



**Re Panettone®**  
**A Napoli il 23 e 24 novembre 2019**  
**A Milano il 30 novembre e il 1 dicembre 2019**

RE PANETTONE®, il tradizionale appuntamento con il grande lievitato delle feste per eccellenza propone anche quest'anno il doppio appuntamento, il primo a Napoli e il secondo a Milano.

Protagonista della kermesse è come di consueto il Panettone artigianale che ogni anno si presenta in tante varianti golose come espressione della creatività e dell'esperienza dei pasticciere provenienti da tutta Italia. Esposizione, tasting e mercato per tutti sia a Napoli che a Milano è la formula collaudata della due giorni che dà spazio anche a show cooking, premi ed incontri.

**Re Panettone® Napoli**

Per il quinto anno consecutivo i banchi di assaggio dei pasticciere provenienti da tutta Italia, con una nutrita rappresentanza di campani, saranno allestiti nei saloni del Grand Hotel Parker's al Corso Vittorio Emanuele, 135, storico cinque stelle, 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 con tasting alla cieca e premia il miglior panettone innovativo. Spazio anche al binomio vini e panettone con il banco di assaggi curato dall'Associazione Italiana Sommelier, Delegazione di Napoli, e da Wine&Thecity in collaborazione con il **Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio** che sarà protagonista con i propri vini – passiti, spumanti e vini dolci- anche dei laboratori di degustazione guidati a numero chiuso.

I Laboratori AIS/Wine&Thecity si svolgeranno sabato 23 novembre alle 18,00 e domenica 24 novembre alle 17,00. Degustazione di 3 assaggi di 3 panettoni diversi (classico, innovativo e salato) in abbinamento ad altrettanti vini del Consorzio Tutela Vini del Sannio: costo 7,00 euro a persona, info e prenotazioni: [info@wineandthecity.it](mailto:info@wineandthecity.it)

Le Prove d'artista si svolgeranno Sabato 23 novembre alle 16,00 con Vincenzo Mennella della Pasticceria Mennella di Torre del Greco e alle 19,30 con Alessandro Slama di Ischia Pane di Ischia e Domenica 24 novembre alle 12,00 con lo chef Antonio Tubelli e alle 18,30 con Helga Liberto dell'omonima pasticceria di Battipaglia. Ingresso libero, info e prenotazioni: [info@wineandthecity.it](mailto:info@wineandthecity.it)

**Re Panettone® Milano**

L'edizione milanese compie quest'anno dodici anni ed è stata riconosciuta Fiera nazionale dalla Regione Lombardia, con la qualifica di "Mostra mercato" per la sua monograficità. Gli oltre 50 pasticciere provenienti

da tutta Italia con la migliore produzione artigianale di panettoni saranno per questa edizione negli spazi del MIND, Milano Innovation District, ex area Expo 2015. Utilizzare questi spazi è un'opportunità riservata a pochi: **Re Panettone®**, che dalla sua prima edizione è stato patrocinato dal Comune di Milano, **ha ottenuto questo privilegio, perché da anni affianca alla difesa della ricetta tradizionale del panettone**, parametro di riferimento irrinunciabile, **il sostegno alla creatività dei pasticciere**, che propongono anno dopo anno novità basate sull'impasto di lievito madre tipico del panettone con ingredienti ispirati alla filosofia "Tutto naturale, solo artigianale". Re Panettone®, inoltre, ha contribuito ad elevare l'immagine del panettone, focalizzando l'attenzione del pubblico sulla sua versione artigianale e imponendola come eccellenza italiana.

Re Panettone si conferma 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 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.

Re Panettone è un marchio registrato ed un progetto ideato e curato da Stanislao Porzio.

#### **NAPOLI V Edizione**

**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

**Ingresso:** libero

**Sponsor:**

Molino Dallagiovanna

**Organizzazione:**

Amphibia di Stanislao Porzio e Dipunto studio

#### **MILANO XII Edizione**

**Date:** 30 novembre – 1 dicembre 2019

**Orari:** Sabato 30 novembre dalle 10,00 alle 20,00 – Domenica 1 dicembre dalle 10,00 alle 19,00

**Sede:** Spazio MIND, Milano Innovation District, ex Area Expo 2015

**Ingresso:** su invito scaricato gratuitamente dal sito [www.repanettone.it](http://www.repanettone.it)

**Sponsor:**

Molino Dallagiovanna

Giuso

Comieco

Donq

**Organizzazione:**

Amphibia di Stanislao Porzio

Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.

