

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie



## IL GUSTO

## Torna Re Panettone Sabato e domenica la sfida dei pasticcieri



L'APPUNTAMENTO
Si terrà
durante
il prossimo
week end
nei saloni
del
Grand Hotel
Parker's al corso
Vittorio
Emanuele

orna a Napoli, sabato e domenica prossimi, «Re Panettone», l'appuntamento con il grande lievitato delle feste per eccellenza. Nei saloni del Grand Hotel Parker's al Corso Vittorio Emanuele, sabato dalle 11 alle 21 e domenica dalle 11 alle 19 si potranno degustare, conoscere e acquistare i migliori panettoni artigianali d'Italia e della Campania: venti i pasticcieri partecipanti, ciascuno con un proprio banco di assaggio. La formula prevede esposizione, assaggi e mercato; ma anche momenti di approfondimento, dimostrazioni e incontri con i maestri lievitisti che racconteranno ricette e tecniche di lavorazione.

Una giuria di esperti assegnerà il Premio Re Panettone Napoli riservato ai migliori panettoni innovativi. Accanto al classico Panettone milanese sono infatti tante le proposte creative – sia dolci sia salate - che ogni anno la manifestazione propone al grande pubblico.

Giunta alla quarta edizione, la kermesse è la costola napoletana dell'evento Re Panettone che dal 2008 si svolge a Milano da un'idea di Stanislao Porzio. 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 e le grappe di Distilleria Marzadro. I Sommelier dell'Ais guideranno due laboratori di degustazione (su prenotazione al-lo 081 681505), per venti perso-ne, per scoprire il giusto abbinamento vino panettone, ma non solo: una sessione sarà dedicata all'abbinamento panettone e birra con le birre artigianali napoletane di Kbirr. L'ingresso alla manifestazione è libero e si possono acquistare i panettoni al prezzo bloccato di 25 euro al kg. Tutti i panettoni presenti sono realizzati con metodo artigianale, senza additivi e conservanti, e senza scorciatoie produttive, come da anni vuole la regola di Re Panettone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA