



Re Panettone® Napoli chiude con successo: 23 pasticceri da tutta Italia, 2500 visitatori e più di 10 quintali di panettoni consumati in due giorni tra degustazione e vendita.

NAPOLI, 16 novembre - La prima edizione di **Re Panettone®** a Napoli chiude con numeri significativi e con una certezza: a Sud è Napoli la capitale del tradizionale lievitato milanese. Sono più di 10 i quintali di panettone consumati nei due giorni, tra degustazione e vendita. Ben 23 i pasticceri intervenuti da tutta Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. In tutto 2500 i visitatori, circa mille nella giornata di sabato e oltre 1500 nella giornata di domenica. <Una prima edizione di successo che sigla il gemellaggio Milano – Napoli e che ci sprona a ripetere l'evento anche il prossimo anno considerate le richieste giunte da tanti pasticceri e che non abbiamo potuto accogliere quest'anno>, commenta Stanislao Porzio, ideatore e organizzatore di Re Panettone® dal 2008 a Milano.

Re Panettone® Napoli ha visto la partecipazione dei grandi nomi della pasticceria nazionale come Cesare Cucchi, Attilio Servi, Mauro Morandin, Alfonso Pepe, Sal de Riso, Pasquale Marigliano, Vincenzo Tiri, Roberto Cantolacqua e nomi meno noti e comunque interpreti di lievitati di alta qualità come Carmen Vecchione, Roberto e Francesco Rigacci, Raffaele Vignola, Antonio Cera, De Vivo, Angelo Grippa, Anna Chiavazzo, Giovanni Imera, Lombardi, Grazia Mazzali, Vincenzo Mennella, Gabriele Ciacci, Stella Ricci, Salvatore Varriale, Salvatore Gabbiano.

Oltre alla ricetta tradizionale milanese, i 23 pasticceri hanno presentato **circa 100 varianti del lievitato delle feste** giocando con abbinamenti originali, ingredienti insoliti e più tradizionali accostamenti. Tra le novità presentate il panettone salato al tartufo bianco della Pasticceria Mazzali, il Panettone alla birra di Mauro Morandin, il Pan sfogliatella di De Vivo di Pompei inedito incontro tra la sfogliatella napoletana e il lievitato meneghino, il panettone alle olive verdi e vermut di Gabriele Ciacci di Poggibonsi, il panettone al Caffelatte di Carmen Vecchione di Dolciarte di Avellino. La creatività campana ha dato il meglio di sé con le creazioni di Alfonso Pepe

che ha presentato la Pastiera Lievitata e di Sal De Riso con il Millefiori, un panettone ricoperto di struffoli. La Pasticceria Gabbiano di Pompei ha portato in degustazione una rivisitazione della focaccia degli antichi Romani “settanta9 d.C.” impastata con farina integrale e profumata alla cannella, con mele e mandorle.

Tutti i panettoni presentati sono **rigorosamente artigianali**, 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 di Re Panettone è da sempre esaltare la naturalità, la qualità, la freschezza dei prodotti da una parte e la capacità tecnica e l’originalità creativa dell’artigiano dall’altra.

All’approfondimento e alla promozione della cultura del panettone di qualità sono stati dedicati gli incontri con **Achille Zoia, Mauro Morandin, Alfonso Pepe e Sal De Riso**, svoltisi nel pomeriggio di domenica. Il percorso di degustazione dei panettoni è stato completato dal banco di assaggio dei vini da dolce curato dalla delegazione di Napoli dell’Ais, **Associazione Italiana Sommelier**, in collaborazione con Casolaro.

Re Panettone Napoli nato dall’incontro tra Stanislao Porzio ideatore di Re Panettone e Donatella Bernabò Silorata, giornalista e autrice del libro “I Panettoni del Sole”, ha aperto la stagione degli eventi dedicati ai Panettoni e dà appuntamento a Milano per la due giorni milanese di Re Panettone il 28 e 29 novembre negli spazi della Fabbrica del Vapore.

Re Panettone Napoli è stato organizzato da Amphibia di Milano e Dipunto studio di Napoli con il supporto di Molino Dallagiovanna, Giuso, Domori e con la collaborazione del Grand Hotel Parker’s di Napoli; Casolaro Hotellerie; Ais Napoli; X-Novo Design.

Ufficio stampa Dipunto studio www.dipuntostudio.it – 081 681 505.

www.repanettone.it informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.

#repanettone è su  

