



Re Panettone® Napoli II edizione, 3 e 4 dicembre 2016 al Grand Hotel Parker's 25 pasticciери da tutta Italia

Re Panettone® torna a Napoli il 3 e 4 dicembre. Dopo il consueto appuntamento meneghino, in programma il 26 e 27 novembre, Napoli accoglierà la manifestazione dedicata al grande lievitato delle feste. Sabato 3 e Domenica 4 dicembre, **25 pasticciери** provenienti da tutta Italia presenteranno le proprie creazioni nel Salone degli Specchi dello storico **Grand Hotel Parker's di Napoli**. Due giorni per conoscere, degustare e acquistare il meglio della produzione nazionale: solo panettoni artigianali d'eccellenza, realizzati secondo metodi produttivi rigorosi, senza conservanti, semilavorati e additivi industriali. Da quest'anno anche a Napoli verranno eseguite analisi a campione, a cura dell'Università degli Studi di Milano, per verificare la conformità dei lievitati al disciplinare.

Ideato e organizzato da Stanislao Porzio sin dalla sua prima edizione al Teatro Litta di Milano nel 2008, Re Panettone® è la prima e più autorevole kermesse dedicata al Panettone, punto di riferimento per promuovere e valorizzare il lavoro di maestri pasticciери custodi della grande tradizione del panettone artigianale. È una mostra mercato che ogni anno dà voce ai grandi nomi della pasticceria nazionale, a celebri lievitisti e al tempo stesso a nuovi talentuosi artigiani, tutti attentamente selezionati secondo un'indagine rigorosa.

Re Panettone è soprattutto un'occasione unica per conoscere e degustare le ultime novità in fatto di Panettone: ogni anno, accanto alle ricette tradizionali, vengono presentate varianti inedite e golose del celebre dolce, frutto di ricerche e sperimentazioni dei pasticciери.

Il format della manifestazione sia a Milano che a Napoli prevede esposizione, momenti di degustazione, incontri con i pasticciери, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali.

Re Panettone Napoli, dopo il successo della prima edizione del 2015, vedrà quest'anno ventiquattro pasticciери provenienti da tutta Italia: dalla Valle d'Aosta alla Puglia con una nutrita presenza di artigiani campani. A ciascun pasticciere è assegnato un banco espositivo e il pubblico avrà la possibilità di assaggiare e acquistare i panettoni direttamente in sede al costo di 25 euro il classico formato da chilo, 20 euro quello da 750 g, 15 euro i 500 g. A cornice della manifestazione ci sarà il *wine bar* curato dall'Associazione Italiana Sommelier, Delegazione di Napoli, dove sarà possibile degustare, in abbinamento ai panettoni, una selezione di vini dolci, passiti e spumanti del Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio e i distillati della Trentina Distilleria Marzadro.

Novità dell'edizione partenopea 2016 sarà il **Premio Re Panettone Napoli** che sarà assegnato da una giuria di esperti al miglior **Panettone Innovativo** fra quelli presenti alla manifestazione. In Giuria, presieduta dallo chef Antonio Tubelli, l'attore Patrizio Rispo, i giornalisti Santa di Salvo e Vincenzo d'Antonio, lo chef Eduardo Estatico e la scrittrice e foodblogger Benedetta Gargano.

L'idea di Re Panettone Napoli, ovvero di replicare a Napoli la fortunata manifestazione meneghina, nasce nel 2015 dalla consapevolezza che la Campania si è particolarmente distinta negli ultimi anni nella produzione di lievitati di alta qualità e con l'obiettivo di creare al Sud un secondo momento di valorizzazione e promozione della cultura del panettone artigianale.

RE PANETTONE® NAPOLI 2016 è organizzato da Amphibia in collaborazione con la Dipunto studio con la preziosa ospitalità del Grand Hotel Parker's, storico 5 stelle di Napoli, icona di accoglienza dal 1870. Idea e coordinamento sono di Stanislao Porzio. La kermesse vede il supporto di Molino Dallagiovanna e di Giuso. Con il supporto tecnico di X-Novo, dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli, dell'Istituto Alberghiero Vittorio Veneto e di Gedi Online

Info:

Grand Hotel Parker's - C.so Vittorio Emanuele, 135 Napoli.

- Orari: sabato 3 dicembre: dalle ore 11 alle ore 21.00; domenica 4 dicembre dalle ore 11 alle 19.00.
- Ingresso libero.
- Incontri e dibattiti nelle giornate di sabato 3 e domenica 4 dicembre
- Degustazione di tre vini previo acquisto di un calice (euro 5,00).
- Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.
- Ufficio stampa **Dipunto studio** www.dipuntostudio.it – 081 681 505.

