la Repubblica

La musica Pino Daniele, concerto di sicile

La mostra Tutti a giocare con il Lego

Napoli

Nardelli Se ami Napoli, ama i turisti

L'editoriale

IL TEMPO DELLE PAROLE E SCADUTO

Ottavio Ragone

IN PRIMO PIANO

SCAMPIA/1 MANCA UNA VISIONE POLITICA

Pasquale Raffaire

SCAMPIA/2 UN MUSEO PER L'IDENTITÀ

Annarita Capasso La Rosa

IL VOMERO SMARRITO DI GIANCASPRO

Antonio Filippetti

DICEMBRE TRA PIOGGIA E GELATE

Adriana Mazzarella

Città della scienza, Albano si insedia sciopero revocato, oggi la riapertura

Il commissario ai dipendenti della Fondazione: "Struttura importante, va salvata"

L'emergenza

Napoli-Juve, c'è Higuain: i tifosi lo ignorano. San Paolo da record, 55 mila

Antonio Nazzaro Irpinia ombelico d'Italia

PER CHI NON SI ACCONTENTA DI CHIAMARE ALTA O BASSA IRPINIA QUESTA PARTE DEGLI APPENNINI QUESTO È IL LIBRO CHE CI VUOLE

Antonio Nazzaro, Irpinia, ombelico d'Italia. Geografie geologica, territori, itinerari - Giannini editore 2017

La Cassazione

Gabriele rischia il carcere per le molestie: "Innocente, rispetterò il verdetto"

Bobb, danno e beffa andrà in un centro ma gli revocano l'accoglienza

Movida, un video sulla sparatoria nuova protesta dei comitati

LA REPUBBLICA-NAPOLI
GEDI Gruppo Editoriale
Tiratura. 15.000 copie

SOCIETÀ

Hotel Parker's

Sfida tra pasticcieri la posta è il nuovo "Re Panettone"

ALESSANDRO VACCARO

Dalle noci di Sorrento, ai fichi bianchi del Cilento, al limoncello della Costa d'Amalfi. Con la fiera "Re Panettone" i saloni del Grand Hotel Parker's, in corso Vittorio Emanuele, si riempiono nel weekend di profumi natalizi. Le offerte del dolce-icona si moltiplicano. Come vuole ormai il mercato, non si parla più solo del semplice lievitato tradizionale. Si sfornano continue novità, versioni originali, a volte spericolate, preparate in tutte le regioni d'Italia. Una gara pensata per stupire, per conquistare con cotture o proposte speciali. Al bando conservanti, emulsionanti e altri additivi artificiali: sono ammessi solo ingredienti naturali. Per i più golosi l'appuntamento è doppio: domani dalle 11 alle 21 e domenica fino alle 19 (ingresso libero, info 081 681 505).

Tra i banchi d'assaggio svettano 24 grandi nomi della pasticceria. A far la parte del leone è la Campania con undici presenze, di cui cinque di Napoli e provincia: Leopoldo Infante, Varriale, De Vivo, Mennella e Antica Osteria Nonna Rosa. Due i filoni a confronto: da un lato i tradizionalisti, quelli che replicano la ricetta del panettone mettendoci di proprio solo maestria e scelta delle materie prime; dall'altro gli innovatori, che sulla base classica innestano i prodotti del proprio territorio.

A una giuria di esperti, con la collaborazione degli studenti dell'istituto alberghiero Elena di Savoia, il compito di decretare il migliore tra i lievitati in gara: alla premiazione partecipa l'attore Patrizio Rispo. Il format prevede, oltre ai momenti di degustazione, incontri con i pasticcieri, prove d'artista e laboratori sensoriali. Il wine bar, curato dall'associazione Sommelier di Napoli e da Wine&Thecity, propone una selezione di vini dolci, passiti e spumanti. Alla regia di "Re Panettone" c'è Stanislao Porzio, che per l'occasione lancia un'iniziativa per proiettare la fiera al di là dei confini partenopei: una certificazione che garantisce agli amanti del dolce prodotti freschi, naturali e artigianali tutto l'anno. Un bollo con ologramma anticontraffazione assicura l'assenza di mono e digliceridi degli acidi grassi tra gli ingredienti. In prima linea anche l'università di Milano con il dipartimento Defens, chiamato a verificare la conformità dei prodotti certificati con analisi chimiche a campione. Due le pasticcerie campane che già aderiscono all'iniziativa: De Vivo di Pompei e Ascolese di San Valentino Torio (Salerno).