**DIECI VOLTE RE PANETTONE**®

La prima e più autorevole kermesse dedicata al Panettone compie 10 anni

**A Milano X edizione, 25 e 26 novembre 2017**

**A Napoli III edizione, 2 e 3 dicembre 2017**

Un traguardo importante per Re Panettone quest’anno: **Decima edizione milanese e Terza napoletana**. Per due fine settimana, il 25 e il 26 novembre a Milano, e il 2 e il 3 dicembre a Napoli, torna la più autorevole kermesse dedicata al Panettone, ideata da Stanislao Porzio. Entrambi gli appuntamenti prevedono, come è ormai tradizione, esposizione e vendita, momenti di degustazione, incontri con i pasticcieri, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. Saranno quaranta e più i pasticcieri a Milano e venticinque a Napoli, selezionati secondo regole rigorose, ciascuno con il proprio banco espositivo e il proprio ventaglio di proposte: dal Panettone tradizionale a quello più innovativo. Un’occasione unica per degustare e acquistare il meglio della produzione artigianale nazionale.

**La Decima Edizione Milanese** si svolgerà il 25 e 26 novembre nella nuova sede, la **Fabbrica Orobia 15**, sita in [via Orobia 15](https://maps.google.com/?q=via+Orobia+15&entry=gmail&source=g), uno spazio che ha tutto il fascino dell’archeologia industriale e tutti i metri necessari alle tante attività previste. La Fabbrica si trova nel nuovo distretto arte-cultura-moda di Milano, a due passi dalla Fondazione Prada. Il programma della due giorni è ben assortito: una giuria di esperti assegnerà il Premio al miglior panettone e al miglior lievitato innovativo;  spazio anche al panettone “fatto in casa” con la Classifica dei migliori panettoni casalinghi  con giuria di maestri pasticcieri; infine prove d’Artista, show cooking con maestri pasticcieri che si esibiranno nella preparazione di pasticceria lievitata con i forni di Moretti Forni; i Laboratori Crescendo, rivolti ai più piccoli e tenuti da maestri pasticcieri. In particolare la decima edizione meneghina presenta due novità importanti: il lancio della **Certificazione Re Panettone®** e **La Notte Bianca del Panettone.**La**Certificazione Re Panettone®**è un’iniziativa pensata per offrire agli amanti del dolce milanese prodotti freschi, naturali e artigianali non solo durante l’evento, ma tutto l’anno, presso le sedi dei pasticcieri aderenti. L’elemento distintivo dei prodotti certificati tutto l’anno sarà un bollo con ologramma. La **Notte Bianca del Panettone** prevede il prolungamento dell’orario di apertura di sabato 25 novembre fino alle 2.00 di domenica 26, per dare spazio ad aperitivi, cena e cocktail, accompagnati da panettoni salati e altre specialità e musica dal vivo, a cura dell’istituzione cittadina di maggior prestigio, il **Conservatorio Giuseppe Verdi**.

**A Napoli Re Panettone** si svolgerà nei giorni 2 e 3 dicembre nei saloni del Grand Hotel Parker’s al Corso Vittorio Emanuele 135. Giunto al Sud, grazie all’intuizione di Donatella Bernabò Silorata, Re Panettone Napoli si conferma appuntamento di riferimento per tanti pasticcieri e cultori del grande lievitato delle feste. Venticinque i pasticcieri che parteciperanno a questa terza edizione provenienti da varie regioni italiane. Accanto alla mostra mercato nella Sala Ferdinando dello storico hotel sarà allestita una postazione con i forni di Moretti Forni per lo svolgimento delle **Prove d’Artista** e le preparazioni live di alcune chicche della pasticceria lievitata. Anche quest’anno verrà assegnato da una giuria di esperti addetti ai lavori il **Premio Re Panettone® Napoli**ai migliori panettoni innovativi.

Si conferma sia per Milano che per Napoli la formula di ingresso libero alla kermesse con la possibilità di acquisto di panettone al prezzo bloccato di 25 euro al kg.

**MILANO X Edizione**

**Date:** 25-26 novembre 2017

**Orari:** Sabato 25 novembre dalle 10,00 alle 2,00 – Domenica 26 novembre dalle 10,00 alle 19,00

**Sede:** Fabbrica Orobia 15, via Orobia 15

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

**Sponsor:**

– Associazione Amici del Panettone

– Molino Dallagiovanna

– Moretti Forni, che sosterrà le Prove d’Artista fornendo i suoi forni

– Comieco

– DRG Systems

**Organizzazione**:

Amphibia di Stanislao Porzio

**NAPOLI III Edizione**

**Date:** 2-3 dicembre 2017

**Orari:** Sabato 2 dicembre dalle 11,00 alle 21,00 – Domenica 3 dicembre dalle 11,00 alle 19,00

**Sede:** Grand Hotel Parker’s, [Corso Vittorio Emanuele, 135](https://maps.google.com/?q=Corso+Vittorio+Emanuele,+135&entry=gmail&source=g)

**Ingresso:** libero

**Sponsor:**

– Molino Dallagiovanna

– Moretti Forni, che sosterrà le Prove d’Artista fornendo i suoi forni

– DRG Systems

**Organizzazione:**

Amphibia di Stanislao Porzio e Dipunto studio

Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.