



RE PANETTONE® 2014

Milano, 30 novembre 2014 — Il 29 e 30 novembre si è celebrata la settima edizione di Re Panettone®, Festa del dolce milanese, all'ex-Ansaldo in via Bergognone 34.

Abbondantemente oltre 20mila i partecipanti alla manifestazione, oltre 5.000 in più dell'anno scorso con circa **15 le tonnellate di panettone** tra tagliato e venduto, contro le 10 del 2013. La crisi, perciò, sembra non toccare Re Panettone®, che si avvantaggia dello straordinario rapporto qualità/prezzo delle sue proposte.

Grande l'affluenza per la presentazione del panettone che **Iginio Massari**, il più grande pasticciere italiano, ha pensato in omaggio a **Expo 2015**. Sono state inoltre presentate la confezione in edizione limitata per contenerlo, commissionata da Comieco, Consorzio per il riciclo degli imballaggi a base cellulosa, e decorata dall'illustratore milanese **Guido Scarabottolo**; e la **Mostra dedicata al panettone**, che darà a Milano l'opportunità di far conoscere meglio ai frequentatori dell'esposizione internazionale il suo dolce tradizionale, vanto della gastronomia nazionale.

La terza edizione del concorso i Pangiuso, sostenuto dalla Giuso di Bistagno, azienda specializzata in prodotti derivati dalla frutta, ha decretato **Alfonso Pepe** come **vincitore della categoria miglior panettone** e **Sal de Riso** come **vincitore della categoria dolce lievitato innovativo per tutto l'anno**.

Per la prima volta quest'anno, a Re Panettone si è anche cucinato. In collaborazione con **A2A**, il pubblico della manifestazione è stato invitato ad ideare una ricetta per utilizzare gli avanzi del panettone. **L'autrice della ricetta più originale, Elena Vogliolo, di Milano, ha potuto cucinare con Almo Bibolotti, star di Masterchef Italia, nel pomeriggio di domenica 30 novembre**.

La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione **Amici del Panettone**, presidente **Sabrina Dallagiovanna**. Ideatore e coordinatore, **Stanislao Porzio**. Col Patrocinio del **Comune di Milano** e della **Provincia di Milano** e con il sostegno di **Mulino Dallagiovanna, Comieco, Giuso, Caffè Musetti, Civiltà del bere e dei pasticciere partecipanti**.

Per ulteriori informazioni:

Amphibia, Stanislao Porzio 02 2048 0319, 349 8469 856