



Re Panettone® festeggia i suoi 18 anni

Anteprima e nuovi premi per un'edizione da ricordare

8/11/25. L'edizione 2025 dell'evento creato da Stanislao Porzio, la **diciottesima**, avrà luogo nei giorni **28, 29 e 30 novembre** presso il **Parco Esposizioni Novegro**, come negli scorsi due anni.

Un'Anteprima riservata

L'edizione parte con un'Anteprima venerdì 28 novembre dalle 16.00 alle 20.00. Quest'apertura anticipata è riservata a chi acquisterà **almeno 3 panettoni da 1 kg in prevendita dal sito della manifestazione al prezzo dell'anno scorso, € 33,00/kg** (il prezzo di quest'anno è di 35,00 €/kg).

Questa opportunità garantisce un **triplo vantaggio** a chi, prima di venire a Re Panettone®, avrà già deciso di fare un certo numero di acquisti: **scegliere prima degli altri, evitare le code ai banchi e pagare i panettoni al prezzo dell'anno scorso** (<https://repanettone.it/lanteprima-la-novita-piu-importante-di-questanno/>).

Re Panettone® acquista una nuova dimensione

Nel 2025 viene istituito un nuovo premio, un premio letterario. Il panettone, infatti, non è solo un dolce. Sinonimo del Natale, metafora della sua Milano, ha assunto e può assumere i significati più vari, come hanno dimostrato i racconti di Dino Buzzati (*Il panettone non bastò*), di Giuseppe Tomasi di Lampedusa (*La gioia e la legge*), di Alberto Moravia (*Er picche nicche*).

Non c'è da stupirsi, perciò, se Re Panettone® si regala il **Premio Le pagine di Re Panettone®**, per un racconto breve inedito, tra le 4000 e le 8000 battute, scritto in italiano o in milanese, la lingua del panettone. Tema della prima edizione: **Il panettone e la musica**. In giuria nomi noti nell'ambito della critica musicale e della ricerca musicologica, come **Guido Barbieri, Sandro Cappelletto, Giuseppina Manin e Danilo Prefumo**, un'antropologa, **Silvia Romani**, una dialettologa e storica della lingua italiana, **Silvia Morgana**, e **Stanislao Porzio**, il fondatore di Re Panettone®. Al vincitore, una targa e un panettone da 5 kg; i primi racconti in classifica saranno pubblicati sul sito repanettone.it. Bando e profili dei giurati sono sul sito della manifestazione (<https://repanettone.it/premio-le-pagine-di-re-panettone/>). **Sono giunti alla Giuria 46 racconti, di cui 2 in milanese**; la Giuria è già al lavoro. La cerimonia di premiazione avverrà il **29 novembre intorno alle 16.30** nella sede della manifestazione. Il Premio Le pagine di Re Panettone® ha ottenuto il Patrocinio della **Famiglia Meneghina Società del Giardino**, associazione culturale fondata nel 1924 con lo scopo di promuovere e divulgare la storia, i costumi, l'arte e la cultura milanesi. Sostiene l'iniziativa anche **Comieco, il Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica**, il cui Direttore **Carlo Montalbetti** assegnerà, nel corso della stessa cerimonia del 29 novembre, un premio speciale a un racconto particolarmente in linea con i valori di Comieco.

Omaggio di Milano a Napoli

Seconda novità è il **Premio Panettone Partenope**. L'appellativo non si riferisce solo alla città di Napoli, ma anche alla sua dea protettrice, la sirena che portava il nome che poi passò alla città. Questo premio intende essere un omaggio di Milano e del suo interprete Re Panettone® alla città di Napoli, di cui quest'anno ricorre il duemilacinquecentesimo anniversario della fondazione. Inoltre è anche un omaggio a **Ennio Morricone**, il grande musicista romano scomparso nel 2020, di cui quest'anno verrà rappresentata in prima

assoluta al San Carlo di Napoli l'unica opera lirica, appunto **Partenope**, il cui libretto è stato composto da due dei giurati del premio letterario, **Guido Barbieri e Sandro Cappelletto**. La premiazione avverrà sabato 29 novembre intorno alle 16.15 e, proprio lo stesso giorno della prima del San Carlo, **il 12 dicembre 2025, saranno presentati anche a Napoli i primi tre panettoni in classifica**, durante una *matinée* a inviti presso la Galleria Casa Ascione, nella Galleria Umberto I. Maggiori notizie sul sito [repanettone.it](https://repanettone.it/premio-re-panettone-milano-2025/) (<https://repanettone.it/premio-re-panettone-milano-2025/>).

Nuove categorie nel Premio Re Panettone®

Cambia qualcosa anche nel **Premio Re Panettone® Milano 2025**. La prima categoria resta il **“Panettone”**, che si riferisce all'unico dolce che secondo il DM del 22-07-2005, possa fregiarsi di questo nome senza altri attributi, cioè il tradizionale milanese, detto anche classico: sulla cima niente glassa e taglio a croce; all'interno in sospensione agrumi canditi e uvette. Seconda categoria il **“Panettone da 5 kg”**, cioè un panettone tradizionale milanese di una pezzatura particolare e difficile da preparare. Oggi è poco diffusa, ma in passato era molto amata a Milano, perché consentiva di servire un numero molto alto di invitati a feste con grande partecipazione. Re Panettone, con questo premio, vuole promuoverla. E, a questo scopo, il panettone vincitore della categoria sarà l'altro premio che il primo classificato del già citato Premio Le pagine di Re Panettone® otterrà insieme alla targa. Il **“Panettone salato”** è l'ultima categoria del Premio, molto invocata dai giurati delle ultime edizioni. Si tratta di un lievitato con almeno il 50% dell'impasto del panettone e per il resto ingredienti che gli diano una caratterizzazione salata, dai pomodori al formaggio, dai salumi alle verdure. Farciti di ingredienti molto più delicati di quelli dei panettoni dolci, **i panettoni salati hanno una vita molto breve, a volte di una sola settimana**, cosa che il pubblico deve tenere bene a mente nei suoi acquisti. La vita dei panettoni che si assaggiano e si acquistano a Re Panettone®, comunque, è in generale relativamente breve, perché il suo organizzatore, Stanislao Porzio, chiede ai pasticciieri partecipanti di non utilizzare ingredienti di sintesi, che prolungano la vita dei lievitati a scapito della loro digeribilità, e di evitare anche lieviti naturali disidratati o mix, che li rendono prodotti standardizzati. La premiazione avrà luogo per il Panettone da 5 kg sabato 29 alle 16.00, mentre per il Panettone e il Panettone salato, domenica 30 alle 17.00.

Novità per la Giuria Popolare

Mentre le Giurie Tecniche valuteranno le categorie **“Panettone”**, **“Panettone da 5 kg”** e **“Panettone salato”** e decreteranno i vincitori del **“Premio Panettone Partenope”**, la Giuria Popolare giudicherà due categorie: **“Panettone”** e **“Panettone salato”**. Queste le novità dell'anno per i Giurati Popolari:

- Ai Giurati Popolari verrà inviato sul cellulare il riepilogo dei voti dati subito dopo il loro invio
- Sul sito, appena effettuata la premiazione, saranno pubblicate le classifiche della Giurie Tecniche e della Giuria Popolare, queste ultime con gli abbinamenti nomi/lettere
- La premiazione delle categorie Panettone e Panettone salato avrà luogo domenica 30 novembre alle 17.00, in modo che i Giurati Popolari abbiano il tempo di valutare l'acquisto in loco dei panettoni ai quali hanno conferito i voti più alti.

Gli Imperdibili, incontri con i protagonisti del panettone

Domenica 30 alle 11.00 Stanislao Porzio intervisterà **Giuseppe Piffaretti**, il pasticciere ticinese che ha inventato la Coppa del Mondo del Panettone.

Successivamente, alle 12.00, sarà la volta di **Tadashi Nakatsuchi** e **Paolo Meneghin**, rispettivamente il presidente della **Donq**, azienda nipponica specializzata in prodotti da forno di origine europea, che da molti anni sostiene Re Panettone come sponsor, e il figlio di **Olindo Meneghin**, il pasticciere veneto che ha portato in Donq la sua competenza ed esperienza di dipendente di Angelo Motta.

Main Sponsor dal 2008

Come di consueto, Re Panettone ha come main sponsor il **Molino Dallagiovanna**, che sostiene la manifestazione sin dalla sua prima edizione.

Date: 28, 29 e 30 novembre 2025

Orari: Venerdì 28/11 ore 16.00-20.00; Sabato 29/11 ore 10.00-20.00 – Domenica 30/11 ore 10.00-19.00

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

Metro: M4 Linate Aeroporto

Ingresso: gratuito, previa registrazione online

Ulteriori info: porzio@repanettone.it, 349 8469856

Si allega la lista dei pasticciieri presenti.