IL MATTINO

Napoli, la grande chance con la Juve dai nervi tesi

Figli sottratti, stop dei giudici

Il pg della Cassazione: «I bambini non si tolgono neanche ai mafiosi»

Nuovo attacco del Pd contro Banca d'Italia

Fake news, i mandanti inattaccabili

Lite all'Interporto, sfiduciato Punzo

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 42.000 copie

Tu scendi dalle scale

LA GOLOSITÀ

Panettone festival all'hotel Parker's

Re Panettone torna a Napoli: domani e domenica nei saloni del Grand Hotel Parker's (Corso Vittorio Emanuele 135. Ingresso libero), 25 pasticcieri provenienti da tutta Italia presentano al pubblico il proprio ventaglio di proposte: dal panettone classico milanese a quelli più innovativi ma sempre nel rispetto del disciplinare di produzione. Re Panettone è la kermesse dedicata al panettone artigianale di qualità, nata nel 2008 a Milano da un'idea di Stanislao Porzio e dal 2015 con una tappa partenopea. Saranno due giorni di mostra mercato, ma anche di incontri con i pasticcieri che si esibiranno live nelle prove d'artista, novità di quest'anno. Cooking show di Mauro Morandin da Aosta, Mattia Ricci dalla provincia di Isernia, Giorgia Grillo da Roma, Vincenzo Mennella da Torre del Greco e Aniello di Caprio da Caserta. Molto rigorosa la selezione dei pasticcieri e dei panettoni, tutti artigianali, realizzati senza conservanti e semilavorati. Una giuria di esperti – presieduta da Antonio Tubelli - assegnerà il premio al miglior panettone innovativo, mentre l'associazione italiana sommelier delegazione di

Napoli curerà con Wine&Thecity il banco degustazione vini e tre laboratori di approfondimento sull'abbinamento vino-panettone (domani alle 17, domenica alle 12 e alle 17). In degustazione i vini dolci, passiti e spumanti del Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio e le grappe di Distilleria Marzadro. Info: domani dalle 11 alle 21 e domenica dalle 11 alle 19. www.repanettone.it