

la Repubblica  
23 novembre 2019

# Napoli

Il sindaco di Napoli  
CAPUTO  
1985

RESPIRATA LA MOZIONE DI SFIDUCIA

**Comune, de Magistris ce la fa  
Ma i consiglieri: "Ora i fatti"**

Legambiente  
"Rifiuti,  
servono  
gli impianti"

**FORZA ITALIA**  
Carfagna  
"Un errore  
escludermi  
dal convegno"

**Lunedì la giornata antiviolenza con 40 eventi**  
**Bimbo di 12 anni denuncia  
il padre che picchia la madre**

**La guerra di De Laurentis  
stipendi congelati alla squadra**

**RINOMATO**  
CUCINA A NAPOLI

**Sala Ichos  
il teatro  
degli anfratti**

**Il calcio  
tra Eupalla  
e Filopede**

23 novembre 2019



**Artigianale**  
"Re Panettone":  
due giorni di  
kermesse solo  
per i lievitati  
artigianali.  
L'ingresso  
è gratuito

LA REPUBBLICA-NAPOLI  
GEDI Gruppo Editoriale  
Tiratura. 15.000 copie

La rassegna

# Torna "Re Panettone" è lo show del gusto

Torna a Napoli, alla sua quinta edizione, la due giorni di kermesse "Re Panettone". Esposizione, degustazione e mercato: questa la formula collaudata dell'evento che oggi e domani andrà in scena nei saloni dell'Hotel Parker's (corso Vittorio Emanuele 135), con protagonista il lievitato natalizio più famoso d'Italia, e al suo fianco il wine-tasting organizzato da Wine&City, in abbinamento alle tantissime varietà di panettone. L'ingresso alle sale espositive è gratuito: si potrà assistere alle esibizioni live dei maestri pasticceri in programma per questo pomeriggio alle 16 con Vincenzo Mennella, dell'omonima pasticceria di Torre del Greco, e alle 19.30 con Alessandro Slama, della pasticceria Pane di Ischia. Domani a mezzogiorno lo show cooking sarà dello chef Antonio Tubelli, infine alle 18.30 si vedrà all'opera Ielga Liberto, della pasticceria Chef dei Grani di Battipaglia. Ha invece un costo (7 euro) la partecipazione ai laboratori di degustazione e abbinamento vino, a cura dall'Ais Napoli e WineThecity, in programma per oggi alle 18 e do-

**di Irene Saggiomo**  
mani alle 17 (per la prenotazione scrivere a [info@wineandthecity.it](mailto:info@wineandthecity.it)). Partecipazione libera, con un contributo di 5 euro, alle degustazioni di spumanti, passiti e i vini dolci del Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio, in perfetto binomio vino-panettone proposto dai sommelier. Il format "Re Panettone" nasce a Milano più di dieci anni fa, da un progetto idea-

to e curato da Stanislao Porzio. Si tratta della prima e più autorevole manifestazione dedicata al panettone artigianale, con un'attenzione speciale alla selezione dei prodotti e delle pasticcerie presenti. Sono ammessi al "Re Panettone" solo i lievitati realizzati con metodo artigianale, senza additivi e conservanti, e senza scorciatoie produttive (come l'utilizzo dei semilavorati), utilizzando solo ingredienti che rispondano a criteri certificati di freschezza, naturalità e artigianalità. Questi sono i patti per i pasticceri provenienti da tutta Italia che concorreranno al "Premio Re Panettone", un riconoscimento assegnato da una giuria di esperti tra cui Domenico Candela, chef del George, ristorante stellato Michelin, che assegneranno il premio con rigide degustazioni alla cieca del miglior panettone innovativo. Tradizionale sì, ma anche spazio a varianti creative: saranno ammesse pure preparazioni salate. Durante l'evento si potranno acquistare sia i vini sia i panettoni: i lievitati hanno un costo di 26 euro al chilo.

**All'hotel Parker's  
oggi e domani due  
giorni dedicati al  
dolce artigianale  
con visite, vini,  
degustazioni  
e un premio finale**

Napoli **Scienze** 19

**Lo chef e lo scultore  
all'Excelsior Vittoria  
la cucina è creativa**

**Torna "Re Panettone"  
è lo show del gusto**

**Da Zulu a De producers, i concerti del sabato sera**

rassegna stampa a cura di