

**Re Panettone®**  
**A Milano il 17 e 18 novembre 2018**  
**A Napoli il 1° e 2 dicembre 2018**

Torna RE PANETTONE®, il tradizionale appuntamento con il grande lievitato delle feste per eccellenza: due tappe, Milano e Napoli, per celebrare storia, interpreti e creatività del Panettone artigianale. Non solo il tradizionale, ma tante varianti golose e creative che di anno in anno raccontano estro e territorio dei maestri pasticciieri italiani. Un doppio appuntamento per degustare, conoscere e acquistare: sia a Milano che a Napoli, la formula prevede esposizione, tasting e mercato; ma anche momenti di approfondimento, show cooking e incontri con i pasticciieri.

**Re Panettone® Milano, alla sua XI edizione**, torna il 17 e 18 novembre negli spazi del MegaWatt in via Giacomo Watt, 15. Per due giorni sarà possibile degustare e acquistare il meglio della produzione artigianale nazionale di 40 pasticciieri e oltre. Come ormai tradizione una giuria di esperti assegnerà il Premio I PanGiuso al Miglior panettone e al Miglior lievitato innovativo. Il Panettone “fatto in casa” sarà al centro della Classifica dei migliori panettoni casalinghi con una giuria di maestri pasticciieri. Tra le iniziative collaterali si confermano gli Show Cooking per grandi e piccini che potranno carpire i segreti dell’alta pasticceria.

**Re Panettone® Napoli**, alla IV edizione, si svolgerà nei giorni 1° e 2 dicembre nei saloni dello storico Grand Hotel Parker’s al Corso Vittorio Emanuele 135. I pasticciieri saranno 25 e da ogni parte d’Italia con una nutrita rappresentanza di campani, grandi interpreti del lievitato meneghino. Si conferma anche quest’anno il **Premio Re Panettone® Napoli** che viene assegnato ai migliori panettoni innovativi da una giuria di esperti. A cornice della tappa partenopea ci sarà il *wine bar* curato dall’Associazione Italiana Sommelier, Delegazione di Napoli, e da Wine&Thecity dove sarà possibile degustare, in abbinamento ai panettoni, una selezione di vini dolci, passiti e spumanti del **Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio**.

L’ingresso a Milano si ottiene scaricando gratuitamente l’invito dal sito, a Napoli è libero. 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 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.

**MILANO XI Edizione**

**Date:** 17-18 novembre 2018

• **dipunto studio srl**

via Francesco Crispi 116, 80122 Napoli • Tel. e Fax +39 081 681505 • info@dipuntostudio.it • p.iva 06584961210 • REA NA 824833

**Orari:** Sabato 17 novembre dalle 10,00 alle 20,00 – Domenica 18 novembre dalle 10,00 alle 19,00

**Sede:** Spazio MegaWatt, Via Giacomo Watt, 15

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

**Sponsor:**

Molino Dallagiovanna

Giuso

Donq

Comieco

DRG Systems

**Organizzazione:**

Amphibia di Stanislao Porzio

**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

**Sponsor:**

Molino Dallagiovanna

Giuso

DRG Systems

**Organizzazione:**

Amphibia di Stanislao Porzio e Dipunto studio

Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.

Ufficio stampa **Dipunto studio** [www.dipuntostudio.it](http://www.dipuntostudio.it) – 081 681505.