



RE PANETTONE® arriva a NAPOLI

Il celebre evento di Milano dedicato al grande lievitato delle feste per la prima volta al Sud

Napoli, Grand Hotel Parker's 14 e 15 novembre 2015

#repanettone2015

Re Panettone® raddoppia. L'unica vera grande manifestazione dedicata al panettone arriva al Sud. **Sabato 14 e domenica 15 novembre**, il Salone degli Specchi del **Grand Hotel Parker's di Napoli** ospiterà la **prima edizione partenopea di Re Panettone®**, il più atteso evento dedicato al dolce tipico di Milano.

L'evento porta nella capitale del Sud i grandi nomi della pasticceria nazionale, celebri lievitisti e autentici artigiani del gusto. La due giorni napoletana precede quella milanese del 28 e 29 novembre e prevede momenti di degustazione, incontri con i pasticciere, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. A ciascun pasticciere è assegnato un banco espositivo e il pubblico avrà la possibilità di assaggiare e acquistare i panettoni direttamente in sede ad un unico prezzo. Accanto all'esposizione dei lievitati ci sarà il wine bar a cura dell'**Associazione Italiana Sommelier**, Delegazione di Napoli, che per l'occasione ha selezionato i migliori vini campani dolci, passiti e spumanti, in abbinamento ai panettoni.

Ideato e organizzato da Stanislao Porzio sin dalla sua prima edizione al Teatro Litta di Milano nel 2008, Re Panettone® è oggi un punto di riferimento per promuovere e valorizzare la cultura del panettone artigianale nel panorama nazionale. La manifestazione si svolge tradizionalmente a Milano a fine novembre ed è la prima manifestazione italiana, per importanza, dedicata al grande lievitato delle feste e si distingue per la selezione attenta dei maestri pasticciere e dei prodotti presentati. Il suo fulcro è la presentazione di panettoni artigianali d'eccellenza, tutti realizzati senza ingredienti che ne prolunghino artificialmente la vita (i conservanti e i mono- e digliceridi utilizzati dall'industria), né semilavorati che ne facilitino la produzione artigianale, omogeneizzandone i sapori (lieviti disidratati e mix). L'obiettivo è **esaltare la naturalità, la qualità, la freschezza dei prodotti da una parte e la capacità tecnica e l'originalità creativa dell'artigiano dall'altra**. Per questo i pasticciere partecipanti devono firmare una dichiarazione nella quale s'impegnano a non fare uso di questo tipo d'ingredienti. Per la prima volta, la manifestazione viene organizzata anche al Sud, in Campania, territorio che negli ultimi anni si è particolarmente distinto nella produzione di lievitati di alta qualità.

LE DATE

Re Panettone® NAPOLI, prima edizione - sabato 14 e domenica 15 novembre

L'evento è organizzato da Amphibia di Stanislao Porzio in collaborazione con Dipunto studio srl

- Partner: Molino Dallagiovanna, Giuso, Domori.
- Con la collaborazione del Grand Hotel Parker's di Napoli; Casolaro Hotellerie; Ais Napoli; X-Novo Design.
- Sede: **Grand Hotel Parker's - C.so Vittorio Emanuele, 135 Napoli.**
- Orari: sabato 14 novembre: dalle ore 11 alle ore 21.00; domenica 15 novembre dalle ore 11 alle 19.00.
- Ingresso libero.
- Laboratori sensoriali e degustazioni guidate nella giornata di domenica 15 novembre su prenotazione online su www.repanettone.it.
- Degustazione vini gratuita previo acquisto di un calice (euro 6,00).
- Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.
- Ufficio stampa **Dipunto studio** www.dipuntostudio.it – 081 681 505.

Re Panettone® MILANO 2015, ottava edizione – sabato 28 e domenica 29 novembre

L'edizione 2014 ha visto oltre 20mila visitatori e circa 15 tonnellate di panettone tra tagliato e venduto in due giorni. Come di consueto anche quest'anno i pasticceri partecipanti saranno quaranta; offriranno assaggi gratuiti e venderanno tutti allo stesso prezzo. Il *wine bar* dedicato ai vini da panettone sarà a cura della rivista Civiltà del bere. Degustazioni guidate a pagamento, su prenotazione online.

Durante la manifestazione avranno luogo la IV edizione del Premio "I PanGiuso", che incorona il miglior panettone e il miglior lievito innovativo, e la V edizione del Premio "I Custodi del Panettone", che individua le confezioni per panettone più ecosostenibili, funzionali e creative.

Il gioco a quiz di Tullo Montanari e gli incontri del pubblico con addetti ai lavori completeranno il ricco programma di Re Panettone® Milano 2015.

- L'evento, ideato e coordinato da Stanislao Porzio, è organizzato dall'Associazione Amici del Panettone, presieduta da Sabrina Dallagiovanna.
- Con il Patrocinio del Comune di Milano e della Provincia di Milano.
- Partner: Molino Dallagiovanna, Giuso, Domori, Comieco, a2a, Civiltà del bere.
- Con la collaborazione di Amphibia, X-Novo Design, Amsa, CASTAlimenti, CAPAC, AIAP.
- Sede: **La Fabbrica del Vapore – Via G. C. Procaccini, 4 Milano.**
- Orari: sabato 28 novembre: dalle ore 10 alle ore 20.00; domenica 29 novembre dalle ore 10 alle 19.00.
- Ingresso a inviti con registrazione (online su www.repanettone.it, o sul posto).
- Degustazioni guidate su prenotazione online su www.repanettone.it (pagamento sul posto: euro 5,00).
- Degustazione vini gratuita previo acquisto di un calice (euro 5,00).
- Gioco "Un panettone per chi conosce il panettone. E Milano" a cura di Tullo Montanari.
- Informazioni e ufficio stampa: **Amphibia** 02 2048 0319, 349 8469 856.

