



RE PANETTONE® RADDOPPIA

**Il celebre evento di Milano verrà preceduto dalla prima edizione napoletana
Finalmente anche al Sud l'evento leader che celebra il grande lievitato delle feste**

Grand Hotel Parker's 14 e 15 novembre 2015, Napoli
La Fabbrica del Vapore 28 e 29 novembre 2015, Milano

Re Panettone®: gemellaggio Milano-Napoli. L'unica vera grande manifestazione dedicata al panettone raddoppia, per raggiungere anche il Sud. **Sabato 14 e domenica 15 novembre**, il Salone degli Specchi del Grand Hotel Parker's di Napoli ospiterà la prima edizione partenopea di Re Panettone, il più atteso evento dedicato al dolce tipico di Milano. L'ottava edizione meneghina avrà luogo **sabato 28 e domenica 29 novembre**, presso **La Fabbrica del Vapore – e anche questa è una novità.**

Ideato e organizzato da Stanislao Porzio sin dalla sua prima edizione al Teatro Litta di Milano nel 2008, Re Panettone® è oggi un punto di riferimento per promuovere e valorizzare la cultura del panettone artigianale nel panorama nazionale. Per la prima volta, la manifestazione viene organizzata anche al Sud, in Campania, territorio che negli ultimi anni si è particolarmente distinto nella produzione di lievitati di alta qualità.

Re Panettone® è la prima manifestazione italiana, per importanza, dedicata al grande lievitato delle feste e si distingue nel panorama degli eventi nazionali anche per la selezione attenta dei maestri pasticceri e dei prodotti presentati.

Il suo fulcro è la presentazione di panettoni artigianali d'eccellenza, tutti realizzati senza ingredienti che ne prolunghino artificialmente la vita (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 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.** Per questo i pasticceri partecipanti devono firmare una dichiarazione nella quale s'impegnano a non fare uso di questo tipo d'ingredienti.

RE PANETTONE® NAPOLI 2015, prima edizione – L'evento porta nella capitale del Sud i grandi nomi della pasticceria nazionale, celebri lievitisti e autentici artigiani del gusto. La due giorni napoletana, organizzata in collaborazione con la Dipunto studio, prevede come quella milanese momenti di degustazione, incontri con i pasticceri, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. A ciascun pasticcere è assegnato un banco espositivo e il pubblico avrà la possibilità di assaggiare e acquistare i panettoni direttamente in sede. Vendite tutte allo stesso prezzo. A cornice della manifestazione ci sarà il *wine bar* curato dall'Associazione Italiana Sommelier, Delegazione di Napoli, dove sarà possibile degustare una selezione di vini dolci, passiti e spumanti, in abbinamento ai panettoni.

- L'evento è organizzato da Amphibia di Stanislao Porzio.
- Partner: Molino Dallagiovanna, Giuso.
- Con la collaborazione del Grand Hotel Parker's di Napoli; Ais Napoli; Dipunto studio srl; X-Novo Design.
- Sede: **Grand Hotel Parker's - C.so Vittorio Emanuele, 135 Napoli.**
- Orari: sabato 14 novembre: dalle ore 11 alle ore 21.00; domenica 15 novembre dalle ore 11 alle 19.00.
- Ingresso libero.
- Laboratori sensoriali e degustazioni guidate nella giornata di domenica 15 novembre su prenotazione online su www.repanettone.it.
- Degustazione vini gratuita previo acquisto di un calice (euro 5,00).
- Per informazioni: 02 2048 0319, 349 8469 856.
- Ufficio stampa **Dipunto studio** www.dipuntostudio.it – 081 681 505.

RE PANETTONE® MILANO 2015, ottava edizione – L'edizione 2014 ha visto oltre 20mila visitatori e circa 15 tonnellate di panettone tra tagliato e venduto in due giorni.

Come di consueto anche quest'anno i pasticceri partecipanti saranno quaranta; offriranno assaggi gratuiti e venderanno tutti allo stesso prezzo. Il *wine bar* dedicato ai vini da panettone sarà a cura della rivista *Civiltà del bere*. Degustazioni guidate a pagamento, su prenotazione online.

Durante la manifestazione avranno luogo la IV edizione del Premio "I PanGiuso", che incorona il miglior panettone e il miglior lievitato innovativo, e la V edizione del Premio "I Custodi del Panettone", che individua le confezioni per panettone più ecosostenibili, funzionali e creative.

Il gioco a quiz di Tullo Montanari e gli incontri del pubblico con addetti ai lavori completeranno il ricco programma di Re Panettone® Milano 2015.

- L'evento, ideato e coordinato da Stanislao Porzio, è organizzato dall'Associazione Amici del Panettone, presieduta da Sabrina Dallagiovanna.
- Con il Patrocinio del Comune di Milano e della Provincia di Milano.
- Partner: Molino Dallagiovanna, Giuso, Domori, Comieco, a2a, *Civiltà del bere*.
- Con la collaborazione di Amphibia, X-Novo Design, Amsa, CASTAlimenti, CAPAC, AIAP.
- Sede: **La Fabbrica del Vapore – Via G. C. Procaccini, 4 Milano.**
- Orari: sabato 28 novembre: dalle ore 10 alle ore 20.00; domenica 29 novembre dalle ore 10 alle 19.00.
- Ingresso a inviti con registrazione (online su www.repanettone.it, o sul posto).
- Degustazioni guidate su prenotazione online su www.repanettone.it (pagamento sul posto: euro 5,00).
- Degustazione vini gratuita previo acquisto di un calice (euro 5,00).
- Gioco "Un panettone per chi conosce il panettone. E Milano" a cura di Tullo Montanari.
- Informazioni e ufficio stampa: **Amphibia** 02 2048 0319, 349 8469 856.

Il Panettone nasce a Milano oltre cinque secoli fa ed oggi i numeri riguardanti la sua versione artigianale presentano una tendenza di consumo in costante crescita; un intero comparto di lievitati è rappresentato per la metà proprio da questo storico e tradizionale prodotto, tutelato dal 2005 da un Disciplinare che ne specifica gli ingredienti e le percentuali minime per poter essere definito tale. Reso unico dalla creatività degli artigiani pasticceri italiani, oggi il Panettone rappresenta il nostro Paese sulle tavole internazionali.