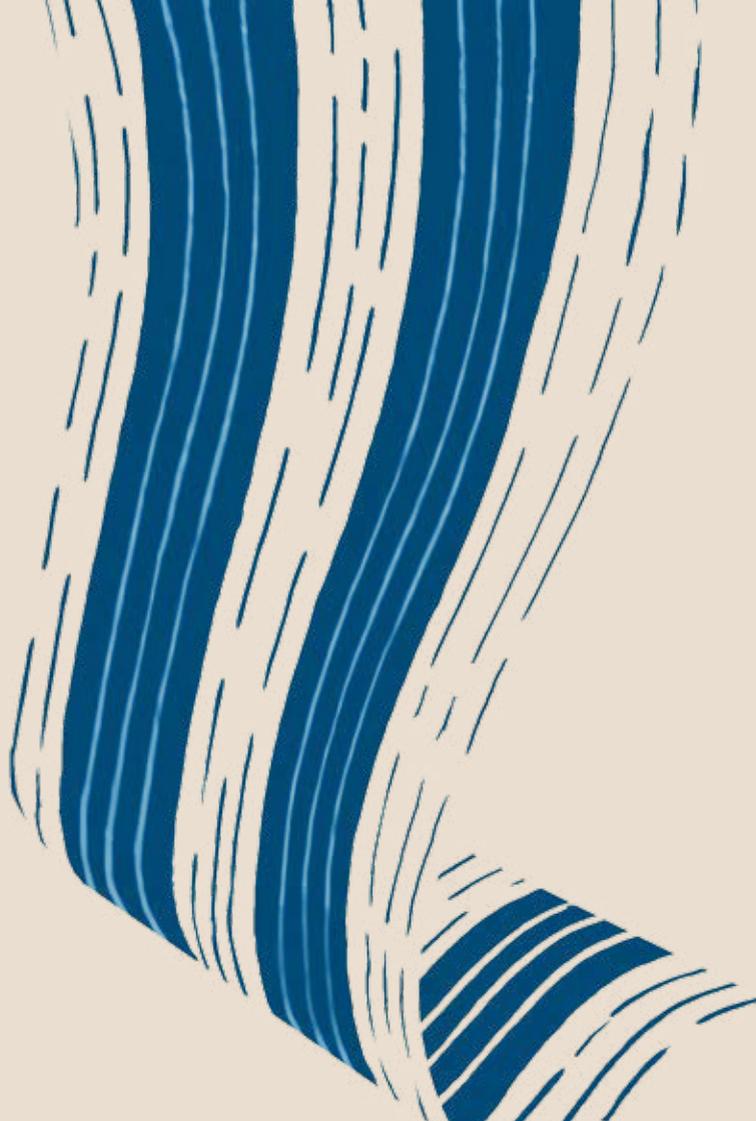


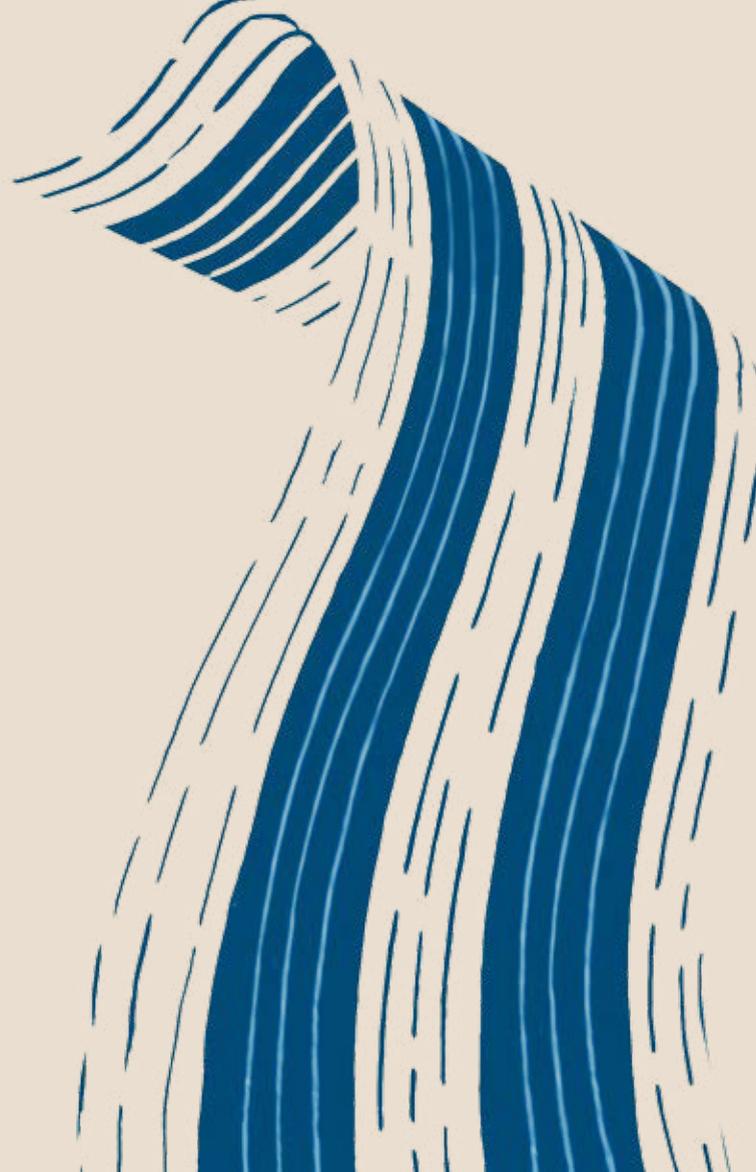
NATALE 2021

DANTE
700





Natale 2021





Borbone - Lorena - Martino Della Torre -
 Carlo il Pallavicino - Filippo Della Torre -
 Leone della Torre - Ottone Visconti - Guglielmo
 del Monferrato - Guido Della Torre - Matteo
 Visconti - Galeazzo I Visconti - Azzo Visconti -
 Visconti - Giovanni Visconti - Matteo I
 Visconti - Galeazzo II Visconti - Bernabò Visconti
 Galeazzo Visconti - Francesco Sforza -
 Maria Sforza - Gian Galeazzo Maria
 Ludovico Il Moro Maria Sforza -
 Francesco Sforza - Francesco I Re di Francia
 Maria Sforza - Filippo II di Spagna
 Filippo III di Spagna - Filippo IV di Spagna
 Filippo V di Spagna - Carlo III di Spagna
 Giuseppe II - Leopoldo II
 Maria Sforza - Della Torre - Asburgo
 Maria Sforza - Martino Della Torre -
 Filippo Della Torre -
 Ottone Visconti - Guglielmo
 del Monferrato - Guido Della Torre - Matteo
 Visconti - Azzo Visconti -
 Giovanni Visconti - Matteo I
 Visconti - Bernabò Visconti -
 Galeazzo Visconti - Francesco Sforza -
 Maria Sforza - Gian Galeazzo Maria
 Sforza - Ludovico Il Moro Maria Sforza -
 Francesco Sforza - Francesco I Re di Francia
 Maria Sforza - Filippo II di Spagna
 Filippo III di Spagna - Filippo IV di Spagna
 Filippo V di Spagna - Carlo III di Spagna

PRIMA COMPARSA
DEL PARETTOZE
IN MILANO IL GIORNO
5 SETTEMBRE 1395

CONVENZIONE DEL CUOCO
SIAN GALEAZZO VISCONTI
PRIMO DUCA DI MILANO

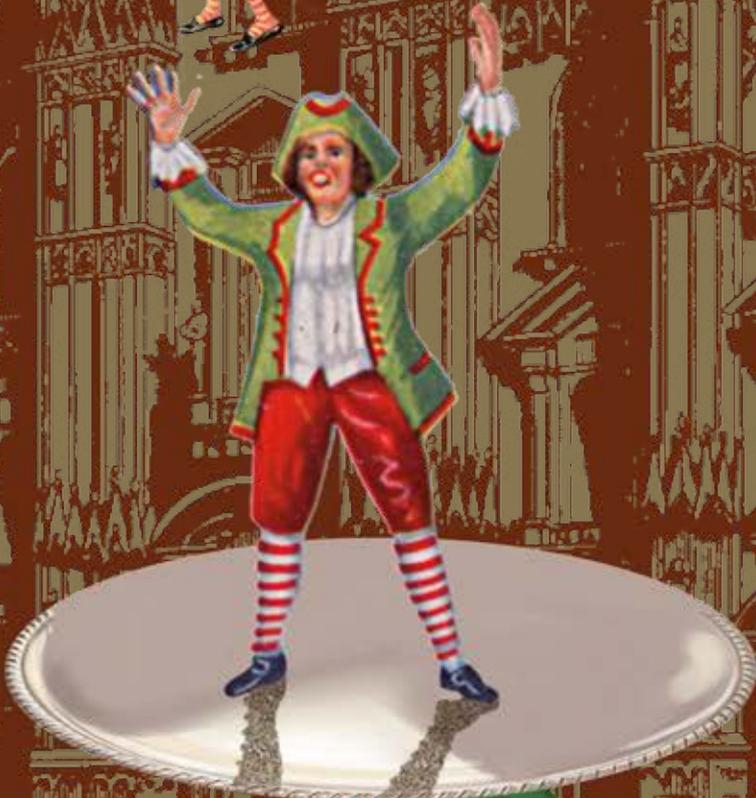
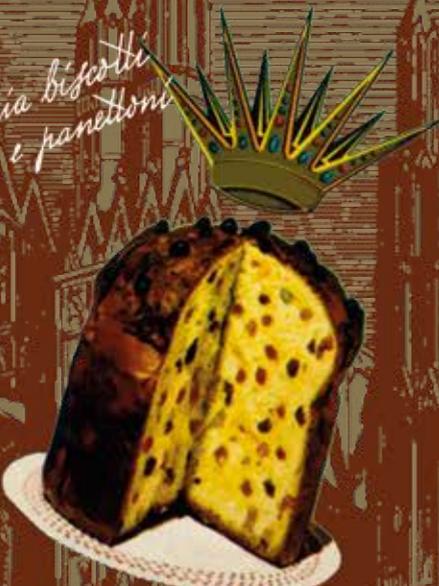
IN OCCASIONE
DEL CONTE DI
LORCHE' VE
VESTITO DA
IN SEGNA
DUCELL

PRIMA COMPARSA
DEL PARETTOZE
IN MILANO IL GIORNO

GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1830



*Industria biscotti
amaretti e panettoni*



Era il 1930

quando le storie di due rinomati pasticceri milanesi, si intrecciavano e si fondevano in un locale di Viale Monza a Milano, la vecchia sede, oggi affiancata dalla nuovissima sede di Via Cusani n°10, nella centralissima Zona Brera.

All'ombra della Madonnina, nasce con orgoglio il vero "Panettun de Milan", simbolo indiscusso della pasticceria milanese nel mondo.





La storia del marchio “GIOVANNI COVA & C.” ha in realtà radici più lontane e a raccontarle come una fiaba, sono alcune foto seppiate datate 1905, che rimandano agli anni della Belle Époque milanese e alle leggiadre visioni di donne avvolte in chiffon e merletti svolazzanti.

A Porta Nuova, in via Amerigo Vespucci, a due passi dalla vecchia sede della “Gazzetta dello Sport”, Angelo Grioni iniziò l’attività di pasticcere.

Dal suo felice matrimonio nacquero cinque figli e se Antonio, l’unico maschio, fu colui che continuò l’attività paterna trasferendola in via Francesco Ayaz n°8, fu grazie alla figlia Rosa, a suo marito Agostino Panigada e all’unione con Giovanni Cova, pasticciere e cognato della coppia, la vera continuità aziendale.

I tre ebbero la felice intuizione di riprodurre artigianalmente, da veri mastri pasticceri, il panettone dell’antica ricetta milanese secondo la tradizione più vera di Milano. “GIOVANNI COVA & C.” si qualificò come il “marchio che rinnova una tradizione” e, a sottolineare il primato del “panettone di lusso”, furono affissi manifesti pubblicitari a raccontare, per immagini, la storia totalizzante del loro panettone, da allora sormontato da una vistosa corona regale.

A buon diritto quella corona continua a brillare sul marchio “GIOVANNI COVA & C.” immutato nella sua tradizione ma in continua evoluzione, testimone di come i migliori costumi resistano nel tempo.



BRERAMILANO 1930®



GIOVANNI COVA & C.

in Milano dal 1930

STAB. VIALE MONZA 91-TEL-2864



LA TRADIZIONE

DANTE 700

MILANO

I DEDICATI

SPECIALITA'

Torrone e Pasticceria.

Preparazioni di Frutta e Creme Spalmabili

IL PANETTONE DI MILANO

LA TRADIZIONE









NATALE 2021

la festa del Natale

LA TRADIZIONE



PANETTONE CLASSICO
INCARTATO A MANO

cod. 1007144
cod. ean 8001043071448
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

LA TRADIZIONE



PANDORO CLASSICO
INCARTATO A MANO

cod. 1007852
cod. ean 8001043078522
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
4 strati
20 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

LA TRADIZIONE



PANETTONE ALBICOCCA
INCARTATO A MANO

cod. 1007582
cod. ean 8001043075828
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

LA TRADIZIONE



PANETTONE GLASSATO CON MANDORLE
INCARTATO A MANO

cod. 1007702
cod. ean 8001043077020
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

LA TRADIZIONE



FONDATE 70%
PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
SCATOLA

cod. 1007430
cod. ean 8001043074302
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
6 strati
24 cartoni per pallet



IL PANETTONE CELEBRA

DANTE 700

Il verbo “celebrare” viene direttamente dal latino ed è presente in italiano fin dal Medioevo con il significato di “lodare pubblicamente” e “festeggiare con solennità”. Insomma, questa parola implica un atteggiamento di profonda stima e induce la volontà di esaltare o lodare una persona, un argomento, un avvenimento o un luogo. Il 2021 è appunto dedicato alla celebrazione di un grande uomo, Dante Alighieri, poeta di valore assoluto.

In questi anni noi della GIOVANNI COVA & C. abbiamo voluto dare il nostro piccolo dolce contributo alle grandi storie di Milano e d'Italia, quelle che solo in parte già conosciamo, magari lacunosamente, e invece meritano di essere riscoperte e approfondite, leggendo, studiando o, ancor meglio, visitando mostre, musei, incantevoli luoghi della cultura. Sono storie meravigliose, che dovremmo sempre serbare nella nostra memoria e trasmettere nei nostri racconti.

Nel nostro mondo, fatto di dolci e di tradizioni, vogliamo continuare a seguire questo percorso, celebrando con Voi il più grande di tutti i poeti, quel Dante Alighieri che 700 anni or sono morì a 56 anni, ben prima della vecchiaia, ma lasciando un patrimonio letterario senza precedenti, dono impareggiabile all'Italia e al mondo intero.

Noi non abbiamo la presunzione di raccontare la grandezza delle opere dantesche, ma siamo affascinati dall'idea che sia anche considerato il padre della lingua italiana, della nostra lingua, la lingua che adoperiamo ancora oggi.

Da pasticceri, sappiamo considerare e soppesare gli ingredienti. Valutiamo provenienza, storia e trasformazione. Ciò vale anche per la lingua e le parole che si legano alla qualità e al gusto. Per questo abbiamo coinvolto una tra le più importanti istituzioni culturali italiane, quell'Accademia della Crusca che sin dalla sua fondazione, nel lontano 1583, ha coltivato la memoria di Dante, e al tempo stesso ha voluto utilizzare come propria immagine la simbologia del grano e della farina, i medesimi ingredienti che noi pasticceri usiamo per i nostri meravigliosi prodotti, e anche naturalmente, per il panettone. Segno che la cultura della lingua e il cibo si coniugano splendidamente.

A partire dal primo Vocabolario degli Accademici della Crusca pubblicato nel 1612, potremo proporre a tutti i nostri appassionati estimatori, in regalo con le delizie della Linea Dante 700, il primo Vocabolario del Gusto tratto dal Vocabolario della Crusca.

Sarà una riscoperta di lemmi, locuzioni e argomenti antichi, che affondano nella tradizione italiana le loro radici storiche. Saranno parole scovate e riunite per l'occasione secondo l'esperienza sapiente degli Accademici. Parole, azioni e ingredienti che danno un senso profondo al nostro peregrinare tra il buono e il sapere, tra il moderno e l'antico.

L'Accademia della Crusca, forte del più importante patrimonio di studi sulla lingua italiana, ci condurrà in un viaggio tra le parole alla ricerca di nuova conoscenza e consapevolezza del buono, del sapore e del gusto. Ed esploreremo anche le parole del gusto che ci ricordano il “Divin Poeta” e il suo lascito universale.

In bocca apprezzeremo il sapore e il profumo degli ingredienti, e nella nostra mente faremo altrettanto grazie all'emozionante combinazione delle parole, del loro significato, del legame tra esse e il nostro passato: e naturalmente, lo faremo con “gusto”.

ANDREA MUZZI
Amministratore Delegato
Panettoni Giovanni Cova & C.

DANTE

DANTE 700



Dalla Parola al Gusto.

Accademia della Crusca e Giovanni Cova & C.

In Italia e nel mondo l'Accademia della Crusca è uno dei principali punti di riferimento per la lingua italiana. L'Accademia della Crusca è sorta a Firenze tra il 1582 e il 1583, per iniziativa di alcuni letterati fiorentini. Dalle loro animate riunioni, chiamate scherzosamente "cruscate", derivò il nome di "Accademia della Crusca", volto poi a significare il lavoro di ripulitura della lingua. L'istituzione assunse come proprio motto un verso del Petrarca - "il più bel fior ne coglie" - e adottò una ricca simbologia tutta riferita al grano e al pane. Fin dall'inizio l'Accademia ha accolto studiosi ed esponenti, italiani ed esteri, di diversi campi: oltre a grammatici e filologi, scrittori e poeti (Tassoni, Maffei, Maggi, Monti, Leopardi, Manzoni, Carducci, ecc.), scienziati (Galilei, Redi, Torricelli, Malpighi), storici (Muratori, Botta, Capponi), filosofi (Voltaire, Rosmini), giuristi e statisti (Witte, Gladstone). L'opera principale dell'Accademia, il *Vocabolario* (1612; ampliato e ripubblicato più volte fino al 1923), ha dato un contributo decisivo alla stabilizzazione e alla diffusione della lingua italiana e ha fornito l'esempio ai grandi lessici delle lingue francese, spagnola, tedesca e inglese.

Ebbene, l'Accademia della Crusca ha aderito con grande piacere alla proposta della Giovanni Cova & C. per un'iniziativa comune nell'anno dantesco: il connubio tra cultura e cibo non è una novità, anzi da un po' di tempo incontra grande consenso. Il cibo è esso stesso cultura, perché ha grande valore la narrazione dei prodotti, la descrizione degli ingredienti che li compongono. La parola aiuta a cogliere appieno il significato delle raffinate tradizioni artigianali italiane, antico prezioso patrimonio della nostra civiltà. Inoltre, nel caso dei panettoni, si aggiunge qualche cosa di più: il panettone è un pane raffinato e ingentilito, arricchito di elementi saporosi, ma è pur sempre un prodotto di farina, legato alla panificazione. L'Accademia della Crusca trae appunto dalla panificazione e dal grano tutta la complessa simbologia di cui fa uso fin dalla propria fondazione, nel 1583. Ecco dunque il motivo per cui la proposta di collaborare per trovare le belle parole che si usano per parlare dei dolci e della pasticceria non ci ha colti impreparati: nelle pale degli accademici, cioè in quelle pitture che riproducono gli antichi emblemi degli Accademici cruscanti, sono dipinti molti prodotti della panificazione. Certo, il panettone vero e proprio non c'è, perché l'Accademia della Crusca è nata a Firenze, mentre il panettone è nato a Milano. Per trovare un'antica descrizione di questo meraviglioso dolce, non si deve aprire il *Vocabolario della Crusca*, ma l'**antico vocabolario del milanese di Francesco Cherubini**. Siamo nel 1814, e Francesco Cherubini, maestro della lessicografia dialettale, compila la voce *panatton* del suo *Vocabolario milanese-italiano*. Così scrive:

Panatton: specie di pane addobbato con burro, zucchero e uva passerina o di Corinto (ughett), che suol farsi in varie forme nella nostra città in occasione delle feste di Natale, per lo che viene anche detto fra noi *El panatton de Natal*.

Cherubini subito dopo commenta così, proponendo al seguito del panettone milanese una carrellata di dolci toscani:

cosiddetto *Pan di ramerino*, che mangiasi perlopiù in quaresima, il quale è una sorta di pane tondo fatto di bianchissima farina impastata con olio, nel quale è soffritto del ramerino e dell'uva passa nera, detta uva secca, e talvolta ancora del zibibbo. Oltre a questo hanno anche il *Pan pepato* ch'è una specie di pane impastato con miele, coll'aggiunta del pepe dei pezzetti d'arancio o di zucca confettata con mele, i quali pezzetti, quando il pane si taglia, restano nella tagliatura a similitudine d'occhi; il *Pan forte*, ch'è una specie alquanto inferiore del Pan pepato; il *Pan balestrone* ch'è una specie di pane impastato con miele e mescolato con noci e fichi secchi; e finalmente il *Panlavato* ch'è quel pane che, affettato e arrostito, si inzuppa nell'acqua, e condiscesi con aceto, zucchero e simili.

Come si vede, anche la lettura di un vocabolario può far venire l'acquolina in bocca. E allora ci è venuta un'idea: perché non far emergere dal nostro **Vocabolario della Crusca del 1612 il patrimonio delle voci relative al gusto, al sapore, al profumo dei dolci, per il Natale dell'anno di Dante?** Quest'idea ne ha subito prodotto un'altra. La ricchezza della pasticceria italiana ha ormai un circuito internazionale. Come fare dunque per proporre anche agli stranieri il testo di un vocabolario italiano così antico come quello della Crusca? Ci è sembrata una buona soluzione affiancare alle voci del *Vocabolario della Crusca* quelle del più antico **vocabolario inglese-italiano, il New World of Words del 1611, dell'italiano John Florio**. Le voci non sono identiche, perché sono frutto di un lavoro lessicografico differente, e tuttavia questo rende ancora più interessante il confronto.

Questo è l'anno di Dante, e il legame tra Dante e l'Accademia della Crusca è antico e molto stretto, perché Dante è il padre della nostra lingua, e gli accademici del '500 e del '600 avevano imparato a valutare e ammirare il grande poeta che pure i loro antenati fiorentini del Trecento avevano spedito in esilio nel nord Italia. Abbiamo arricchito la nostra pubblicazione con alcuni versi danteschi che richiamano il cibo e il gusto. L'operazione non è semplice, perché Dante era piuttosto sobrio e severo, poco disposto a concedere qualche cosa alla ghiottoneria. Giovanni Boccaccio lo descrive così: "Nel cibo e nel poto (=il bere) fu modestissimo, sì in prenderlo all'ore ordinate, e sì in non trapassare il segno della necessità quel prendendo; né alcuna curiosità ebbe mai più in uno che in altro: li dilicati lodava, e il più si pasceva di grossi, oltramodo biasimando coloro, li quali gran parte di loro studio pongono in avere le cose elette e quelle fare con somma diligenza apparecchiare; affermando questi cotali non mangiare per vivere, ma piuttosto vivere per mangiare". Insomma, Dante era sobrio e non molto incuriosito dalle ghiottonerie, e infatti nella sua *Commedia* non si mangia mai, non si fa mai una sosta per rifocillarsi. Del resto il suo è un viaggio nel regno dell'aldilà, dove si puniscono peccati, e si castigano anche piccole debolezze. Dunque Dante se la prende spesso con i golosi, mentre invece a noi questi golosi sono simpatici e spesso ne condividiamo i desideri. Insomma, le parole del cibo, in Dante, sono quasi sempre metafore, a cominciare dal titolo di una sua opera famosa il *Convivio*. Il *Convivio* è appunto un raduno attorno al cibo, ma naturalmente si tratta di cibo spirituale, perché Dante è pronto a costruire simboli. Nel *Convivio* non si mangia il pane comune, ma il pane del sapere e della scienza.

Tuttavia nella nostra iniziativa il cibo vero e il cibo metaforico, cioè il sapere e la scienza, si congiungono. Apprezziamo il fatto che a coloro che si apprestano a festeggiare il Natale sia offerto

non solo il panettone, secondo l'antica ricetta descritta dal Cherubini, ma anche questo vocabolario con le voci della Crusca, le informazioni sull'Accademia e l'opportunità di dare ulteriore e rinnovato significato ai sapori e al gusto.

Quanto al cibo, l'Accademia non è stata mai troppo severa, a differenza di Dante. Basti pensare al fatto che gli accademici del '500 del '600 si riunivano in pranzi e serate piacevoli, in cui non solo pronunciavano discorsi e si scambiavano informazioni culturali, ma anche mangiavano per davvero e discutevano di cibo. Si sono tramandati discorsi accademici che elogiano l'insalata, la frittura, e anche la padella con cui si fa la frittura, il vino, i polli... E persino si loda il mestiere dei cuochi, o si esaminano i modi di dire che ricordano il cibo. Benedetto Buommattei (1581-1648), che fu un famoso accademico e grammatico, e che aveva assunto il nome accademico (si noti!) di Ripieno, pronunciò un discorso sul proverbio "molti a tavola e pochi in coro". Mi sembra un proverbio molto significativo.

Mettendo assieme tutti questi elementi, abbiamo dunque deciso di collaborare con chi è maestro di eccellenza dolciaria. Il contesto culturale che ruota attorno al prodotto artigianale lo rende ancora più appetibile. Riflettendo su storia e cultura, non si mangia distrattamente, anzi si medita su quante energie umane e intellettuali sono state necessarie per produrre le eccellenze italiane.

Prof. Claudio Marazzini
Presidente Accademia della Crusca





IL PANETTONE CLASSICO
CELEBRA

DANTE
700

GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1838

GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1838
IL PANETTONE CELEBRA
DANTE
700
PANETTONE CLASSICO

DANTE
700
GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1838



IL PANETTONE CLASSICO
CELEBRA



NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612



PANETTONE CLASSICO
INCARTATO A MANO

cod. 1007421
cod. ean 8001043074210
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612



PANDORO CLASSICO
INCARTATO A MANO

cod. 1007784
cod. ean 8001043077846
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
4 strati
20 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612



PANETTONE CLASSICO
SCATOLA

cod. 1007422
cod. ean 8001043074227
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
6 strati
24 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612



PANETTONE CLASSICO
LATTA

cod. 1007423
cod. ean 8001043074234
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
2 cartoni per strato
11 strati
22 cartoni per pallet







NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612



PANETTONE CREMA LIMONCELLO
INCARTATO A MANO

cod. 1007521
cod. ean 8001043075217
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612

PANETTONE FARCITO CON
CREMA DI **"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**
INCARTATO A MANO

cod. 1007429
cod. ean 8001043074296
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612



PANETTONE GRANCIOCCOLATO®
CON PEZZI DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI NOCCIOLE
INCARTATO A MANO

cod. 1007425
cod. ean 8001043074258
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612

PANETTONE PERE E CIOCCOLATO
CON PERA SEMI-CANDITA E GOCCE DI CIOCCOLATO
INCARTATO A MANO

cod. 1007424
cod. ean 8001043074241
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



All'interno, in regalo
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
tratto dal primo Vocabolario degli
Accademici della Crusca del 1612



PANETTONE ALL' ALBICOCCA
INCARTATO A MANO

cod. 1007990
cod. ean 8001043079901
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

*Dalle Parole al Gusto
In ogni panettone della Linea Dante 700
in omaggio il VOCABOLARIO DEL GUSTO
estratto dal primo Vocabolario della Crusca del 1612
realizzato in collaborazione con l'Accademia della Crusca*

VOCABOLARIO DELLA CRUSCA
DEGLI ACCADEMICI DELLA CRUSCA E L.
ANNO 1612
con le equivalenti voci inglesi del New World of Words di John Florio - 1611
in moderna ed attuale impressione per i pasticceri di
Giovanni Cova & C.
Prefazione del Presidente degli Accademici Claudio Marazzini



DA FIRENZE A MILANO ANNO DOMINI MDCXXI
in omaggio all'interno di ogni confezione
IL VOCABOLARIO DEL GUSTO
estratto dal primo Vocabolario della Crusca del 1612

700
LINE CLASSICO

DANTE

NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE700



CORNICE ACCOPPIATA
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA
IN CONFEZIONE REGALO

cod. 1032076
cod. ean 8001043320768
confezione 85g
15 pezzi per cartone
9 cartoni per strato
18 strati
162 cartoni per pallet



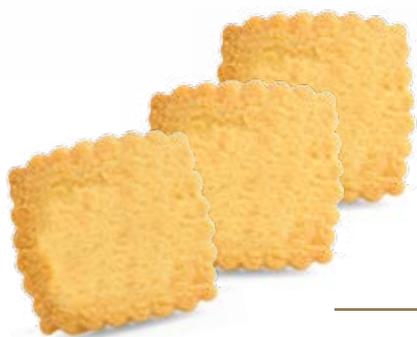
CORNICE ACCOPPIATA
CON CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO
IN CONFEZIONE REGALO

cod. 1032077
cod. ean 8001043320775
confezione 85g
15 pezzi per cartone
9 cartoni per strato
18 strati
162 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

DANTE 700



QUADRETTO BIANCO
IN CONFEZIONE REGALO

cod. 1032079
cod. ean 8001043320799
confezione 70g
15 pezzi per cartone
9 cartoni per strato
18 strati
162 cartoni per pallet

MARGHERITA AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO
IN CONFEZIONE REGALO

cod. 1032078
cod. ean 8001043320782
confezione 70g
15 pezzi per cartone
9 cartoni per strato
18 strati
162 cartoni per pallet

LINEA MILANO



BREERAMILANO1930®



GIOVANNI COVA & C.

in Milano dal 1930

STAB. VIALE MONZA 91-TEL-2864





GIOVANNI COVA & C.

BRE RAMILANO 1930

GIOVANNI COVA & C.

Milano dal 1930

BRE RAMILANO 1930

GIOVANNI COVA & C.

in Milano da 1930

STAB. VIALE MONTENAPOLEONE 9 TEL. 2864

GIOVANNI COVA & C.

BRE RAMILANO 1930
GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1930

CON VALLE MOLLE 100% COME
PANDORINO CLASSICO



PANETTONCINO CLASSICO
PANETTONCINO CLASSICO
PANDORINO CLASSICO
TRADITIONAL MINI PANETTONCINO



NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



PANETTONE CLASSICO, LIBBRA MILANESE 1120g
INCARTATO A MANO

cod. 1007106
cod. ean 8001043071066
confezione 1120g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



PANETTONE CLASSICO, LIBBRA MILANESE 1120g
SCATOLA

cod. 1007188
cod. ean 8001043071882
confezione 1120g
3 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
10 strati
40 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



PANETTONE CLASSICO, LIBBRA MILANESE 1120g
SHOPPER

cod. 1007189
cod. ean 8001043071899
confezione 1120g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
4 strati
20 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



PANETTONE CLASSICO, LIBBRA MILANESE 1120g
LATTA

cod. 1007492
cod. ean 8001043074920
confezione 1120g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



PANDORO CLASSICO
INCARTATO A MANO

cod. 1007190
cod. ean 8001043071905
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
4 strati
20 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



OFFELLA
INCARTATA A MANO

cod. 1009119
cod. ean 8001043091194
confezione 900g
6 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
6 strati
24 cartoni per pallet







BRERAMILANO 1930®

PANETTONI

MILANO

STAB. VIALE MONZA 91-3

BRERAMILANO 1930®
PANETTONI
MILANO

STAB. VIALE MONZA 91-TEL. 2864

BRERAMILANO 1930®

PANETTONI

MILANO

STAB. VIALE MONZA 91-TEL-2864

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



PANETTONE CLASSICO
IN CAPPELLIERA

cod. 1007318
cod. ean 8001043073183
confezione 1120g
6 pezzi per cartone
2 cartoni per strato
11 strati
22 cartoni per pallet



cod. 1007191
cod. ean 8001043071912
confezione 2Kg
1 pezzi per cartone
6 cartoni per strato
9 strati
54 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO

PANETTONE CLASSICO
IN CAPPELLIERA

cod. 1007097
cod. ean 8001043070977
confezione 3Kg
1 pezzi per cartone
6 cartoni per strato
8 strati
48 cartoni per pallet

cod. 1007192
cod. ean 8001043071929
confezione 5Kg
1 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
6 strati
24 cartoni per pallet

cod. 1007098
cod. ean 8001043070984
confezione 10Kg
1 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
5 strati
20 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE



PANETTONCINO CLASSICO

cod. 1007016
cod. ean 8001043071332
confezione 100g
12 pezzi per cartone
12 cartoni per strato
8 strati
96 cartoni per pallet



PANETTONCINO GOCCE DI CIOCCOLATO

cod. 1007143
cod. ean 8001043071349
confezione 100g
12 pezzi per cartone
12 cartoni per strato
8 strati
96 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE



PANDORINO CLASSICO

cod. 1007066
cod. ean 8001043071981
confezione 80g
12 pezzi per cartone
12 cartoni per strato
8 strati
96 cartoni per pallet



PANDORINO LIMONCELLO

cod. 1007081
cod. ean 8001043070816
confezione 100g
12 pezzi per cartone
12 cartoni per strato
8 strati
96 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



SELEZIONE DI MIGNON
SCATOLA DA TRE

100g panettoncino classico
100g panettoncino gocce di cioccolato
80g pandorino classico

cod. 1007065
cod. ean 8001043076450
confezione 280g
6 pezzi per cartone
8 cartoni per strato
8 strati
64 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



GRAN QUADRO
PASTICCERIA ASSORTITA

cod. 1032019
cod. ean 8001043320195
confezione 400g
3 pezzi per cartone
6 cartoni per strato
18 strati
108 cartoni per pallet

34x34x3.6h

RETTANGOLO
PASTICCERIA ASSORTITA

cod. 1032011
cod. ean 8001043320119
confezione 200g
4 pezzi per cartone
7 cartoni per strato
10 strati
70 cartoni per pallet

36x20x3.6h

QUADRO
PASTICCERIA ASSORTITA

cod. 1032010
cod. ean 8001043320102
confezione 100g
8 pezzi per cartone
7 cartoni per strato
10 strati
70 cartoni per pallet

20x20x3h

NATALE 2021

la festa del Natale

MILANO



LATTA
PASTICCERIA ASSORTITA

cod. 1032059
cod. ean 8001043320591
confezione 300g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
9 strati
45 cartoni per pallet

15X15x19,5h
flow pack singolo



PURA ARTE ITALIANA
TUTTO IL SAPORE DELLA NOSTRA TRADIZIONE.

LA NOSTRA FANTASIA
LE NOSTRE COMPETENZE
I NOSTRI RICORDI
rendono semplici i nostri sapori
e per questo migliori
GIOVANNI COVA & C.

I D E E

“I DEDICATI” UNA PICCOLA LINEA PER COLORO CHE PENSANO AD UN REGALO DA DEDICARE.

Il Panettone all'amarena, dall'incarto vintage, nasce dall'incontro di due prestigiose lavorazioni dolciarie, il sofisticato panettone Giovanni Cova & C. e la voluttuosa dolcezza dell'amarena.

Per questo lo vogliamo dedicare ai palati più curiosi.

D I C I A

I Panettoncini a tema spiccatamente natalizio, piccoli panettoni in astuccio, hanno un elastico dorato che permette di appenderli all'albero di Natale. All'interno degli astucci, c'è una piccola pergamena che cela un dolce messaggio d'amore.

Per questo li dedichiamo a chi si ama.

T I



GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1930

NATALE 2021

la festa del Natale

I DEDICATI



PANETTONE AMARENA FABBRI
IN CARTATO A MANO

cod. 1007644
cod. ean 8001043076443
confezione 1000g
6 pezzi per cartone
5 cartoni per strato
6 strati
30 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

I DEDICATI



PANETTONCINO AMARENA FABBRI
ASTUCCIO IN ESPOSITORE

cod. 1007020
cod. ean 8001043070205
confezione astuccio 100g
12 pezzi per cartone
12 cartoni per strato
8 strati
96 cartoni per pallet



NATALE 2021

la festa del Natale

I DEDICATI



PANETTONCINO CLASSICO
ASTUCCIO IN ESPOSITORE

cod. 1007301
cod. ean 8001043073015
confezione 100g
24 pezzi per cartone
8 cartoni per strato
5 strati
40 cartoni per pallet



Panettoncino
Classico

BRERAMILANO1930
in Antico dal 1878

PANETTONCINO
CLASSICO

Panettoncino
Classico

BRERAMILANO1930
in Antico dal 1878

PANETTONCINO
CLASSICO

Panettoncino
Classico

BRERAMILANO1930
in Antico dal 1878

PANETTONCINO
CLASSICO

Panettoncino
Classico

BRERAMILANO1930
in Antico dal 1878

PANETTONCINO
CLASSICO

*Il panettoncino è un dolce
di grande valore e forte diffidenza.
Non mangiarlo se non
dopo aver verificato
la provenienza e la data di scadenza.*

*Non mangiarlo se non
dopo aver verificato
la provenienza e la data di scadenza.*

Panettoncino
Classico

Vogliamo mantenere vivi nel tempo i sapori del passato. Ricordare e rispettare il proprio passato per noi significa soprattutto mantenere vive le tradizioni dell'antica pasticceria rispettandone le "vecchie ricette" e controllando ogni singolo ingrediente. Se la tecnologia ci ha permesso di migliorare e velocizzare i tempi di produzione, la nostra cura e attenzione per i dettagli rimangono "quelli di una volta".







SPECT



Torrone
Pasticceria
Cioccolato
Creme Spalmabili e
Marmellate

ALTA'

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



SOTTILISSIMO
TORRONE FRIBILE ALLE NOCCIOLE
IN ESPOSITORE
FLOW PACK SINGOLO

cod. 1007323
cod. ean 8001043073237
confezione 50g
24 pezzi per cartone

SOTTILISSIMO
TORRONE FRIBILE CON MANDORLE E PISTACCHI
IN ESPOSITORE
FLOW PACK SINGOLO

cod. 1007324
cod. ean 8001043073244
confezione 50g
24 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



SOTTILISSIMO
TORRONE FRIABILE AI QUATTRO MIELI:
ARANCIO, ACACIA, BOSCO, SULLA
INCARTATO

cod. 1007331
cod. ean 8001043073312
confezione 200g
8 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



SOTTILISSIMO
TORRONE FRIABILE CON MANDORLE E PISTACCHI
INCARTATO

cod. 1007330
cod. ean 8001043073305
confezione 200g
8 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



SOTTILISSIMO
TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE E CHICCHI DI CAFFÈ
INCARTATO

cod. 1007329
cod. ean 8001043073299
confezione 200g
8 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



CORNICE ACCOPPIATA
CON CONFETTURA ALL' ALBICOCCA
IN FLOW PACK IN ESPOSITORE

cod. 1032082
confezione 1000g
3 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
20 strati
80 cartoni per pallet

CORNICE ACCOPPIATA
CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO
IN FLOW PACK IN ESPOSITORE

cod. 1032083
confezione 1000g
3 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
20 strati
80 cartoni per pallet



QUADRETTO BIANCO
IN FLOW PACK IN ESPOSITORE

cod. 1032084
confezione 1000g
3 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
20 strati
80 cartoni per pallet

MARGHERITA AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO
IN FLOW PACK IN ESPOSITORE

cod. 1032085
confezione 1000g
3 pezzi per cartone
4 cartoni per strato
20 strati
80 cartoni per pallet

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



GIANDUIOTTI
IN BARATTOLO PVC

cod. 1007319
cod. ean 8001043073190
confezione 150g
12 pezzi per cartone

CREMINI
IN BARATTOLO PVC

cod. 1007623
cod. ean 8001043076238
confezione 150g
12 pezzi per cartone

TARTUFI
IN BARATTOLO PVC

cod. 1007339
cod. ean 8001043073398
confezione 150g
12 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITÀ



DRAGEES CIOCCOLATO
IN BARATTOLO PVC

MANDORLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO
AL LATTE TARTUFATE AL CACAO

cod. 1007369
cod. ean 8001043073695
confezione 150g
12 pezzi per cartone

NOCCIOLE RICOPERTE
DI CIOCCOLATO BIANCO

cod. 1007370
cod. ean 8001043073701
confezione 150g
12 pezzi per cartone

MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO
RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE
TARTUFATE ALLA LIQUIRIZIA

cod. 1007371
cod. ean 8001043073718
confezione 150g
12 pezzi per cartone

NOCCIOLE RICOPERTE DI
CIOCCOLATO FONDENTE
TARTUFATE AL CAFFÈ

cod. 1007368
cod. ean 8001043073688
confezione 150g
12 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



DRAGEES FRUTTATI
IN BARATTOLO PVC

NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO
FONDENTE TARTUFATE ALLA MENTA

cod. 1007367
cod. ean 8001043073671
confezione 150g
12 pezzi per cartone

MANDORLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO
AL LATTE TARTUFATE ALLO ZENZERO

cod. 1007366
cod. ean 8001043073664
confezione 150g
12 pezzi per cartone

MANDORLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO BIANCO
TARTUFATE AI FRUTTI DI BOSCO

cod. 1007365
cod. ean 8001043073657
confezione 150g
12 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITÀ



CREMA SPALMABILE GIANDUIA



CREMA SPALMABILE FONDENTE



NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



CREMA SPALMABILE
GIANDUIA
IN SCATOLA

cod. 1007648
cod. ean 8001043306489
confezione 350g
6 pezzi per cartone

CREMA SPALMABILE
FONDENTE
IN SCATOLA

cod. 1007647
cod. ean 8001043306472
confezione 350g
6 pezzi per cartone

CREMA SPALMABILE PISTACCHIO



CREMA SPALMABILE
PISTACCHIO
IN SCATOLA

cod. 1007646
cod. ean 8001043306465
confezione 350g
6 pezzi per cartone

NATALE 2021

la festa del Natale



SPECIALITA'



PREPARAZIONE DI FRUTTA
BIO
MANDARINO

cod. 1007653
cod. ean 8001043306533
confezione 250g
6 pezzi per cartone



PREPARAZIONE DI FRUTTA
BIO
FRAGOLA

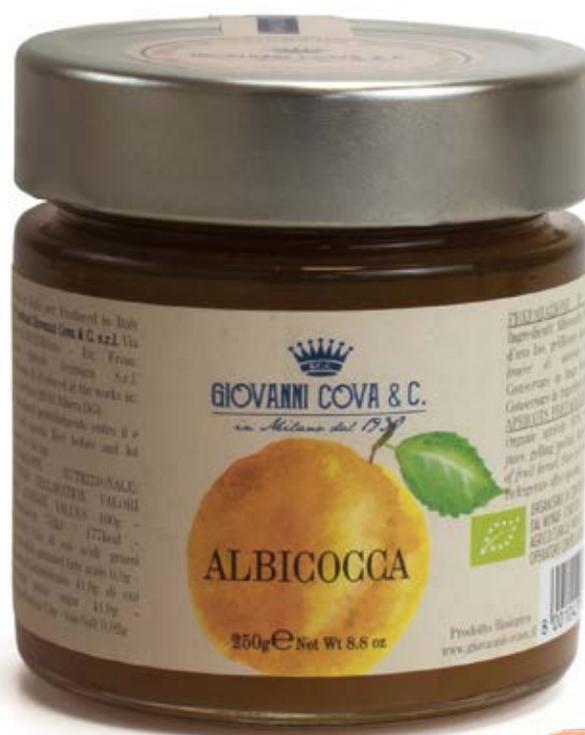
cod. 1007655
cod. ean 8001043306557
confezione 250g
6 pezzi per cartone



NATALE 2021

la festa del Natale

SPECIALITA'



PREPARAZIONE DI FRUTTA
BIO
MORA SELVATICA

cod. 1007656
cod. ean 8001043306564
confezione 250g
6 pezzi per cartone



PREPARAZIONE DI FRUTTA
BIO
ALBICOCCA

cod. 1007654
cod. ean 8001043306540
confezione 250g
6 pezzi per cartone



LINEA LA TRADIZIONE

- p.12 panettone classico incartato
 - p.13 pandoro classico incartato
 - p.14 panettone albicocca incartato
 - p.15 panettone glassato con mandorle incartato
 - p.16 panettone con gocce di cioccolato fondente 70% in scatola
-



LINEA DANTE700 - LIEVITATI

- p.24 panettone classico incartato
- p.25 pandoro classico incartato
- p.26 panettone classico in scatola
- p.27 panettone classico in latta
- p.30 panettone crema limoncello incartato
- p.31 panettone farcito con crema di "pistacchio verde di Bronte DOP" incartato
- p.32 panettone GRANCIOCCOLATO® incartato
- p.33 panettone pere e cioccolato incartato
- p.34 panettone albicocca incartato

LINEA RICORDI - PASTICCERIA

- p.36 cornice accoppiata con confettura di albicocca
 - p.36 cornice accoppiata con confettura di frutti di bosco
 - p.37 quadretto bianco
 - p.37 margherita al cacao con gocce di cioccolato
-



LINEA MILANO - LIEVITATI

- p.42 panettone classico incartato
- p.43 panettone classico in scatola
- p.44 panettone classico in shopper
- p.45 panettone classico in latta
- p.46 pandoro classico incartato
- p.47 offella incartata
- p.50-51 panettone classico in cappelliera
- p.52-53 mignon in astuccio
- p.54 selezione di mignon in scatola da tre

LINEA MILANO - PASTICCERIA

- p.56 pasticceria in scatola
 - p.57 pasticceria in latta
-



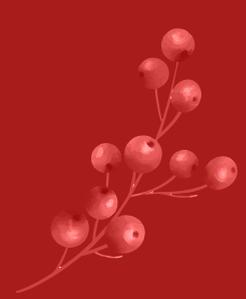
I DEDICATI

- p.60 panettone amarena Fabbri incartato
 - p.61 panettoncino amarena Fabbri in astuccio
 - p.62 panettoncino classico in astuccio
-

SPECIALITA'

- p.68-71 torrone sottilissimo
- p.72 pasticceria sfusa
- p.73 cioccolato: cremini, gianduiotti, tartufi
- p.74-75 dragees
- p.76-77 creme spalmabili
- p.78-79 preparazioni di frutta BIO





*Industria di prodotti
amarilli e panettoni*



PURA ARTE PASTICCERA