

RE PANETTONE® 2012: UN ALTRO RECORD DI VISITATORI E DI VENDITE

Milano, 27-11-12

La manifestazione Re Panettone® 2012 del 24-25 novembre si è appena conclusa. L'evento organizzato dall'Associazione **Amici del Panettone** (**Sabrina Dallagiovanna** presidente, **Stanislao Porzio** segretario e ideatore della manifestazione) ha registrato circa **15mila** visitatori, nuovo record di presenze. Il dato ancor più interessante riguarda le vendite. Se l'anno scorso, con 13mila cinquecento visitatori, tra assaggi e vendite si sono involate circa 7 tonnellate di panettone artigianale, questa volta si sono sfiorate le **10 tonnellate**, con un incremento percentuale superiore a quello dei visitatori. Molti pasticceri, infatti, hanno lasciato i banchi ben prima della fine della manifestazione, perché avevano terminato le loro scorte.

Questo dimostra che anche in tempi di crisi la vera qualità, se ha un prezzo interessante, paga. Ricordiamo, infatti, che i produttori avevano tutti l'obbligo di vendere i loro lievitati a **20 euro al chilo** (approfondimenti su http://www.repanettone.it/RePanettone/Prezzo_2012.html). Si tratta di panettoni artigianali d'eccellenza, i cui prezzi normali vanno di solito dai 30 euro in su.

Ad avere successo non sono stati solo i panettoni tradizionali: i **36 espositori**, provenienti per un terzo dalla Lombardia e per due terzi dal resto d'Italia (anche di quella di nazionalità svizzera: c'era anche una pasticceria ticinese di Airolo), hanno proposto moltissime novità, in questo anche stimolati dal concorso «**I PanGiuso**», dedicato, appunto, ai lievitati innovativi e promosso da **Giuso**, azienda produttrice di ingredienti composti e prodotti per pasticceria e gelateria, e coordinato tecnicamente da **CAST Alimenti**, scuola di cucina e pasticceria (la composizione della giuria su http://www.repanettone.it/RePanettone/I_PanGiuso_2012.html). I premiati sono stati **Maurizio Bonanomi** della pasticceria Merlo, di Pioltello (MI) nella categoria lievitati, e **Sal De Riso**, dell'omonima pasticceria di Tramonti (SA) nella categoria lievitati farciti. Un artigiano del Nord e uno del Sud, a rimarcare la diffusione della cultura del panettone in tutt'Italia.

L'altro concorso, sostenuto da **Comieco**, Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, e patrocinato da **AIAP**, Associazione Italiana Design della Comunicazione Visiva, riguardava le confezioni più creative, più funzionali e più innovative (la composizione della giuria su http://www.repanettone.it/RePanettone/I_Custodi_2012.html). Hanno ottenuto quest'anno i premi «**I Custodi del Panettone**» le pasticcerie **Ottocento Simply Food** di Bassano del Grappa (VI), 1° premio; **Marra** di Cantù (CO), 2° premio; **Pietro Macellaro Pasticceria Agricola Cilentana** di Piaggine (SA), 3° premio. Nella categoria prototipi si è imposta «**Dopotutto**», una confezione progettata da sei studenti di design dell'**ITS Machina Lonati di Brescia: Luca Bonzi, Marta Zanolli, Alice Scapin, Alex Rota, Davide Boiocchi, Alessandro Tira**. È una scatola che contiene una bella idea: le sei facce del cubo che la compongono, smontate, diventano piatti.

Grande successo anche degli **Incontri** con addetti ai lavori, fra i quali spiccavano gli interventi di **Iginio Massari**, considerato il massimo pasticciere italiano. Ottimo pubblico hanno ottenuto la lettura di poesie e aneddoti in milanese relativi al panettone, a cura di **Giorgio Caprotti, Roberto Marelli e Gianfranco Scotti** resa possibile dalla **Biblioteca Centrale di Milano** e dall'**Associazione Culturale Biblioteca della Famiglia Meneghina-Società del Giardino**, e il gioco condotto dal cultore di tradizioni meneghine **Tullo Montanari «Un panettone per chi conosce il panettone. E Milano»**. Era presente alla manifestazione anche uno stand del **Gruppo A2A**, che ha presentato al pubblico la raccolta differenziata dell'umido realizzata da **Amsa**, società del gruppo.

Sostenitore della manifestazione, oltre a Giuso e Comieco, il **Molino Dallagiovanna**, che è a fianco di Re Panettone sin dalla prima edizione. Patrocinio del Comune e della Provincia di Milano. Sostegno tecnico anche da parte di **Amphibia**, Comunicazione e Creatività. **X-Novo Design**, per la grafica, **Amsa**, per la raccolta rifiuti.

Altre info: Stanislao Porzio, 349 8469 856, porzio@repanettone.it