

Re Panettone®, pago dei fasti partenopei, torna a Milano



Milano, 18 novembre 2015 – Reduce dal **recentissimo successo della prima edizione napoletana** (14-15 novembre, 2500 visitatori), **Re Panettone®** torna nella patria meneghina, dove **il 28 e il 29 novembre** prossimo celebrerà la sua ottava edizione (**sabato ore 10-20, domenica ore 10-19**).

Re Panettone® Milano 2015 la mostra mercato di panettoni artigianali più attesa dell'anno, che **nel 2014 ha ottenuto oltre 21mila visitatori**, vedrà nell'edizione di quest'anno la presenza di **40 pasticceri eccellenti**, provenienti da tutt'Italia. La lista delle pasticcerie verrà diffusa da **Stanislaio Porzio, ideatore e coordinatore dell'evento** nel corso della conferenza stampa che si terrà mercoledì 25 novembre a Palazzo Marino, alle ore 10.30.

Ma veniamo alle novità che caratterizzeranno **Re Panettone® Milano 2015**. La prima per l'evento più atteso da decine di migliaia di milanesi riguarda il **cambio di sede**: quest'anno **Re Panettone®** si terrà alla **Fabbrica del Vapore in via Procaccini 4** (Metro 5 Monumentale o Cenisio, Tram 10, 12, 14).

Come l'anno scorso **l'ingresso sarà a inviti con registrazione, scaricabili gratis dal sito web www.repanettone.it**, oppure compilabili in cartaceo nella sede dell'evento.

Altra importante innovazione sono le **Degustazioni Mirate**. Saranno otto al giorno, dedicate ciascuna a un diverso pasticcere e prenotabili online. Gli artigiani del sabato verranno intervistati da **Patrizia Frisoli (collaboratrice dei siti Mangiare Bene e Cibus, e docente dell'Ateneo di Nerviano)** e quelli della domenica da **Elena Barusco (autrice di programmi radiofonici sul cibo e di libri per Slow Food editore)**, e al termine si degusteranno i loro prodotti. **Una degustazione mirata costa 5,00€**, ma vi sono agevolazioni per chi s'iscrive a più degustazioni.

È bene ricordare che tutti i panettoni presentati sono **rigorosamente artigianali**, realizzati senza ingredienti che ne prolunghino artificialmente la vita (come i conservanti e i mono- e digliceridi utilizzati dall'industria), né semilavorati che ne facilitino la produzione artigianale, omogeneizzandone i sapori (lieviti disidratati e mix). L'obiettivo di Re Panettone è da sempre **esaltare la naturalità, la qualità, la freschezza dei prodotti** da una parte e **la capacità tecnica e l'originalità creativa dell'artigiano** dall'altra. **Anche quest'anno sono previste analisi a cura del Dipartimento DeFens dell'Università Statale di Milano**, per controllare la conformità al disciplinare dei dolci presenti. Ogni lievito di alta pasticceria sarà messo in vendita al costo di **22,00 € al chilo**, un 'prezzo politico' per promuovere la qualità.

Con l'acquisto di un calice (5,00 €) presso il **wine bar** di Civiltà del bere (periodico enologico), si possono degustare diversi vini senza ulteriori costi.

Due le competizioni.

Il **Premio I PanGiuso**, sostenuto da Giuso, individua il panettone e il lievito innovativo migliori; in giuria fra gli altri i maestri **Sal De Riso** e **Alfonso Pepe**, e i giornalisti **Roberta Schira**, **Pier Bergonzi** e **Marco Mangiarotti**.

Il **Premio I Custodi del Panettone**, organizzato in collaborazione con Comieco, che offre riconoscimenti alle confezioni per panettone più ecosostenibili, più creative e più funzionali.

Un panettone per chi conosce il panettone. E Milano è l'ormai tradizionale gioco di Tullo Montanari, cultore del dialetto e delle tradizioni milanesi, durante il quale verranno offerti ai più informati fra il pubblico omaggi donati dai pasticceri.

Gli **Incontri** di quest'anno toccheranno argomenti agli antipodi: **L'avventura del panettone lombardo** racconterà di un pasticcere che è riuscito per il panettone ad avvalersi di soli ingredienti lombardi, agrumi compresi; **Il punto di vista orientale sul panettone**, invece, sarà focalizzato sulla storia della lontanissima DONQ, azienda nipponica produttrice di pane e panettone. Da una parte l'intervento del



AMICI del PANETTONE

più celebrato e professionale tra i pasticciieri italiani, **Iginio Massari**; dall'altra ***Il panettone in casa? Si può fare***, in cui tre audaci appassionati saranno alle prese con la più difficile fra le preparazioni domestiche. Infine in ***Poesia: panettone del corpo e dell'anima*** rimatori della fama di Tomaso Kemeny e Amos Mattio proporranno ampie e gustose fette di letteratura in versi.

Re Panettone® Milano 2015, realizzato in Collaborazione con il **Comune di Milano** e patrocinato dalla **Città Metropolitana di Milano**, è ideato e coordinato da **Stanislaio Porzio** e organizzato dall'associazione **Amici del Panettone**, presidente **Sabrina Dallagiovanna**. I suoi sostenitori sono il Molino Dallagiovanna, Giuso, Domori, DONQ, Comieco, a2a, Viris, Civiltà del bere. Hanno collaborato Amphibia, X-Novo, Amsa, CAST Alimenti, GEDI Online, AIAP, B&B, Attiva.

Re Panettone® Milano 2015

28-29 novembre, sabato ore 10-20, domenica ore 10-19, La Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4, Milano