



IV Edizione di Re Panettone® a Napoli 1 e 2 dicembre 2018

Torna a Napoli RE PANETTONE®, il tradizionale appuntamento con il grande lievitato delle feste per eccellenza: il 1 e 2 dicembre nei saloni dello storico Grand Hotel Parker's al Corso Vittorio Emanuele, 135. Un goloso appuntamento per degustare, conoscere e acquistare i migliori panettoni artigianali d'Italia e della Campania. La formula prevede esposizione, tasting e mercato; ma anche momenti di approfondimento, show cooking e incontri con i pasticciere.

Giunta alla IV edizione, la kermesse è la costola napoletana dell'evento Re Panettone che dal 2008 si svolge a Milano da un'idea di Stanislao Porzio. I pasticciere presenti a Napoli saranno 19 e da ogni parte d'Italia con una nutrita rappresentanza di campani, grandi interpreti del lievitato meneghino.

Durante la due giorni sarà deciso il **Premio Re Panettone® Napoli** che viene assegnato ai migliori panettoni innovativi da una giuria di esperti addetti ai lavori e con la collaborazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Elena di Savoia di Napoli. Accanto al classico Panettone milanese sono infatti tante le proposte creative – sia dolci che salate - che ogni anno la manifestazione propone al grande pubblico.

Accanto alla mostra mercato nella Sala Ferdinando dello storico hotel sarà allestita una postazione con i forni di Zanolli Forni per lo svolgimento delle **Prove d'Artista** e le preparazioni live di alcune chicche della pasticceria lievitata.

A cornice della manifestazione ci sarà il *Wine bar* curato da Wine&Thecity e 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**. I Sommelier dell'Ais guideranno inoltre una degustazione di tre assaggi in abbinamento ad altrettanti panettoni (due dolci e uno salato) in due laboratori riservati ad un max di 20 persone per volta.

Si conferma come ogni anno la formula di ingresso libero alla kermesse con la possibilità di acquisto di panettone al prezzo bloccato di 25 euro al kg.

Re Panettone è la prima e più autorevole manifestazione dedicata al Panettone con un'attenzione speciale alla selezione dei prodotti e delle pasticcerie presenti. Sono ammessi alla manifestazione solo i panettoni realizzati con metodo artigianale, senza additivi e conservanti, e senza scorciatoie produttive. A tal fine già dallo scorso anno Re Panettone ha istituito la **Certificazione Re**

Panettone® (un bollo con ologramma) che attesta, mediante controlli scientifici, freschezza, naturalità e artigianalità del prodotto.

Re Panettone è un marchio registrato ed un progetto ideato e curato da Stanislao Porzio. La tappa napoletana nasce da un'idea di Donatella Bernabò Silorata ed è co-organizzata da Amphibia e Dipunto studio.

NAPOLI IV Edizione

Date: 1°-2 dicembre 2018

Orari: Sabato 1 dicembre dalle 11,00 alle 21,00 – Domenica 2 dicembre dalle 11,00 alle 19,00

Sede: Grand Hotel Parker's, Corso Vittorio Emanuele, 135

Ingresso: libero

Prove d'Artista: Sabato ore 16,00 con Aniello di Caprio della Pasticceria Lombardi "La decorazione del panettone in cioccolato"; domenica ore 12,00 con Ciro Scarpato, Presidente dell'Associazione Pasticcieri Napoletani "I dolci natalizi napoletani ospiti a Re Panettone"; Domenica ore 15,00 con Vincenzo Mennella della Pasticceria Mennella "La mela annurca, omaggio della Campania al panettone"

Laboratori AIS: Sabato ore 18,00; Domenica ore 17,00

Sponsor:

Molino Dallagiovanna

Giuso

Zanolli Forni

DRG Systems

Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.

Ufficio stampa **Dipunto studio** www.dipuntostudio.it – 081 681505.