



## **Re Panettone® Milano 2015** **L'ottava edizione milanese nell'anno del raddoppio**



Milano, 25 novembre 2015 – Reduce dal **recentissimo successo della prima edizione napoletana** (14-15 novembre, 2500 visitatori), **Re Panettone®** torna nella patria meneghina, dove **il 28 e il 29 novembre** prossimo celebrerà la sua ottava edizione (**sabato ore 10-20, domenica ore 10-19**).

**Re Panettone® Milano 2015** la mostra mercato di panettoni artigianali più attesa dell'anno, che **nel 2014 ha ottenuto oltre 21mila visitatori**, vedrà nell'edizione di quest'anno la presenza di **40 pasticciere eccellenti**, provenienti da tutt'Italia.

Ma veniamo alle novità che caratterizzeranno **Re Panettone® Milano 2015**. La prima per l'evento più atteso da decine di migliaia di milanesi riguarda il **cambio di sede**: quest'anno **Re Panettone®** si terrà alla **Fabbrica del Vapore in via Procaccini 4** (Metro 5 Monumentale o Cenisio, Tram 10, 12, 14). Come l'anno scorso **l'ingresso sarà a inviti con registrazione, scaricabili gratis dal sito web [www.repanettone.it](http://www.repanettone.it)**, oppure compilabili in cartaceo nella sede dell'evento.

**A proposito: ieri sera alle 19 avevano già lasciato i propri dati in 3.530, chiedendo l'ingresso per complessive 8.278 persone.**

Altra importante innovazione sono le **Degustazioni Mirate**. Saranno otto al giorno, dedicate ciascuna a un diverso pasticcere e prenotabili online. Gli artigiani del sabato verranno intervistati da **Patrizia Frisoli (collaboratrice dei siti Mangiare Bene e Cibus, e docente dell'Ateneo di Nerviano)** e quelli della domenica da **Elena Barusco (autrice di programmi radiofonici sul cibo e di libri per Slow Food editore)**, e al termine si degusteranno i loro prodotti. **Una degustazione mirata costa 5,00€**, ma vi sono agevolazioni per chi s'iscrive a più degustazioni.

È bene ricordare che tutti i panettoni presentati sono **rigorosamente artigianali**, realizzati senza ingredienti che ne prolunghino artificialmente la vita (come 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. Ogni lievito di alta pasticceria sarà messo in vendita al costo di **22,00 € al chilo**, un 'prezzo politico' per promuovere la qualità.

Con l'acquisto di un calice (5,00 €) presso il **wine bar** di Civiltà del bere (periodico enologico), si possono degustare diversi vini senza ulteriori costi.

Due le competizioni. Il **Premio I PanGiuso**, sostenuto da Giuso, individua il panettone e il lievito innovativo migliori; in giuria fra gli altri i maestri **Sal De Riso** e **Alfonso Pepe**, e i giornalisti **Roberta Schira**, **Pier Bergonzi** e **Marco Mangiarotti**.

**Il Premio I Custodi del Panettone**, organizzato in collaborazione con Comieco, offre riconoscimenti alle confezioni per panettone più ecosostenibili, più creative e più funzionali.

**Un panettone per chi conosce il panettone. E Milano** è l'ormai tradizionale gioco di Tullo Montanari, cultore del dialetto e delle tradizioni milanesi, durante il quale verranno offerti ai più informati fra il pubblico omaggi donati dai pasticciere.

Gli **Incontri** di quest'anno toccheranno argomenti agli antipodi: *L'avventura del panettone lombardo* racconterà di un pasticciere che è riuscito per il panettone ad avvalersi di soli ingredienti lombardi, agrumi compresi; *Il punto di vista orientale sul panettone*, invece, sarà focalizzato sulla storia della lontanissima DONQ, azienda nipponica produttrice di pane e panettone. Da una parte l'intervento del più celebrato e professionale tra i pasticciere italiani, **Iginio Massari**; dall'altra *Il panettone in casa? Si può fare*, in cui tre audaci appassionati saranno alle prese con la più difficile fra le preparazioni domestiche. Infine in *Poesia: panettone del corpo e dell'anima* rimatori della fama di Tomaso Kemeny e Amos Mattio proporranno ampie e gustose fette di letteratura in versi.

#### Degustazioni Mirate

Orario	Sabato 28	Domenica 29
10.30	Claudio Ghetti, Milano	Michele Falcioni, Gabicce PU
11.30	–	Vincenzo Tiri, Akerenza PZ
12.30	Maurizio Bonanomi, Pioltello MI	Alessandro Marra, Cantù CO
13.30	Attilio Servi, Roma	Mauro Morandin, Saint-Vincent AO
14.30	Luca Riganti, Mornago VA	Vincenzo Faiella, Pompei NA
15.30	Davide Comaschi, Milano	Paolo Sacchetti, Prato
16.30	Achille Zoia, Concorezzo MB	Gerri Labbate, Agnone IS
17.30	Sal De Riso, Tramonti SA	Alfonso Pepe, S. Egidio del Monte Albino SA
18.30	Carmen Vecchione, Avellino	–

**Re Panettone® Milano 2015**, realizzato in Collaborazione con il **Comune di Milano** e patrocinato 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, Domori, DONQ, Comieco, a2a, Viris, Civiltà del bere. Hanno collaborato Amphibia, X-Novo, Amsa, CAST Alimenti, GEDI Online, AIAP, B&B, Attiva, Manpower Group.

#### **Re Panettone® Milano 2015**

28-29 novembre, sabato ore 10-20, domenica ore 10-19, La Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4, Milano