

Mertens si gode i 100 gol e punta al record di Hamsik
 Designato Orsini per Fiorentina-Juve: è polemica

Omicidio Esposito, assolto il "filatore" del clan Sarno
 Scoperto Luigi Piccolo, 70 anni al bivio Ciri Fonticoli

L'INCHIESTA A Mariglianella trovati anche rifugi. Giornalisti minacciati e insultati da simpatizzanti del M5S

Di Maio, abusi edilizi nel terreno del padre
 Rapina con giallo e colpo di pistola alla gamba: feroce il 41enne Crociuolo

Ann, è bufera in consiglio comunale
 Scontro tra de Magistris e i sindacati

LA SPERANZA Scoppio di hashish nella foresta di casa, arrestato il 26enne Francesco Esposito

UNA SPERANZA Droga e armi, interrogatori al vic. domini sarà sentito il presunto ris. Vincenzo Manuvaro

PERDURARE Svolta alla Fiat, ecco il nuovo rett. con alla testa Paolo Ruffini per la Piarda entro l'anno prossimo, poi il modello Idrac

CASALESE Militare gambizzato nel distributore arrestato il 46enne che era la fuga

LETTERA DAL PALAZZO Il bersaglio di governo verrà da risparmiare?

L'OPINIONE Verenza fucilarci: chi controlla il controllore?

INCHIESTA Ischia, l'isola dei condonati

LA SPERANZA Aspetti politici all'Asi, indagini su Irs società

lucedelmieleocchi
 coming soon

L'EVENTO Domani e domenica al "Grand Hotel Parker's" la kermesse partenopea ispirata al popolare dolce

Arrivano le feste, torna "Re Panettone"

DI GIUSEPPE GIORGIO

Tutto è pronto per la quarta edizione di "Re Panettone", l'attesa manifestazione dedicata al celebre lievitato delle feste, che ritorna a Napoli per le giornate di domani e domenica prossime nei saloni dello storico "Grand Hotel Parker's" al corso Vittorio Emanuele. Organizzata da "Amphibia" di Stanislao Porzio e dalla "Dipunto Studio" con Donatella Bernabò Silorata, la kermesse partenopea ispirata al famoso dolce, porterà in primo piano il meglio della produzione nostrana e nazionale nel segno dell'artigianalità e nel nome di prodotti realizzati secondo metodi rigorosamente naturali.

Archiviato il grande successo dell'edizione 2017, seguendo a ruota il consueto appuntamento meneghino, "Re Panettone" anche per questa sua nuova avventura all'ombra del Vesuvio vedrà all'opera ben 25 maestri pasticceri provenienti da tutta l'Italia che presenteranno al pubblico, nel rispetto di un severo disciplinare di produzione, le loro proposte divise tra il classico panettone milanese e le più innovative tendenze. Assegnato da una giuria di esperti, il prestigioso riconoscimento "Re Panettone" sarà attribuito all'autore del migliore panettone innovativo. Con una



Campania sempre più protagonista per la produzione di panettoni di alta qualità, e con i suoi pasticceri ai vertici delle classifiche dei migliori lievitati, "Re Panettone" anche per quest'anno ribadisce la voglia di creare al Sud un momento di valorizzazione e di promozione della cultura del tipico dolce inteso esclusivamente come prodotto artigianale. «"Re Panettone" - ha dichiarato Stanislao Porzio - si conferma un punto di riferimento per la grande tradizione pasticceria italiana ed un'occasione per privilegiare la cultura degli ingredienti naturali e dell'artigianalità». Tante le novità di questa quarta

edizione napoletana, e tanti gli approfondimenti sulle tecniche di preparazione, i momenti di degustazione e gli incontri con i pasticceri con la possibilità di acquistare i panettoni dei propri beniamini.

Non mancheranno il tradizionale wine bar curato dall'Associazione Italiana Sommelier, delegazione di Napoli e da "Wine&TheCity" e la degustazione di vini dolci, passiti e spumanti del Consorzio di tutela di vini del Sannio. In programma domani e domenica, gli orari per "Re Panettone" saranno per domani dalle ore 11 alle 21 e per domenica dalle ore 11 alle 19.

Arrivano le feste, torna "Re Panettone"

BODY THERAPY
 Istituto di Bellezza

Via degli Aranci, 11 Sorrento-NA
 081 8784233 339 6364319
 www.body-therapy.it bodytherapy Istituto di Bellezza