



Re Panettone® Milano 2024: il salto di qualità

Milano, 21/11/24. Per Re Panettone®, che avrà luogo il **30 novembre – 1° dicembre** presso il **Parco Esposizioni Novagro, Segrate (MI)**, il 2024 segna un **salto di qualità**. Confermate tutte le attività che hanno creato il suo successo – la mostra mercato con oltre 35 pasticciere d’eccellenza (l’elenco è allegato); il prezzo al Kg unico per tutti i lievitati, quest’anno di 33 euro; il Premio con la recente istituzione della Giuria Popolare insieme alle Giurie Tecniche; i Laboratori Crescendo per i bambini coadiuvati dall’ENAIP Lombardia sede di Lecco – **Re Panettone® Milano 2024 ospiterà quattro incontri con altrettante personalità dai mondi dell’alimentazione e della scienza**, raccogliendo l’istanza di approfondimento espressa da più parti, fra gli espositori e i visitatori.

Gli Imperdibili – questo il titolo del ciclo – prevedono la presenza di quattro personalità di rilievo assoluto nel loro campo. Gli incontri, a ingresso gratuito, avranno inizio con quello del sabato 30 novembre alle 14.30: **Una vita per il Panettone**, di cui sarà protagonista il grande docente di lievitati Maestro **Rolando Morandin**. Seguirà alle 16.30 dello stesso giorno l’**Introduzione all’analisi sensoriale del Panettone**, gestita dal Dottor **Pietro Aloisio**, Presidente di Assenso, Associazione Nazionale Analisi Sensoriale. Domenica 1° dicembre alle 12 saremo condotti in **Un viaggio al cuore del Panettone** dal Dottor **Carlo Gronchi**, tecnologo alimentare, microbiologo e cultore del lievito madre.

La punta di diamante sarà l’incontro conclusivo del ciclo, quello di domenica 1° dicembre alle 15 con la Professoressa **Annamaria Colao**, Top Woman Scientist Italiana, Direttore della Cattedra UNESCO per l’Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile. Il titolo del suo intervento è **Panettone e dieta mediterranea: Mission impossible?** (In allegato brevi biografie delle quattro personalità).

Questi incontri sono organizzati dall’**Associazione PAART Movimento per la Pasticceria d’Arte ETS**, il cui Presidente, **Stanislao Porzio**, e il cui Consigliere direttivo **Alberto Paolo Schieppati**, direttore del periodico Places, condurranno gli incontri. Scopo dell’associazione, che presso Re Panettone® avrà anche un banco d’assaggio e raccolta pubblica occasionale di fondi, è la salvaguardia della pasticceria realizzata con ingredienti naturali, a due fini: la salute dei consumatori e la conservazione del patrimonio di conoscenze e competenze dell’arte pasticceria, minacciato dalla diffusione dei semilavorati industriali. Non si vuole demonizzare questi ultimi, che pure ciascuno ha il diritto di usare, quanto piuttosto mettere in evidenza il lavoro di chi parte dalle materie prime e produce in maniera più salutare.

Quest’anno a premiare i vincitori del **Premio Re Panettone® Milano 2024** secondo le **Giurie Tecniche** sarà il main sponsor della manifestazione, il **Molino Dallagiovanna**, sostenitore di Re Panettone sin dalla prima edizione, quella del 2008. A premiare i vincitori secondo la **Giuria Popolare** sarà **Donq**, sponsor produttore di prodotti da forno in stile europeo in Giappone. Quest’anno è stato istituito anche un riconoscimento a tantum: il **Premio Costanza Re Panettone®**, che sarà assegnato all’unica pasticceria che ha partecipato a tutte le edizioni di Re Panettone. A consegnare il premio insieme all’organizzatore dell’evento sarà **Carlo Montalbetti**, Direttore Generale di **Comieco**, Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosica; questa pasticceria, infatti, ha utilizzato in tutti questi anni come packaging una scatola di

cartone. **La proclamazione di tutti i vincitori avrà luogo domenica 1° dicembre alle ore 18**, e sarà trasmessa in diretta Facebook sulla pagina dell'evento.

Fra gli sponsor di quest'anno, oltre a Molino Dallagiovanna, Donq e Comieco anche **Vorwerk Folletto**. Sponsor tecnici: **PAART Movimento per la Pasticceria d'Arte ETS, Foody Mercato Agroalimentare Milano, Sogemi, Enaip Lombardia Sede di Lecco, Cesana Food Innovation, Motopiano Video Ultraleggeri, Nims Lavazza, APS Buffet Tabletop Bar, Odessa Advanced Solutions.**

Sede: Parco Esposizioni Novegro – Via Novegro, 20054 Segrate (MI)

Date: 30 novembre e 1° dicembre 2024

Orari: Sabato 30 novembre dalle 10.00 alle 20.00 – Domenica 1° dicembre dalle 10.00 alle 19.00

Ingresso: ingresso gratuito, previa registrazione online sul sito; ingresso come giurato popolare per una categoria (Panettone o Lievitato innovativo), 6 euro; ingresso come giurato popolare per entrambe le categorie, 12 euro; ingresso con Laboratorio Crescendo, da 6 a 13 anni, 12 euro. La biglietteria è solo online, sul sito repanettone.it

Costo dei panettoni e degli altri lievitati: 33 €/Kg

Orari votazione giuria popolare: Sabato 30 novembre dalle 11.00 alle 19.00 - Domenica 1° dicembre dalle 11.00 alle 17.00

Orario premiazione: ore 18.00 di domenica 1° dicembre

Ulteriori info: sito repanettone.it, porzio@repanettone.it, 349 8469 856