



AMICI del PANETTONE

Associazione Amici del Panettone

Sede legale

Bastioni di Porta Volta 7

20121 Milano

Tel. 02 2048 0319

Fax 02 2941 5637

CF 97547850152

P.IVA 07550870963

RE PANETTONE® 2013 LIEVITA DEL VENTI PER CENTO

Milano, 3 dicembre 2013. Bilancio straordinariamente positivo quello della sesta edizione di Re Panettone®, manifestazione organizzata dall'associazione **Amici del Panettone**, presidente **Sabrina Dallagiovanna**, e coordinata da **Stanislao Porzio**, il suo ideatore. Patrocinio del **Comune e della Provincia di Milano**.

Benché il numero dei visitatori non si sia discostato dai 15mila dell'anno scorso, i pasticceri sono ancora più contenti: tra tagliate e vendute sono andate via **12 tonnellate di panettone**, due più del 2012. La crisi, perciò, sembra non toccare Re Panettone®, che si avvantaggia dello straordinario rapporto qualità/prezzo delle sue proposte. Positiva anche la disposizione dei banchi: la sala B dell'ex-Ansaldo, il cui utilizzo pieno è stato concesso solo quest'anno, perché prima le sue dotazioni di sicurezza erano carenti, ha ospitato i 40 pasticceri più comodamente, perché ha meno barriere di quella utilizzata forzatamente nei due anni passati all'ex-Ansaldo. **I visitatori, secondo le parole dei pasticceri, sembrano essere stati attratti forse più dai dolci lievitati innovativi che dai panettoni tradizionali.**

Buona la copertura televisiva: ne hanno parlato il **TG5 di sabato 30 sera** e il **TG3 Lombardia di domenica 1° alle 14**.

Il concorso I PanGiuso ha visto due vincitori: nella categoria "panettone" **Sal De Riso** (Tramonti, SA), nella categoria "dolce lievitato innovativo" **Roberto Viganò** del Forno dei Viganò (Desio, MB) con il dolce *Felicità*. Menzioni categoria "panettone": Maurizio Bonanomi della pasticceria Merlo (Piolello, MI) e Alain Locatelli della pasticceria Chéri (Bonate Sopra, BG). Menzioni nella categoria "dolce lievitato innovativo": ancora Sal De Riso con il panettone *Sottobosco* e Angelo Grippa della pasticceria Di Biase (Eboli, SA) con *il Babettone*.

Nel premio I Custodi del Panettone si è imposta come vincitrice la confezione Bedussi *Tamburo*, progettata da **Elisabetta Zorza** di **Giustacchini Design**, Brescia. Seconda classificata la confezione della **pasticceria Marra** (Cantù, CO) *Ex lignum*, presentata da **Fabio Caeran e Giulia di Bartolomeo**. Terza classificata la confezione della **pasticceria Mazzali** (Governolo, MN). Menzione per un'altra confezione di Elisabetta Zorza, *Dolce Bedussi*, a forma di cuscino. Le confezioni in gara sono state valutate sulla base dell'ecosostenibilità, dell'innovazione, dell'impatto comunicativo.

Apprezzatissimo il **Laboratorio Crescendo** rivolto ai bambini e tenuto da **Mauro Morandin**. È andato più che esaurito in tutte e quattro le sessioni.

Più di cento le **degustazioni guidate** da **Patrizia Frisoli** e **Elena Barusco**, che proponevano i lievitati presenti in abbinamenti con vini e birre.

Per ulteriori informazioni: **Stanislao Porzio** 02 2048 0319, 349 8469 856



AMICI del PANETTONE

Associazione Amici del Panettone

Sede legale

Bastioni di Porta Volta 7

20121 Milano

Tel. 02 2048 0319

Fax 02 2941 5637

CF 97547850152

P.IVA 07550870963

Un grande successo hanno registrato anche le **degustazioni dei 37 vini di pregio** proposte da **Civiltà del bere** a fronte dell'acquisto di un bicchiere a soli 5 €. Molti visitatori non si sono limitati a degustare, ma hanno anche massicciamente acquistato bottiglie, in vistosa controtendenza.

INCONTRI. Fra quelli più animati il gioco a omaggi di **Tullo Montanari** "Un panettone per chi conosce il panettone. E Milano". I partecipanti hanno sfoggiato conoscenze non comuni sul dolce e la sua città, oltre che tanta sana competitività. Seguitissimo anche l'incontro con **Davide Comaschi**, il vincitore del World Chocolate Master di Parigi 2013, che era in compagnia dei suoi maestri **Vittorio Santoro e Iginio Massari**.

Il pasticcere del **CAPAC Massimo Pica** ha avuto per la sua dimostrazione su come si fa il panettone un pubblico folto e interessato.

Divertente il batti e ribatti fra il maestro **Achille Zoia** e le tre pasticciere **Anna Sartori, Carmen Vecchione, Grazia Mazzali**, presenti all'incontro *Donna pasticciere? È possibile*.

Seguita con interesse la presentazione del libro a cura di **Stanislao Porzio** e contributi di **Antonella Campanini** e **Silvia Donghi** *Il panettone prima del panettone*, in cui è pubblicato il manoscritto quattrocentesco di Giorgio Valagussa che parla per primo dei "tre gran pani di frumento" all'origine del dolce milanese.

Ha molto incuriosito la vicenda all'origine della forma alta che il panettone ha assunto con Angelo Motta, che è stata raccontata da **Fabio Fimiani**, di Radio Popolare, **Stefano Rijoff**, nipote del Rijoff che aveva ordinato a Motta 200 kulic (i dolci pasquali russi che hanno dato al pasticcere lo spunto per modificare la forma del panettone), **Vittorio Castellani**, meglio conosciuto come **Chef Kumalè**, e **Alexandr Fedotenko**, proprietario di un negozio di alimentari russi a Torino.

La prossima edizione di Re Panettone® Milano avrà luogo nei giorni sabato 29 e domenica 30 novembre 2014.