

IV Edizione di Re Panettone® a Napoli 1 e 2 dicembre 2018

Torna a Napoli RE PANETTONE®, il tradizionale appuntamento con il grande lievitato delle feste per eccellenza: il 1 e 2 dicembre nei saloni dello storico Grand Hotel Parker's al Corso Vittorio Emanuele, 135. Un goloso appuntamento per degustare, conoscere e acquistare i migliori panettoni artigianali d'Italia e della Campania. La formula prevede esposizione, tasting e mercato; ma anche momenti di approfondimento, show cooking e incontri con i pasticciere.

Giunta alla IV edizione, la kermesse è la costola napoletana dell'evento Re Panettone che dal 2008 si svolge a Milano da un'idea di Stanislao Porzio. I pasticciere presenti a Napoli saranno 25 e da ogni parte d'Italia con una nutrita rappresentanza di campani, grandi interpreti del lievitato meneghino. Durante la due giorni sarà deciso il **Premio Re Panettone® Napoli** che viene assegnato ai migliori panettoni innovativi da una giuria di esperti. Accanto al classico Panettone milanese sono infatti tante le proposte creative – sia dolci che salate - che ogni anno la manifestazione propone al grande pubblico. A cornice della manifestazione ci sarà il *Wine bar* curato da Wine&Thecity e dall'Associazione Italiana Sommelier, Delegazione di Napoli, dove sarà possibile degustare, in abbinamento ai panettoni, una selezione di vini dolci, passiti e spumanti del **Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio**.

Re Panettone è 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. La tappa napoletana nasce da un'idea di Donatella Bernabò Silorata ed è co-organizzata da Amphibia e Dipunto studio.

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

Zanoli Forni

DRG Systems

Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.

• **dipunto studio srl**

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

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