

PANETTONE
d'ARTISTA

NOV | DIC
30 | 1



PROJECT PROPOSAL

STAZIONE MARITTIMA, SALERNO

INDICE

03 LOCATION

04 FESTIVAL

05 OBIETTIVI

06 DEGUSTAZIONE
E VENDITA

07 MAESTRI
PASTICCIERI

08 GLUTEN FREE

09 ECO FRIENDLY

10 PRODOTTI KM 0

11 MASTERCLASS

12 SOCIAL LIFE

13 SOLIDARIETÀ

14 PROMOZIONE
DEL TERRITORIO

15 AWARDS

16 DIVENTA
ESPOSITORE

17 SPONSOR

18 RESULTS
EDIZIONE 2023

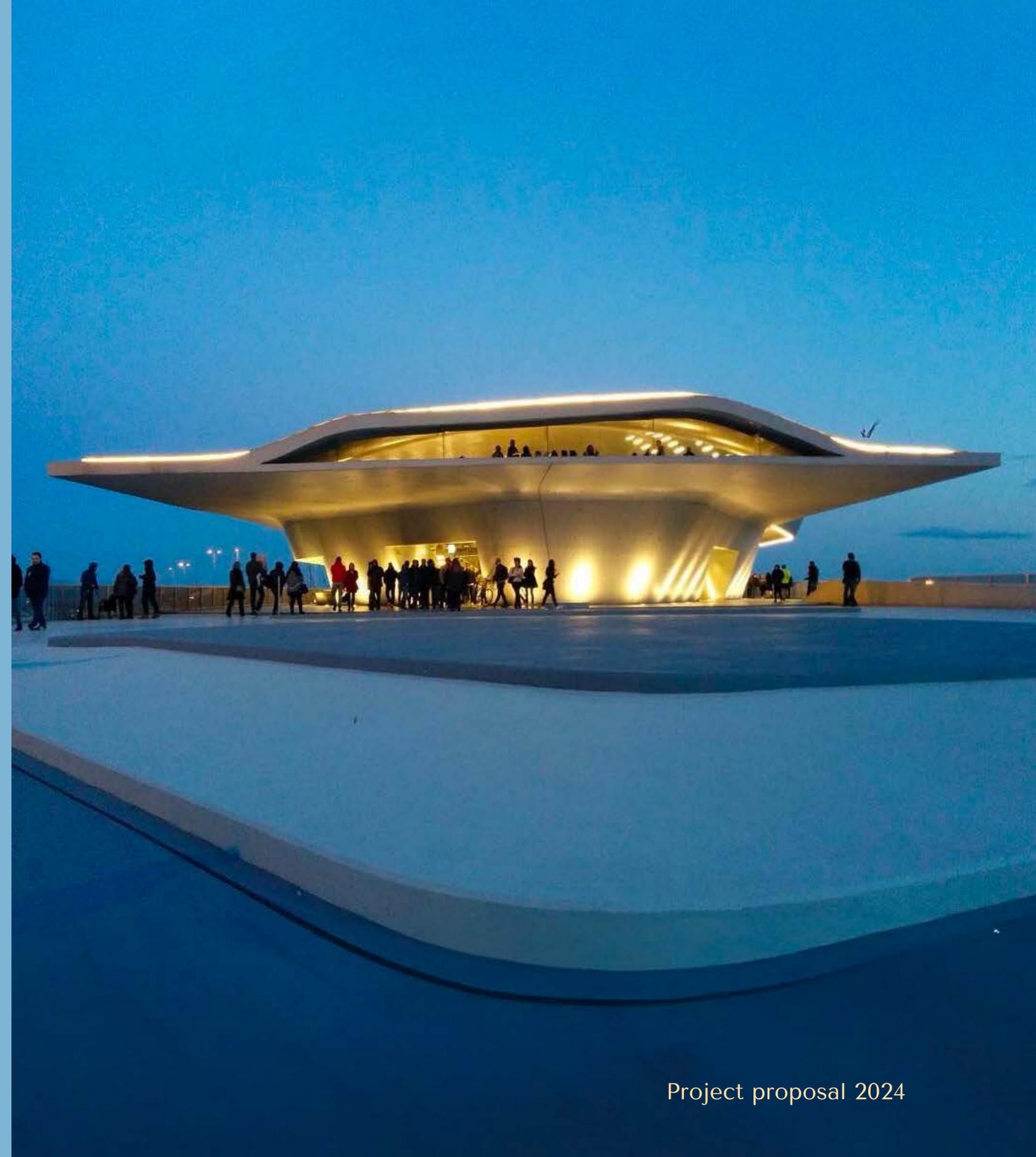
19 CONTATTI

La LOCATION

STAZIONE MARITTIMA SALERNO

Nel cuore della città di Salerno, vicinissima alla Piazza Del Crescent, dove vige la struttura architettonica di Zara Hadid.

La seconda edizione di Panettone d'artista 2024 si terrà in questa meravigliosa location, dal 30 Novembre e 1 Dicembre.



IL FESTIVAL

SECONDA EDIZIONE

Panettone d'Artista: Il festival del panettone artigianale nasce per celebrare l'eccellenza dei lievitati natalizi nella splendida cornice della città di Salerno, durante le celebri Luci d'Artista. Questo evento unico unisce la tradizione dell'artigianato dolciario con la cultura, creando un'esperienza enogastronomica indimenticabile.

Salerno si trasformerà in un vivace laboratorio creativo, dove i migliori Maestri Pasticcieri della Campania presenteranno le loro interpretazioni del Panettone Artigianale.

Un vero e proprio percorso del gusto, che valorizza le materie prime e accompagna il pubblico alla scoperta delle sfumature di uno dei dolci più amati delle feste.



OBIETTIVI

SECONDA EDIZIONE

-  PROMOZIONE
DEL PRODOTTO
-  SOSTENIBILITÀ
-  INTRATTENIMENTO
E CONDIVISIONE
-  SOCIALE



OBIETTIVI

PROMOZIONE DEL PRODOTTO

DEGUSTAZIONE e vendita

Il Panettone d'Artista è un evento imperdibile per tutti gli amanti delle eccellenze gastronomiche, dedicato alla vendita e degustazione del panettone artigianale in un'atmosfera natalizia unica. Durante l'evento, i migliori Maestri Pasticcieri offriranno una selezione delle loro creazioni, preparate con ingredienti di alta qualità e tanta passione.

I visitatori avranno l'opportunità di assaporare diverse varianti del panettone, dalla ricetta classica a proposte creative e innovative, e potranno anche acquistare i prodotti direttamente dai pasticceri a prezzi fieristici. Un'occasione speciale per portare a casa l'autenticità e il sapore del panettone artigianale, perfetto da condividere durante le festività o da regalare.

Non mancate a questo appuntamento che unisce arte e gusto, e che celebra la tradizione dolciaria natalizia con un tocco di creatività.



OBIETTIVI

PROMOZIONE DEL PRODOTTO

maestri pasticciieri

Il Panettone d'Artista vedrà la partecipazione di **Maestri Pasticciieri**, pronti a deliziare il pubblico con le loro creazioni uniche. Un vero e proprio viaggio nel mondo del panettone artigianale, dove ciascun pasticcere porterà la propria esperienza e creatività, offrendo una varietà di gusti e sapori che spazia dalla tradizione alle interpretazioni più innovative.

Questi grandi professionisti delizieranno i visitatori con i loro prodotti esclusivi, rendendo l'evento un'occasione straordinaria per scoprire l'eccellenza della pasticceria artigianale campana e nazionale. **Non perdetevi l'opportunità di conoscere e degustare le opere d'arte dolciarie di questi veri maestri del panettone!**



OBIETTIVI

PROMOZIONE DEL PRODOTTO

GLUTEN FREE

Il Panettone d'Artista non è solo un'occasione per assaporare e acquistare i migliori panettoni artigianali, ma anche un evento inclusivo che risponde alle esigenze di tutti.

Tra le creazioni dei Maestri Pasticcieri, infatti, saranno presenti anche prodotti **gluten-free**, realizzati con la stessa cura e maestria. Sia che si tratti di ricette classiche o innovative, il Panettone d'Artista si conferma un appuntamento imperdibile per chi desidera vivere un'esperienza enogastronomica unica, adatta anche a chi ha esigenze alimentari particolari.

OBIETTIVI SOSTENIBILITÀ

eco FRIENDLY

L'evento "Il Panettone d'Artista" si impegna a promuovere la sostenibilità in ogni aspetto della manifestazione, adottando un approccio mirato a ridurre al minimo l'impatto ambientale e a favore della comunità locale.

L'evento terrà in considerazione i consumi energetici, la riduzione della plastica, una gestione efficace dei rifiuti e la scelta responsabile di attrezzature e materiali.

L'obiettivo è rendere green la maggior parte delle attività fisiche a supporto dell'evento.



OBIETTIVI SOSTENIBILITÀ

PRODOTTI KM 0

La valorizzazione dei prodotti a km 0 è al centro della nostra iniziativa "Panettone d'Artista". Scegliere ingredienti locali significa sostenere l'economia del territorio e ridurre le emissioni legate ai trasporti.

Durante l'evento, presenteremo una selezione di ingredienti provenienti dai produttori della nostra regione, evidenziando la freschezza e la qualità che solo i prodotti locali possono offrire. Le degustazioni e le masterclass saranno un'occasione unica per scoprire e apprezzare i sapori autentici della nostra terra, rendendo ogni assaggio un viaggio nel cuore della tradizione gastronomica campana. Unisciti a noi per celebrare l'importanza di scegliere il locale e sostenere i nostri produttori!





OBIETTIVI INTRATTENIMENTO E CONDIVISIONE

masterclass

Panettone d'Artista offre anche l'opportunità di partecipare a masterclass esclusive. Questi laboratori pratici sono progettati per tutti, dagli appassionati ai professionisti del settore.

Ogni sessione rappresenterà un vero e proprio viaggio, dove sarà possibile approfondire competenze e scoprire nuovi approcci. Le lezioni saranno arricchite da consigli pratici e suggerimenti preziosi, pensati per guidare i partecipanti passo dopo passo verso il raggiungimento di risultati eccellenti.



OBIETTIVI INTRATTENIMENTO E CONDIVISIONE

SOCIÀL LIFE

All'evento parteciperanno anche noti esperti di gastronomia e influencer del settore!

Queste figure di spicco non solo condivideranno la loro passione per la pasticceria artigianale, ma porteranno anche un tocco di creatività e modernità all'evento. Parteciperanno a degustazioni, masterclass e incontri con i Maestri Pasticcieri, offrendo ai visitatori l'opportunità di interagire con loro e di apprendere i segreti del mestiere.

L'evento sarà inoltre ampiamente documentato sui social, con contenuti esclusivi che ne racconteranno ogni momento.

OBIETTIVI SOCIALE

SOLIDARIETÀ

Panettone d'Artista non è solo un evento dedicato alla pasticceria artigianale, ma rappresenta anche un'importante opportunità per fare del bene e promuovere il nostro territorio.

Alcuni dei pasticciieri partecipanti doneranno le proprie creazioni in beneficenza, sostenendo progetti locali che mirano a migliorare la vita della comunità

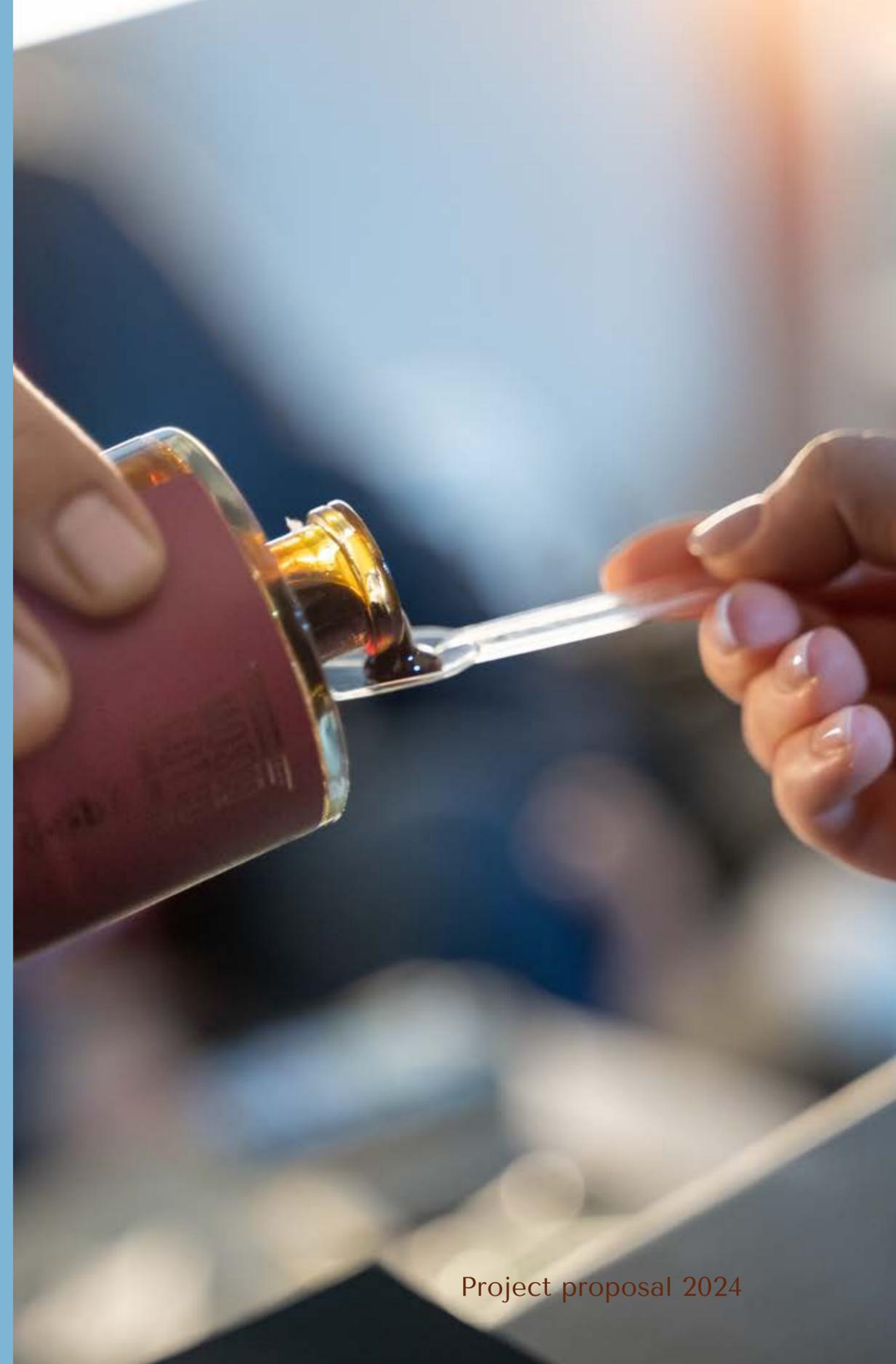


OBIETTIVI SOCIALE

PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Panettone d'artista si propone di **valorizzare le eccellenze gastronomiche e culturali della nostra regione**, mettendo in luce i produttori locali e le tradizioni che rendono il nostro territorio unico e apprezzare la ricchezza del patrimonio culinario campano.

Unisciti a noi in questo viaggio che celebra il gusto e la solidarietà.



awARDS

SECONDA EDIZIONE

I Premi Maestri Pasticcieri sono un tributo alle straordinarie realtà del mondo dolciario, che non si limitano a valutare i partecipanti del festival "Panettone d'Artista".

Questi premi celebrano le aziende, le storiche pasticcerie e i maestri del lievito madre che si sono distinti per l'eccellenza dei loro prodotti e per l'impatto positivo che hanno avuto nella valorizzazione della tradizione gastronomica locale.

Un comitato scientifico di esperti, guidato dal rinomato giornalista Luciano Pignataro e composto da figure autorevoli del panorama accademico, si occuperà di selezionare i vincitori. La loro esperienza e competenza garantiranno il riconoscimento dei più alti standard di qualità e innovazione nel settore della pasticceria.

awARDS

MAESTRI PASTICCIERI

DIVENTA ESPOSITORE

SECONDA EDIZIONE

Le aziende specializzate nella produzione di Panettoni Artigianali provenienti dalla Campania hanno l'opportunità di partecipare come espositori alla seconda edizione di Panettone d'Artista.

Questo festival si preannuncia come un evento gastronomico e culturale di grande importanza, capace di attrarre un vasto pubblico. La sua forza risiede nella selezione delle migliori produzioni di panettoni, con espositori che rappresentano l'eccellenza campana.

Partecipare come azienda è un'occasione imperdibile per mettere in mostra la qualità dei vostri prodotti durante il periodo natalizio, permettendovi di raggiungere un pubblico entusiasta e di valorizzare la vostra offerta.

LA PARTECIPAZIONE INCLUDE

- 01** **SPAZIO ESPOSITIVO**
4500 m² a disposizione in una location suggestiva
- 02** **assistenza**
supporto durante tutte le fasi dell'evento
- 03** **comunicazione**
presenza social, interviste, networking

SPONSOR

SECONDA EDIZIONE

La seconda edizione di Panettone d'Artista 2024!

2 giorni di eventi.

Ne faranno parte istituzioni, sponsor, espositori, aziende del settore, consorzi, organizzazioni e associazioni, main e official sponsor.

Tantissimi ospiti tra cui giornalisti e food blogger.

Se vuoi far parte dell'evento per far conoscere la tua azienda e far conoscere il tuo marchio, diventa sponsor o partner dell'evento, sarà un'opportunità unica e con la possibilità di interagire direttamente con la stampa regionale e nazionale.



RESULTS

PRIMA EDIZIONE 2023

Dopo il successo dell'edizione passata, con oltre 4500 visitatori, 35 maestri del lievito e 5 pasticcerie gluten free, 6 aziende espositrici di vini dolci, 2 masterclass "Le grandi degustazioni", 100 panettoni donati in beneficenza, 5 Awards consegnati e 20 ospiti d'eccezione.

Siamo entusiasti di presentarvi una nuova edizione ancora più straordinaria.



CONTATTI

CHI SIAMO

L'**Erre Erre eventi** è un'Associazione No Profit orientata ad investire in progetti culturali e sociali finalizzati alla crescita del territorio della provincia di Salerno, grazie anche all'attivazione di sinergie con Enti locali e Istituzioni scientifiche ed economiche nazionali e internazionali.

L'Associazione nasce con lo scopo di organizzare eventi culturali grazie alla ventennale esperienza dei due soci più rappresentativi dell'associazione: Roberto Jannelli e Rosario Augusto.

Associazione ErreErre Eventi
Via Rosa Jemma, 2 Battipaglia 84091 SA
ass.erreerre@gmail.com

www.panettonedartista.com

  @panettonedartista