Re Panettone arriva a Napoli, 14 e 15 Novembre 2015

Data: 11 dicembre 2015 | Autore: Antonella Sica



[Riceviamo e pubblichiamo]

NAPOLI, 12 NOVEMBRE 2015 - Re Panettone®raddoppia. L'unica grande vera manifestazione dedicata al tradizionale lievitato delle feste arriva per la prima volta al Sud. Sabato 14 e domenica 15 novembre, il Salone degli Specchi del Grand Hotel Parker's di Napoli ospita la prima edizione partenopea di Re Panettone®, il celebre ed atteso evento dedicato al panettone artigianale d'eccellenza. [MORE]

La kermesse porta nella capitale del Sud i grandi nomi della pasticceria nazionale, rinomati lievitisti e autentici artigiani del gusto: ciascuno presenterà le proprie produzioni, dal classico panettone milanese alle più originali varianti. Il pubblico ha la possibilità di assaggiare e acquistare i panettoni direttamente in sede ad un unico prezzo: 24 euro al kg. Tutti i panettoni presentati sono rigorosamente artigianali, 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 di Re Panettone è da sempre 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 pasticcieri partecipanti sono selezionati dopo un'attenta valutazione e firmano una dichiarazione nella quale s'impegnano a non fare uso di questo tipo d'ingredienti.

Re Panettone Napoli nasce dall'incontro tra Stanislao Porzio ideatore di Re Panettone e Donatella Bernabò Silorata, giornalista e autrice del libro "I Panettoni del Sole", e precede la due giorni milanese del 28 e 29 novembre. Per la prima volta dunque la manifestazione viene organizzata anche al Sud e in Campania perché è il territorio che negli ultimi anni si è particolarmente distinto nella produzione di lievitati di alta qualità.

La due giorni partenopea prevede momenti di degustazione, incontri con i pasticcieri, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. Accanto all'esposizione dei lievitati, il wine bar a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Delegazione di Napoli propone i migliori vini nazionali dolci, passiti e spumanti, in abbinamento ai panettoni.

Domenica 15, la Sala Ferdinando del Grand Hotel Parker's, ospita tre incontri di approfondimento: alle 15.30 "Achille Zoia, il maestro dei maestri", presenta Stanislao Porzio, organizzatore di Re Panettone; alle 16.30 "Sal De Riso e Alfonso Pepe, i best seller campani", presenta Luciano Pignataro, Il Mattino; alle 17.30 "Mauro Morandin, figlio d'arte", presenta Donatella Bernabò Silorata, giornalista.

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. La manifestazione si svolge tradizionalmente a Milano a fine novembre ed è la prima manifestazione italiana, per importanza, dedicata al grande lievitato delle feste e si distingue per la selezione attenta dei maestri pasticcieri e dei prodotti presentati.

Re Panettone® NAPOLI, prima edizione - sabato 14 e domenica 15 novembre

· Organizzazione: Amphibia di Stanislao Porzio in collaborazione con Dipunto studio srl

· Partner: Molino Dallagiovanna, Giuso, Domori.

· Con la collaborazione del Grand Hotel Parker's di Napoli; Casolaro Hotellerie; Ais Napoli; X-Novo Design.

· Sede: Grand Hotel Parker's - C.so Vittorio Emanuele, 135 Napoli.

· Orari: sabato 14 novembre: dalle 11 alle 21.00; domenica 15 novembre dalle 11 alle 19.00.

· Ingresso libero

· Laboratori sensoriali e degustazioni guidate nella giornata di domenica 15 novembre: partecipazione gratuita previa prenotazione in loco al desk delle hostess

Ufficio stampa Dipunto studio

Claudia Colella

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/re-panettone-arriva-a-napoli-14-e-15-novembre-2015/84998