



DIECI VOLTE RE PANETTONE®

La più autorevole kermesse dedicata al Panettone compie 10 anni

E, per l'occasione, presenta la Certificazione Re Panettone

A Milano, 25 e 26 novembre 2017

Milano, 5 novembre 2017. Un traguardo importante per Re Panettone quest'anno: **la Decima edizione milanese**, evento solennizzato anche dalla presenza di una postazione delle **Poste Italiane**, che metteranno a disposizione dei filatelisti intervenuti un **timbro commemorativo speciale**. Il 25 e il 26 novembre a Milano torna la più autorevole kermesse dedicata al Panettone, ideata da Stanislao Porzio. L'immane appuntamento per gli amanti del dolce milanese prevede, come è ormai tradizione, esposizione e vendita (**prezzo di quest'anno 25,00 euro al chilo, come nel 2016**), momenti di degustazione, incontri con i pasticceri, dimostrazioni, laboratori per i più piccoli e approfondimenti tematici. Saranno **quarantacinque** i pasticceri convenuti a Milano, la cui selezione è avvenuta secondo regole rigorose. Ciascuno avrà il proprio banco espositivo e il proprio ventaglio di proposte: dal Panettone tradizionale a quello più innovativo. Un'occasione unica per degustare e acquistare il meglio della produzione artigianale nazionale.

La Decima Edizione Milanese sarà anticipata da un'anteprema **nel fine settimana 18-19 novembre presso Eataly Milano Smeraldo**, in piazza XXV Aprile 10. Un gruppo di sei pasticceri presenterà i propri prodotti nell'ex-teatro dalle 10 alle 19 dei due giorni, per creare attesa e stuzzicare il palato dei milanesi.

L'evento vero avrà luogo il 25 e il 26 novembre nella nuova sede, **Fabbrica Orobica 15**, sita in via Orobica 15, uno spazio che ha tutto il fascino dell'archeologia industriale e tutti i metri necessari alle tante attività previste. Lo spazio si trova nel nuovo distretto arte-cultura-moda di Milano, a due passi dalla Fondazione Prada. Il programma della due giorni è ben assortito: una giuria di esperti assegnerà il **Premio I PanGiuso** sostenuto da **Giuso**, produttore di canditi, al miglior panettone e al miglior lievitato innovativo; spazio anche al panettone "fatto in casa" con la **Classifica dei migliori panettoni casalinghi** con giuria di maestri pasticceri, attività sostenuta dal **Molino Dallagiovanna**; infine **Prove d'Artista**, dimostrazioni dei maestri pasticceri, che si esibiranno nella preparazione di pasticceria lievitata con i forni di **Moretti Forni**; i **Laboratori Crescendo**, rivolti ai più piccoli e tenuti da maestri pasticceri.

Accanto ai grandi maestri presenti sin dalla prima edizione dell'evento, come **Achille Zoia** della Boutique del Dolce di Concorezzo (MB), di **Mauro Morandin** dell'omonima pasticceria di Saint-Vincent (AO), accanto a celebri pasticcerie milanesi come **Cucchi, Clivati, Martesana**, ci saranno numerose *new entries*, fra le quali segnaliamo **Antonio Daloiso**, vincitore della prima edizione del contest tv **"Il più grande pasticciere"** (2014) e **Sebastiano Caridi**, vincitore dell'edizione 2015. **L'elenco completo dei 45 pasticceri sarà diffuso durante la conferenza stampa di presentazione, a pochi giorni dall'evento.**

Novità legata alla decima edizione sarà **La Notte Bianca del Panettone**, un prolungamento dell'orario di apertura di sabato 25 novembre fino alle 2.00 di domenica 26, per dare spazio ad aperitivi, cena e cocktail, accompagnati da panettoni salati e altre specialità.

***** La decima edizione meneghina è anche il trampolino di lancio per una nuova iniziativa che proietta Re Panettone® oltre i due giorni dell'evento: la **Certificazione Re Panettone**. Agli amanti del dolce milanese saranno garantiti prodotti freschi, naturali e artigianali non solo durante la manifestazione, ma **tutto l'anno** o almeno in tutto il periodo di presenza in negozio dei grandi lievitati – panettone, pandoro, ma anche colomba o altre specialità innovative – presso le sedi dei pasticceri aderenti e **online presso il**

sito dolceitaliano.it, partner di Re Panettone per l'operazione, che a breve conterrà una vetrina specificamente dedicata alla Certificazione. L'elemento distintivo dei prodotti certificati tutto l'anno sarà un **bollo con ologramma anticontraffazione**, che certificherà l'assenza di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471).

Partner essenziale di quest'iniziativa è un ente di controllo della massima autorevolezza, il **DeFENS, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano**. Come specifica la prof.ssa Alamprese, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari del DeFENS, «il compito del dipartimento universitario sarà quello di verificare la conformità dei prodotti certificati a quanto dichiarato nel bollo, effettuando analisi chimiche a campione. Lo scopo di questi controlli analitici è quello di offrire un'ulteriore garanzia ai consumatori, perché siano soddisfatte le loro attese nei confronti dei prodotti certificati».

I pasticceri che hanno aderito all'iniziativa, infatti, subiranno durante il periodo di presenza in negozio dei prodotti la visita di un acquirente anonimo, che comprerà un loro prodotto certificato e lo spedisce al DeFENS. Qui verranno effettuate le analisi necessarie per verificare che effettivamente non siano stati aggiunti all'impasto mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), emulsionanti di sintesi che prolungano la vita di un panettone. Additivi pressoché indispensabili per i prodotti industriali, che richiedono una vita lunghissima, gli E471 non sono necessari per la produzione di un artigiano, che fa numeri più piccoli, non è costretto a produrre con grande anticipo rispetto al momento del consumo e conosce personalmente la maggior parte dei propri clienti.

Se i prodotti certificati saranno sotto osservazione per tutta la loro vita commerciale, **tutti i prodotti presenti alla kermesse Re Panettone® saranno sotto la lente d'ingrandimento del DeFENS**: continuerà la consuetudine di sceglierne cinque a campione, da sottoporre all'analisi che verifica l'assenza di E471.

Il main sponsor di quest'anno sarà **Amici del Panettone**, associazione presieduta da Sabrina Dallagiovanna, che promuove la cultura del dolce milanese. Sarà presente per la prima volta **Artupia**, mercante d'arte 2.0, che per i suoi sistemi di vendita innovativi fa uso di **realtà aumentata**. Nel suo stand presenterà dipinti in tema: avranno come soggetto il mondo del panettone. **Donq**, azienda nipponica che realizza prodotti da forno, farà assaggiare gratuitamente al pubblico i suoi lievitati natalizi. **Comieco**, consorzio per il riciclo degli imballaggi cellulosici, contribuirà ai festeggiamenti per la Decima Edizione con la realizzazione di un manufatto in tema. **Caffè Toraldo** sarà il fornitore ufficiale di ottimi espressi napoletani.

MILANO X Edizione

Date: 25-26 novembre 2017

Orari: Sabato 25 novembre dalle 10,00 alle 2,00 – Domenica 26 novembre dalle 10,00 alle 19,00

Sede: Fabbrica Orobica 15, via Orobica 15

Ingresso: su invito scaricato gratuitamente dal sito www.repanettone.it

Sponsor:

- Associazione Amici del Panettone
- Molino Dallagiovanna, che sosterrà il Premio Il Miglior Panettone Fatto in Casa
- Artupia
- Giuso (canditi), che sosterrà il Premio I PanGiuso
- Donq
- Caffè Toraldo
- Moretti Forni, che sosterrà le Prove d'Artista fornendo i suoi forni
- Comieco
- DRG Systems

Partner per la vendita online: dolceitaliano.it

Organizzazione:

Amphibia di Stanislao Porzio. Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.