



Tutto pronto per la quinta edizione di Re Panettone® Napoli 23 e 24 Novembre 2019

Napoli | Grand Hotel Parker's, Corso Vittorio Emanuele, 135

Una grande vetrina con ingresso gratuito dove trovare panettoni artigianali di alta qualità e imparare ad abbinare il vino più adatto: succede a Napoli il **23 e il 24 Novembre nelle sale del Grand Hotel Parker's** in festa per la **quinta edizione di RE PANETTONE®**. L'ormai tradizionale appuntamento con il lievitato delle feste ha come protagonista nel capoluogo campano il panettone artigianale presentato in infinite varianti golose, espressione della creatività e dell'esperienza dei pasticceri provenienti da tutta Italia.

Esposizione, degustazione e mercato: è la formula collaudata della due giorni che dà spazio anche a cooking show, premi, incontri e wine-tasting.

Per il quinto anno consecutivo i banchi di assaggio dei pasticceri saranno allestiti nei saloni dello storico hotel al Corso Vittorio Emanuele 135, icona di accoglienza a Napoli dal 1870. Accanto alle ricette tradizionali, Re Panettone Napoli dà spazio a varianti creative che concorrono al **Premio Re Panettone® Napoli**. Il riconoscimento viene assegnato da una giuria di esperti presieduta dallo chef Antonio Tubelli e composta dai giornalisti Santa di Salvo, Rosaria Castaldo e Vincenzo D'Antonio, con Benedetta Gargano e Domenico Candela, chef del George, il ristorante dell'hotel recentemente insignito della Stella Michelin, con la preziosa collaborazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Elena di Savoia. Il premio, assegnato con rigide degustazioni alla cieca, premia il miglior panettone innovativo.

La due giorni dà spazio anche al buon bere con il **Wine bar di Re Panettone** curato da Wine&Thecity - il contenitore di eventi a tema vino presente a Napoli da oltre tredici anni - con la collaborazione dell' AIS Napoli. Protagonisti della degustazione sono i vini del **Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio**, l'associazione di aziende che è espressione

del grande vigneto della Campania con 11mila ettari di superficie vitata. Al banco si potranno degustare al costo di 5,00 euro, guidati dai sommelier dell'Ais Napoli, tre assaggi di passiti, spumanti e vini dolci. Al binomio vino-panettone sono dedicati i laboratori di approfondimento a numero chiuso (su prenotazione), vere e proprie sessioni di degustazione guidata per esplorare i migliori abbinamenti.

Di seguito il programma dei due giorni:

Prove d'artista: esibizioni live dei maestri pasticceri

Sabato 23 novembre

ore 16:00 Vincenzo Mennella della Pasticceria Mennella di Torre del Greco

ore 19:30 Alessandro Slama di Ischia Pane di Ischia

Domenica 24 novembre

ore 12.00 Antonio Tubelli, chef

ore 18:30 Helga Liberto della pasticceria Chef di grani di Battipaglia.

Ingresso libero, info e prenotazioni: info@wineandthecity.it

I Laboratori di degustazione e abbinamento vino a cura di AIS Napoli e Wine&Thecity

Sabato 23 novembre alle ore 18:00

Domenica 24 novembre alle ore 17:00

Ogni laboratorio prevede la degustazione di 3 panettoni (classico, innovativo e salato) in abbinamento ad altrettanti vini del Consorzio Tutela Vini del Sannio

Costo: 7,00 euro per persona. Info e prenotazioni: info@wineandthecity.it

Re Panettone è un progetto ideato e curato da Stanislao Porzio ed è la prima e più autorevole manifestazione dedicata al Panettone artigianale 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 da due anni Re Panettone ha istituito la **Certificazione Re Panettone**® (un bollo con ologramma) che attesta, mediante controlli scientifici, freschezza, naturalità e artigianalità del prodotto.

INFORMAZIONI:

Date: 23-24 novembre 2019

Orari: Sabato 23 novembre dalle 11,00 alle 21,00 – Domenica 24 novembre dalle 11,00 alle 19,00

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

Pasticceri presenti: 16

Costo lievitati: 26,00 euro al kilo

Ingresso: libero

Sponsor: Molino Dallagiovanna

Organizzazione: Amphibia di Stanislao Porzio e Dipunto studio

Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.

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