



Re Panettone®
A Milano 27 e 28 novembre 2021
A Napoli 11 e 12 dicembre 2021

Torna il tradizionale appuntamento con **Re Panettone®**: dopo la pausa dello scorso anno, prima Milano e poi Napoli celebreranno il panettone artigianale nella sua ricetta classica e in tante altre varianti. Esposizione, tasting e mercato per tutti: la formula collaudata della due giorni quest'anno si arricchisce dell'offerta dei dolci natalizi della tradizione italiana. Insieme al grande lievitato per eccellenza, il pubblico potrà infatti degustare un'ampia gamma di dolci tipici delle feste proposti dai maestri pasticceri presenti. Premi e laboratori per bambini completano l'offerta della kermesse a Milano, mentre a Napoli il **Premio Re Panettone® Napoli** giunge alla sua sesta edizione e premia il miglior panettone innovativo 2021.

RE PANETTONE® MILANO

La XIII edizione di **Re Panettone®** Milano, finalmente di nuovo in presenza, ospita quest'anno circa 30 pasticceri provenienti da tutta Italia con la migliore produzione artigianale di panettoni e altri dolci natalizi negli spazi del Palazzo del Ghiaccio, splendido edificio in stile Liberty in via Piranesi (zona Porta Vittoria) voluto dal campione nazionale di pattinaggio, il Conte Alberto Bonacossa, e inaugurato il 28 dicembre 1923. Il sabato pomeriggio una giuria di esperti, dopo il tradizionale tasting alla cieca, decreterà il Miglior Panettone e il Miglior Lievitato Innovativo.

Sabato e domenica nello spazio dedicato ai bambini dagli 8 ai 13 anni si svolgeranno due laboratori Crescendo, alle 11,00 e alle 15,00

Re Panettone®, in questi tredici anni ha contribuito moltissimo ad elevare l'immagine del panettone, focalizzando l'attenzione del pubblico sulla sua versione artigianale e imponendola come eccellenza italiana ed è ormai un appuntamento irrinunciabile nella città meneghina che sostiene la **creatività dei pasticceri**, che propongono anno dopo anno novità basate sull'impasto di lievito madre tipico del panettone con ingredienti ispirati alla filosofia "Tutto naturale, solo artigianale".

Date: 27-28 novembre 2021

Orari: Sabato 27 novembre dalle 10,00 alle 20,00 – Domenica 28 novembre dalle 10,00 alle 19,00

Sede: Palazzo del Ghiaccio – Via Piranesi, 14 Milano

Ingresso: Gratuito previa registrazione dal sito www.repanettone.it e possesso di Green Pass valido

Ingressi contingentati e rigoroso rispetto delle norme anti Covid

Sponsor: Molino Dallagiovanna

Organizzazione: Amphibia di Stanislao Porzio

RE PANETTONE® NAPOLI

A Napoli Re Panettone® è alla VI edizione ed è diventato ormai un appuntamento molto atteso dai pasticceri e da tutti gli appassionati del famoso dolce natalizio. I banchi di assaggio di circa quindici pasticceri provenienti da più regioni d'Italia, con una nutrita rappresentanza di campani, saranno allestiti con panettoni e altri dolci natalizi nelle sale del **Renaissance Naples Hotel Mediterraneo** (Via Ponte di Tappia), in un edificio storico rinnovato nel cuore di Napoli. Una nuova location per questa sesta edizione che vuol essere nel centro della città monumentale, a pochi passi dalla piazza del Municipio con la nuova Stazione della Metropolitana dell'Arte e dai monumenti simbolo del capoluogo partenopeo: il Castel Nuovo, la Galleria Umberto I, il Teatro di San Carlo.

Alla sua sesta edizione giunge anche il **Premio Re Panettone® Napoli**, il riconoscimento che viene assegnato da una giuria di esperti con tasting alla cieca per premiare il Miglior panettone innovativo.

Date: 10-11 dicembre 2021

Orari: Sabato 10 dicembre dalle 11,00 alle 21,00 – Domenica 12 dicembre dalle 11,00 alle 19,00

Sede: Renaissance Naples Hotel Mediterraneo – Via Ponte di Tappia, 25 Napoli

Ingresso: Gratuito previa registrazione dal sito www.repanettone.it e possesso di Green Pass valido

Ingressi contingentati e rigoroso rispetto delle norme anti covid

Sponsor: Molino Dallagiovanna

Organizzazione:

Amphibia di Stanislao Porzio e Dipunto studio

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 qualche 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.

Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.

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