

IL GIORNO**MILANO**

Cronaca

Politica

Economia

Sport

Cosa fare

Cambia città



OFFERTA SUPERSMART SUL LIBRETTO SMART.
0,55% ANNUO LORDO SULLE SOMME ACCANTONATE ALLA SCADENZA DEI 540 GIORNI.

IL GIORNO / Milano / Cronaca**TIM Impresa Semplice**

Chiudi X

Attiva TIM COMUNICAZIONE INTEGRATA SMART.

Un'unica soluzione per il tuo ufficio: voce, centralino in cloud, internet, video, collaborazione e tanto altro ancora.

Da **151€** al mese.**TIM**

Scopri l'offerta

CRONACA

Il re dei panettoni non è 'milanes', Salerno è più fedele alla ricetta doc

Omaggio al dolce simbolo: in 45 si sfidano da tutta Italia

di SI.BA.

Pubblicato il 26 novembre 2017 ore 15:52



La manifestazione Re Panettone

3 min



Milano, 26 novembre 2017 - Il panettone tradizionale «doc» quest'anno è Ascolese di nome, salernitano di provenienza; il più innovativo è genovese, lo ha creato Massimo Ferrante. Si è chiusa così, con la consegna del premio

**POTREBBE INTERESSARTI ANCHE****CRONACA****Banche: Speranza, Boschi si dimetta****CRONACA**

Previsioni meteo, è di nuovo allerta nubifragi. Neve a bassa quota. Venti di burrasca

**CRONACA**

PUBBLICITÀ



InRead invented by Teads

Due giorni no stop per il palato visto che per l'occasione le porte della Fabbrica Orobica 15, scelta come location dell'evento per l'ultima edizione, ha aperto le porte fino alle 2 di notte - ospitando la prima Notte Bianca del Panettone - e le riaprirà questa mattina. Fra gli stand è andato in scena il concorso dedicato ai lievitati «come vuole la tradizione»: glasse bandite, oltre al primo premio al **Panificio Ascolese**, sono state consegnate menzioni d'onore alla pasticceria Mannella, secondo classificata, e a Marra. Una sessantina i panettoni in gara, metà tradizionali e metà guidati dall'estro, qui, oltre alla glassa e alle mandorle, fra i canditi sono spuntati anche formaggi, pere e bergamotto. Il capitolo innovazione, vinto da Ferrante, ha premiato con menzioni d'onore anche «Picchio» e Vincenzo Porretto della pasticceria Beverara. Spazio oggi al panettone "fatto in casa", che sarà valutato dai maestri pasticceri, per tutta la giornata impegnati in prove d'artista accanto ai laboratori per piccoli chef. Quest'anno, all'edizione numero dieci, stanno partecipando 45 pasticceri da tutta Italia.

Alla regia Stanislao Porzio, ideatore della kermesse, che per l'occasione ha lanciato una nuova iniziativa che proietta Re Panettone oltre i confini di via Orobica e dell'evento: la Certificazione Re Panettone garantirà agli amanti del dolce meneghino prodotti freschi, naturali e artigianali tutto l'anno. Un bollo con ologramma anticontraffazione certificherà l'assenza di mono e digliceridi degli acidi grassi. In prima linea anche l'Università degli Studi di Milano, chiamata a verificare la conformità dei prodotti certificati, con analisi chimiche a campione. La decima edizione è celebrata anche da Poste Italiane, con un timbro commemorativo.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



CRONACA

Etruria-Bpvi: Vegas, ne parlai con Boschi



CRONACA

Coniugi morti in casa, si cerca figlio



CRONACA

Roma: Raggi lancia spiaggia sul Tevere

Ann.



Abiti Sopra il Ginocchio Poliestere...
AiryDress

Ann.



Avete i papilloma?
italkentlaser.com