

Notizie 23 Novembre 2025 | Aggiornato il 23 Novembre 2025 alle ore 13:27

11 pasticcerie con il panettone più buono a Milano perché sospeso

Sono 11 le pasticcerie a Milano per un totale di 22 punti vendita che partecipano a Panettone Sospeso per regalarlo a chi ha bisogno

Scatti di Gusto > **Notizie**



di Emanuele Bonati →



Fino al 21 dicembre 2025 a Milano c'è **Panettone Sospeso**, iniziativa solidale promossa dall'Associazione no-profit **Panettone Sospeso ETS** giunta alla 7a edizione. In 11 locali milanesi sarà possibile comprare un panettone doppiamente buono – per il gusto e per il proprio spirito natalizio.

L'idea è la stessa del "caffè sospeso" napoletano: donare un momento di dolcezza e di vicinanza a chi affronta situazioni di indigenza o grave marginalità sociale.

Sarà possibile acquistare e lasciare un panettone già pagato appunto "in sospeso" nelle 11 pasticcerie (per un totale di 22 punti vendita) di Milano aderenti all'iniziativa. Prima di Natale i panettoni verranno consegnati a tre realtà del Terzo Settore attive sul territorio milanese:

- **Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci**, sostenuta dall'Associazione dal 2019.
- La **Fondazione IBVA**, che gestisce l'Hub di Aiuto Alimentare Centro del Comune di Milano.
- Il **Centro Sammartini**, punto di riferimento per persone che vivono in condizioni di forte fragilità.

Anche quest'anno, per ogni panettone lasciato "in sospeso", le pasticcerie di Milano aderenti **ne doneranno un secondo**, raddoppiando così il gesto solidale dei donatori.

Le 11 pasticcerie aderenti a Panettone Sospeso 2025 a Milano



Come detto, sono 11 i locali che partecipano all'iniziativa: Cake l'Hub – I Dolci del Paradiso, Cantun Bakery & Bistrot, Davide Longoni, Gelsomina, Giacomo Pasticceria, Marlà, Massimo 1970, Pasticceria Polenghi Angelo, Pasticceria San Gregorio, Sant Ambroeus e Vergani. Vediamo chi sono e cosa propongono.

1. Cake l'Hub: il panettone sospeso che viene dal Paradiso



Cake l'Hub – I Dolci del Paradiso è una pasticceria artigianale con caffetteria in zona Bisceglie a Milano (bello il giochino *l'hub / lab*) che offre opportunità di formazione e lavoro a giovani in difficoltà socio-economica, sotto la guida del Maestro Pasticcere Maurizio Santin. La produzione di panettoni per il Natale 2025 spazia dal classicissimo uvetta e canditi al plumcake con gocce di cioccolato e arancia candita. Interessante variazione la Stella con arancia candita e mandorle.

Cake l'Hub. [Via Luigi Mengoni, 3, 20152 Milano MI](#). Telefono: 334 101 5415. [Instagram](#)

2. Cantun Bakery & Bistrot

Nata nel 2017 come spazio di aggregazione per il suo quartiere, Cantùn Bakery & Bistrot vuole dare l'idea di creare un "cantun" (in dialetto milanese, un "angolo" accogliente) nel cuore della città. Pane cotto su pietra, cornetti, sfogliati alla francese farciti con creme e marmellate artigianali, pain au chocolat, Kranz, dolci monoporzione e torte al taglio sono le specialità del laboratorio. Nel periodo di Natale il protagonista diventa "Il Panetun" preparato secondo l'antica ricetta con lievito madre. Previste anche varianti speciali con nuovi sapori e interpretazioni.

Cantun Vercelli. [Via Polibio 1, Milano](#). Tel +39024814303

Citylife. [Viale Boezio 2, Milano](#). Tel +390239284195

Porta Nuova. [Via Viviani 2, Milano](#). Tel +390277095667

Gioia. [Via Melchiorre Gioia 45, Milano](#). Tel +390292345330

[Instagram](#)

3. Davide Longoni



Capostipite di tutti i panifici di qualità milanesi, Davide Longoni è sbarcato da Monza a Milano prima in via Tiraboschi e poi al Mercato del Suffragio. Il pane, anzi, i pani sono la specialità per cui è conosciuto ben oltre la città, ma Longoni propone tutto l'anno il panettone come dolce per tutte le stagioni. Lievito madre e assenza di emulsionanti e conservanti sono le caratteristiche di un panettone che vuole essere l'alternativa alla classica brioche per la colazione. [Lo trovate anche nella nostra classifica dei migliori panettoni tradizionali](#) [👉](#). 8 i punti vendita a Milano che partecipano al Panettone Sospeso.

Via Gerolamo Tiraboschi, 19 Milano

Via Fratelli Bronzetti, 9 Milano

Mercato del Suffragio, piazza Santa Maria del Suffragio, 2 Milano

Via Tertulliano, 68 Milano

Via San Michele del Carso, 10 Milano

Piazza Piemonte, 10 Milano

Via Cagnola, 6 Milano

Via Procaccini, 69 Milano

[Instagram](#) [👉](#)

4. Pasticceria Gelsomina per Panettone Sospeso 2025 a Milano

L'ispirazione per la nascita di Gelsomina (nel novembre 2018) è il sud Italia cui i fondatori Ilaria Puddu e Stefano Saturnino sono legati. Quindi ambientazione a tema con piastrelle di ceramica di Vietri, tavoli e sedie realizzati da un artigiano di Orvieto e lo spazioso "social table". Il laboratorio sforna dolci e piatti della cultura gastronomica meridionale rivisitati in chiave contemporanea. A Natale, oltre al panettone disponibile anche nella variante al pistacchio di Bronte, trovano spazio il Xmas Plumcake, i tradizionali biscotti decorati, ma soprattutto il maritozzo che ha reso famosa Gelsomina.

Pasticceria Gelsomina. [Via Carlo Tenca, 5, 20124 Milano MI](#) [👉](#). Telefono: 02 66713696. [Instagram](#)

[👉](#)

5. Giacomo Pasticceria



Giulia ed Elena Monti applicano all'arte della pasticceria la passione per la buona cucina ereditata dal nonno Giacomo Bulleri. In questa elegante pasticceria che si ispira alle antiche botteghe italiane con uno sguardo alle boulangerie parigine, propongono dessert tradizionali fatti in casa come crostate di frutta, profiteroles, tarte-tatin, ma anche specialità come la "bomba", la torta al doppio cioccolato o la mille foglie di lamponi. E a Natale c'è spazio per i panettoni e per il Panettone Sospeso. I prezzi: Panettone Classico | 1kg – 44 €. Panettone Classico in latta | 1kg – 48 €. Gianduia | 1kg – 48 €. Panettone Gianduia in latta | 1kg – 52 €

Giacomo Pasticceria. [Via Pasquale Sottocorno, 5, 20129 Milano MI](#) . Telefono: 02 76319147. [Instagram](#) 

6. Marlà e il Panettone Sospeso a Milano



Marco Battaglia e Lavinia Franco, i due giovani titolari di Marlà (acronimo che sintetizza i loro nomi), hanno aperto nell'ottobre 2018 questa patisserie con caffetteria. Una storia d'amore e di pasticceria artigianale che cerca l'equilibrio tra tradizione e istanze contemporanee. A Natale, Marlà propone il panettone tradizionale (42 euro da 1 kg) e in diverse varianti come ai marron glacé (44 euro), gianduia e mandarino (44 euro) o senza lattosio (42 euro). Avete da scegliere per regalare il vostro Panettone Sospeso.

Marlà. [C.so Lodi, 15, 20135 Milano MI](#) . Telefono: 02 36536410. [Instagram](#) 

7. Da Massimo 1970 per il Panettone Sospeso

Antonino Crinò prima e poi l'allievo Massimo Crinò hanno sfornato e sfornano dolci che seguono la stagionalità. A primavera torte cremose e uova di cioccolato, in estate i gelati, poi i marron glacé e infine i grandi lievitati delle feste, panettone e veneziana.

Massimo 1970. [Via Giuseppe Ripamonti, 5, 20136 Milano MI](#) ☑. Telefono: 02 5832 1188. [Instagram](#) ☑



8. Polenghi Angelo Pasticceria



Arriva da lontano la pasticceria Polenghi aperta nel giugno del 1945, alla fine del secondo conflitto mondiale. Elisabetta Nelli Polenghi con il figlio Angelo di 11 anni e la figlia Maria di 15 rilevano in via Alfonso Lamarmora 31 un vecchio negozio malmesso di rivendita di pane. Sul finire degli anni '60 al pane e alla pasta fresca aggiungono una piccola produzione di pasticceria che esplose con il boom economico. [Angelo Polenghi](#) approfondisce gli studi sulla pasticceria e cambia volto al locale. Dagli anni '80 la pasticceria si è sempre evoluta e oggi il nipote Mattia continua la tradizione a Milano e partecipa al Panettone Sospeso

*Pasticceria Polenghi. [Via Alfonso Lamarmora, 31, 20122 Milano MI](#). Telefono: 02 5518 5013.
[Instagram](#)*

9. Pasticceria San Gregorio



Sono 70 anni che la Pasticceria San Gregorio, nata nel 1945 con forno a legna come "costola" della vecchia Pasticceria Bologna (di via Castel Morrone) opera a Milano. Nel gennaio del 1979, dopo la scomparsa del precedente titolare, nasce la Pasticceria Tacchini di Bernasconi e Moretti diventata poco dopo Pasticceria San Gregorio. Nell'autunno del 2000 la pasticceria allarga la proposta anche alla caffetteria e al bar, e nel 2012 ha aggiunto una cucina dedicata alla preparazione di piatti caldi per il pranzo e la cena. La trovate vicino alla stazione centrale di Milano dove si è trasferita dopo 77 anni di attività con il panettone classico (39,90 euro quello da 1 kg e 79,80 quello da 2 kg), la veneziana (35,50 euro) e il panettone big da 10 chili (475 euro). 4 le varianti del panettone come quello ai tre cioccolati (44,90 euro).

*Pasticceria San Gregorio. [Via Napo Torriani, 1, 20124 Milano MI](#). Telefono: 331 451 9123.
[Instagram](#)*

10. Sant Ambroeus



Sant Ambroeus nasce nel 1936 con il nome di Sant'Ambrogio negli spazi di una classica confetteria e pasticceria. Oggi è ristorante, pasticceria e caffè aperto tutti i giorni, dalla colazione alla cena. Il panettone classico costa 56 euro.

Sant Ambroeus . [Corso Giacomo Matteotti, 7, 20121 Milano MI](#) . Telefono: 02 7600 0540.

[Instagram](#)

11. Vergani per il Panettone Sospeso a Milano



Da 4 generazioni Vergani è sinonimo di panettone a Milano prodotto a partire dalla ricetta del bisnonno Angelo e con il lievito madre rinfrescato dal 1944 tre volte al giorno. A metà fra bottega e caffetteria, le Boutique Vergani sono l'omaggio alla tradizione milanese. Trovate anche il tamburello, cioè la storica latta che conteneva il panettone con scorze d'arancia italiane, vaniglia Bourbon del Madagascar, miele italiano e che è stata ripresa. Oltre al classico, in vendita il panettone pere e cioccolato, la Veneziana Classica, il panettone con uvetta senza canditi e il pandoro.

Vergani. [Via Saverio Mercadante, 17, 20124 Milano MI](#) ☑. Telefono: 02 45497606. [Instagram](#) ☑
[Corso di Porta Romana, 51, 20122 Milano MI](#) ☑. Telefono: 02 36518871

<https://www.scattidigusto.it/panettone-sospeso-a-milano>