

RE PANETTONE ® MILANO 2024 : IL SALTO DI QUALITÀ

Questo sito utilizza cookies per gestire l'autenticazione, la navigazione e per altre funzioni. Navigando su questo sito accetti l'utilizzo di questi cookies. Scegli se accettare o rifiutare i cookies.

Non accetto

Accetto

Cosabolle in Pentola



Home

Ricette

Consigli & Segreti

Ristoranti

Vetrina

Agenda

Affiliazione

Cerca

Contatti

Privacy

Re Panettone ® Milano 2024 : il salto di qualità

novembre 2024 - . Per **Re Panettone®**, che avrà luogo il **30 novembre – 1° dicembre presso il Parco Esposizioni Novegro, Segrate (MI)**, il 2024 segna un salto di qualità . Confermate tutte le attività che hanno creato il suo successo – la mostra mercato con oltre 35 pasticceri d'eccellenza , il prezzo al Kg unico per tutti i lievitati, quest'anno di 33 euro; il Premio con la recente istituzione della Giuria Popolare insieme alle Giurie Tecniche ; i Laboratori Crescendo per i bambini coadiuvati dall'ENAIP Lombardia sede di Lecco – Re Panettone® Milano 2024 ospiterà quattro incontri con altrettante personalità dai mondi dell'alimentazione e della scienza , raccogliendo l'istanza di approfondimento espressa da più parti, fra gli espositori e i visitatori .

Gli Imperdibili – questo il titolo del ciclo – prevedono la presenza di quattro personalità di rilievo assoluto nel loro campo. Gli incontri , a ingresso gratuito, avranno inizio con quello del sabato 30 novembre alle 14.30:

Una vita per il Panettone , di cui sarà protagonista il grande docente di lievitati Maestro Rolando Morandin .

Seguirà alle 16.30 dello stesso giorno l' Introduzione all'analisi

sensoriale del Panettone , gestita da I Dottor Pietro Aloisio , Presidente di Assenso, Associazione Nazionale Analisi Sensoriale.

Domenica 1° dicembre alle 12 saremo condotti in Un viaggio al cuore del Panettone dal Dottor Carlo Gronchi , tecnologo alimentare, microbiologo e cultore del lievito madre .

La punta di diamante sarà l'incontro conclusivo del ciclo, quello di domenica 1° dicembre alle 15 con la Professoressa Annamaria Colao , Top Woman Scientist Italiana, Direttore della Cattedra UNESCO per l'Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile. Il titolo del suo intervento è Panettone e dieta mediterranea: Mission impossible? .

Questi incontri sono organizzati dall' Associazione PAART Movimento per la Pasticceria d'Arte ETS , il cui Presidente, Stanislao Porzio , e il cui Consigliere direttivo Alberto Paolo Schieppati , direttore del periodico Places, condurranno gli incontri. Scopo dell'associazione , che presso Re Panettone® avrà anche un banco d'assaggio e raccolta pubblica occasionale di fondi , è la salvaguardia della pasticceria realizzata con ingredienti naturali, a due fini: la salute dei consumatori e la conservazione del patrimonio di conoscenze e competenze dell'arte pasticceria, minacciato dalla diffusione dei semilavorati industriali. Non si vuole demonizzare questi ultimi, che pure ciascuno ha il diritto di usare, quanto piuttosto mettere in evidenza il lavoro di chi parte dalle materie prime e produce in maniera più salutare

Per inciso, la conferenza stampa del 21 novembre presso il Foody Business Center è stata l'occasione per Stanislao Porzio per conferire il titolo di Socio Onorario PAART a I Maestro dei Maestri Achille Zoia , che ha dedicato la vita a rendere più grande la pasticceria italiana e ha contribuito in maniera essenziale all'evoluzione della ricetta del Panettone, ovviamente, prodotto solo con ingredienti naturali.

Quest'anno a premiare i vincitori del Premio Re Panettone® Milano 2024 secondo le Giurie Tecniche sarà il main sponsor della manifestazione, il Molino Dallagiovanna , sostenitore di Re Panettone sin dalla prima edizione, quella del 2008. A premiare i vincitori secondo la Giuria Popolare sarà Donq , sponsor produttore di prodotti da forno in stile europeo in Giappone . Quest'anno è stato istituito anche un riconoscimento una tantum: il Premio Costanza Re Panettone® , che sarà assegnato all'unica pasticceria che ha partecipato a tutte le edizioni di Re Panettone. A consegnare il premio insieme all'organizzatore dell'evento sarà Carlo Montalbetti , Direttore Generale di Comieco , Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosa ; questa pasticceria, infatti, ha utilizzato in tutti questi anni come packaging una scatola di cartone. La proclamazione di tutti i vincitori avrà luogo domenica 1° dicembre alle ore 18 , e sarà trasmessa in diretta Facebook sulla pagina dell'evento.

Fra gli sponsor di quest'anno , oltre a Molino Dallagiovanna, Donq e Comieco anche Vorwerk Folletto . Sponsor tecnici: PAART Movimento per la Pasticceria d'Arte ETS, Foody Mercato Agroalimentare Milano, [Sogemi](#), Enaip Lombardia Sede di Lecco, Cesana Food Innovation, Motopiano Video Ultraleggeri, Nims Lavazza, APS Buffet Ta bletop Bar, Odessa Advanced Solutions.

Sede: Parco Esposizioni Novegro – Via Novegro, 20054 Segrate (MI)

Date: 30 novembre e 1° dicembre 2024

Orari: Sabato 30 novembre dalle 10 . 00 alle 20 . 00 – Domenica 1° dicembre dalle 10 . 00 alle 19 . 00

Ingresso: ingresso gratuito , previa registrazione online sul sito; La biglietteria è solo online, sul sito www.repanettone.it

Costo dei panettoni e degli altri lievitati : 33 €/Kg



RE PANETTONE © MILANO 2024 : IL SALTO DI QUALITÀ

Questo sito utilizza cookies per gestire l'autenticazione, la navigazione e per altre funzioni. Navigando su questo sito accetti l'utilizzo di questi cookies. Scegli se accettare o rifiutare i cookies.

Copyright © 2024 Cosa bolle in pentola. All Rights Reserved.
Designed by [Gian Paolo Capra](#).