

Re Panettone® Milano 2016

3300 metri quadrati di eccellenza

MegaWatt, via Watt 15, Milano, 26-27 novembre



Milano, 22 novembre 2016 – Quest’anno il sovrano dei dolci italiani avrà finalmente lo spazio che merita. Re Panettone®, la più titolata delle manifestazioni dedicate al dolce milanese, celebra la sua **nona edizione meneghina** nel vastissimo spazio del **MegaWatt, in via Watt 15**, nel fine settimana **26-27 novembre** (sabato h 10-20, domenica h 10-19). La seconda edizione napoletana è fissata invece per il 3 e il 4 di dicembre.

Tornando all’evento milanese, **un servizio di navetta gratuita collegherà il silos parcheggio Famagosta M2 alla sede dell’evento** per tutta la sua durata, con un’interruzione dalle 13.30 alle 14.30.

La più attesa mostra mercato di panettoni artigianali, che **nel 2015 ha ottenuto circa 20mila visitatori**, vedrà la presenza di una quarantina di pasticceri eccellenti, provenienti da tutt’Italia. La loro lista verrà diffusa sul sito web durante la settimana dell’evento da **Stanislao Porzio, ideatore e coordinatore dell’evento**.

L’ingresso sarà a inviti con registrazione, scaricabili gratis dal sito web www.repanettone.it, oppure compilabili in cartaceo nella sede dell’evento. I panettoni verranno offerti in degustazione gratuita e in somministrazione al prezzo di **25,00 € al chilo**.

Tutti i panettoni presentati sono **rigorosamente artigianali**, realizzati senza ingredienti che ne prolunghino artificialmente la vita (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 **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.

Una simpatica stazione sul percorso dei visitatori tra i banchi sarà costituita dall’**albero di Natale** realizzato da **Comieco**, Consorzio nazionale per il riciclo degli imballaggi a base cellulosica, che avrà una serie di addobbi in linea con la mission del consorzio e con il tema della manifestazione.

Altra novità sono le **Prove d’Artista**, attività in collaborazione con il maestro **Attilio Servi**: i **Grandi Maestri presenti** e un **Ospite Stellato** si esibiscono in show cooking virati al dolce. **Le loro ricette sono replicabili a casa**. I posti saranno prenotabili sul sito web, costo 10.00 euro, da pagare in loco al banco **Registrazioni attività**. L’ingresso sarà libero fino a esaurimento dei posti (60), ma è solo la prenotazione che dà la certezza della partecipazione. Le Prove d’Artista di sabato 26: ore 10.30 **Mauro Morandin**, Panettone tradizionale fatto in casa, ore 12.00 **Maurizio Bonanomi**, Croissant, 14.00 **Vincenzo Tiri**, Merendine al lievito madre, ore 17.00 **Alessandro Marra**, Pane al lievito madre. Le Prove d’Artista di domenica 27: ore 14, **Andrea Tortora, chef pâtissier del ristorante St. Hubertus, due stelle Michelin**, Specialità a sorpresa, ore 15.30, **Achille Zoia**, Plumcake bigné, ore 17.00 **Attilio Servi**, Muffin al caffè con pere e anice stellato.

Un ritorno, invece, molto gradito ai bambini e ai loro genitori, è quello dei **Laboratori Crescendo**, vecchia conoscenza di Re Panettone. Si tratta di **lezioni di pasticceria per i più piccoli**



AMICI del PANETTONE

(fascia 8-13 anni), tenute da Grandi Nomi della pasticceria lievitata. Anche queste saranno prenotabili online. Costo 10,00 euro, da pagare in loco al banco **Registrazioni attività**. L'ingresso è riservato ai paganti, ma in questo caso è possibile acquistare il biglietto anche senza prenotazione, in loco. Ogni sessione prevede fino a 20 partecipanti. I Laboratori Crescendo di sabato 26: ore 10.30 **Emanuele Lenti**, Pregiata Forneria Lenti, Grottaglie (TA), ore 14.30 **Paolo Sacchetti**, Pasticceria Nuovo Mondo, Prato. I Laboratori Crescendo di domenica 27: ore 10.30 **Carmen Vecchione**, Dolciarte, Avellino, ore 14.30 **Salvatore Gabbiano**, della pasticceria omonima, Pompei (NA).

Tre, quest'anno, le competizioni. La V edizione del **Premio I PanGiuso**, sostenuto da **Giuso**, individua il panettone e il lievitato innovativo migliori; in giuria **Bruno Lulani**, amministratore delegato Giuso, i maestri **Sal De Riso** e **Luca Riganti**, gli scorsi vincitori del premio, la *chef pâtissière* **Roberta Zulian** dell'Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio e gastrogiornalisti milanesi: in ordine alfabetico, **Chiara Cavalleris**, Dissapore, **Paolo Galliani**, il Giorno, **Maria Teresa Melodia**, Corriere della sera, **Aldo Palaoro**, Sala & Cucina, **Mariella Tanzarella**, Repubblica. Il **Premio I Custodi del Panettone**, sostenuto da **Comieco**, offre riconoscimenti alle confezioni per panettone più ecosostenibili, più creative e più funzionali. E, **novità 2016**, il premio al **Miglior panettone fatto in casa**, rivolto ai pasticceri dilettanti evoluti. Presidente della giuria il maestro **Attilio Servi**.

A Re Panettone® **ritorna il caffè**, grazie a **Clivati**, pasticceria milanese storica di viale Coni Zugna 57, presente anche con il suo banco di lievitati, che offrirà **una miscela equilibrata, adatta ad essere degustata per tutta la giornata**, a base di Robusta indiani e Arabica provenienti dal Brasile, dal Guatemala, da Santo Domingo e dall'Etiopia, quest'ultimo per dare corpo al caffè con la sua punta di acidità. Il costo della tazzina è di 1,00 euro. Saranno in vendita anche bottigliette d'acqua minerale da 500 cc a 0,50 euro.

I vini da panettone saranno degustati presso il **Wine Bar del Re di Civiltà del bere**, periodico enologico che ha anche un punto vendita a Milano, **Enolugo**, in viale Andrea Doria 42. Sarà straordinario per Milano trovare sullo stesso banco ben 40 etichette abbinabili ai panettoni, da 15 regioni. Si andrà dai demi-sec, ideali per panettoni classici, ai brut, che accompagnano egregiamente i nuovi panettoni semi-salati, fino ad arrivare ai rossi morbidi, che legano molto bene con i panettoni al cioccolato. Per una degustazione di 3 vini e un calice di design in omaggio il costo è di 5,00 euro. E chi degusta al banco otterrà uno sconto sulle bottiglie, già scontate rispetto al prezzo in negozio.

Un panettone per chi conosce il panettone. E Milano è l'ormai tradizionale gioco a quiz 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. **Si replica nello spazio Incontri alle 16.00 di sabato e di domenica. Per partecipare, bisogna ritirare il biglietto gratuito (uno per gruppo) al banco Registrazioni attività.** Si tratta di uno degli appuntamenti più amati di Re Panettone®, che vede partecipare una folta schiera di appassionati giovani e meno giovani, sempre molto agguerriti. Il merito del successo dell'iniziativa è da attribuire a Tullo Montanari, che non è solo un profondo conoscitore della storia e dell'attualità della sua città, alle quali attinge per le sue domande, ma è un conduttore che tiene inchiodate alla sedia senza alcuno sforzo tutte le persone che ha davanti.

Gli **Incontri** di quest'anno sono particolarmente interessanti sia per il pubblico degli appassionati, sia per quello dei **giornalisti**. Domenica 27 alle 10.30 **I lievitati all'olio: futuro o tradimento del panettone?** Una tavola rotonda con Vincenzo Tiri, Lean Marc Vezzoli, Claudio Gatti, Raffaele Vignola, moderata da **Daniele Miccione**, responsabile di GazzaGolosa. I partecipanti potranno assaggiare le creazioni all'olio dei quattro pasticceri e confrontarle con il tradizionale panettone con il burro; alle 11.30 **Panettone tutto l'anno: le ragioni del sì e le ragioni del no.** Meditazioni di **Valerio Massimo Visintin**, il critico in incognito del Corriere della sera, e **Aldo Palaoro**, giornalista gastronomico eretico, sul problema dei problemi per i veri amanti del dolce milanese; alle ore 12.30 **L'eccellenza e i numeri: il panettone di qualità oltre l'artigianato.** Una tavola rotonda con Massimo Buli (Flamigni), Andrea Raineri (Vergani), Nicola Fiasconaro e Andrea Muzzi delle omonime aziende, moderata da **Carla Icardi**, direttore di Italian Gourmet. I partecipanti potranno assaggiare alcune specialità dei quattro marchi.



Re Panettone® Milano 2016, patrocinato dal **Comune di Milano** e dalla **Città Metropolitana di Milano**, è ideato e coordinato da **Stanislao Porzio** e organizzato dall'associazione **Amici del Panettone**, presidente **Sabrina Dallagiovanna**. I suoi sostenitori sono il Molino Dallagiovanna, Giuso, DONQ, Clivati, Comieco, a2a, Civiltà del bere. Hanno collaborato Amphibia, X-Novo, Amsa, CAST Alimenti, GEDI Online, AIAP, Arte Bianca, Attilio Servi.

Re Panettone® Milano 2016

26-27 novembre, sabato ore 10-20, domenica ore 10-19, MegaWatt, via Watt 15, Milano