicato nel quartiere residenziale dell'EUR, sede dei più importanti uffici istituzionali e commerciali nazionali, è un complesso di altissimo livello dove all'interno ospita delle grandi sale dedicate ad eventi di levatura nazionale ed internazionale.

L'Hotel Cristoforo Colombo è sito in Via Cristoforo Colombo, 710 nei pressi del Centro Commerciale EUROMA2 ed è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici e privati.



FOTO FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO 2023



Dicono di Noi (solo alcune testate nazionali)

Clicca sulle immagini per aprire il link e visualizzare il video o leggere l'articolo



ANSA

MILANO TODAY

ROMA TODAY



funweek

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

rm we roma weekend



TAG
24
BY UNICUSANO





FIERA NAZIONALE
DEL PANETTONE
E DEL PANDORO



CONTATTI

Dott. Emanuele Giordano

Mobile: (+39) 347.1415224

E-mail: info@panettonepandoro.com

Sito web: www.panettonepandoro.com

Pagine Social (tutte le foto ed i video):

<https://www.facebook.com/PanettonePandoro>

<https://www.facebook.com/panettonesummer>