

Re Panettone, in passerella anche due artigiani bergamaschi

È il dolce per eccellenza delle festività natalizie e non solo, visto che c'è un movimento che lo vorrebbe in tavola tutto l'anno. E a Milano, sua patria, dal 2008 c'è una manifestazione che lo celebra. Si tratta di Re Panettone, kermesse che consente di assaggiare e acquistare le creazioni artigianali, ricercate negli ingredienti e spesso originali negli accostamenti, di pasticceri selezionati ad un prezzo speciale e fisso per ogni espositore (22 euro al chilo).

Quest'anno l'appuntamento è in programma il 28 e 29 novembre in una nuova sede, la Fabbrica del Vapore di via Procaccini, e vedrà la presenza di 40 pasticceri provenienti da tutta Italia, pronti a condividere con il pubblico i segreti dei loro prodotti. Tra loro anche due bergamaschi, Alain Locatelli di "Casa Locatelli" di Bonate Sopra e Raffaele Mattavelli de "Il Forno delle Bontà" di Palazzago, entrambi già presenti anche all'edizione dello scorso anno.



Alain Locatelli



Il Forno delle Bontà

Oltre ai panettoni, con l'acquisto di un calice (al costo di 5 euro) al wine bar allestito dal periodico enologico *Civiltà del bere*, si potranno degustare diversi vini da panettone senza ulteriori costi.

Tra le novità di quest'anno c'è la possibilità di partecipare a otto degustazioni mirate giornaliere, ognuna dedicata a un diverso pasticciere e prenotabile online. Confermati i due

concorsi già presenti nelle scorse edizioni: il premio “I PanGiuso”, riservato al miglior panettone e al lievitato migliore, e il riconoscimento “I Custodi del Panettone”, assegnato alle confezioni per panettone più ecosostenibili, creative e funzionali.

Visitatori potranno partecipare anche a una serie di incontri: “L’avventura del panettone lombardo” racconterà di un pasticciere che confeziona il suo panettone con soli ingredienti lombardi, agrumi compresi, mentre “Il punto di vista orientale sul panettone” si concentrerà sulla storia di DONQ, azienda nipponica che produce pane e panettone. In calendario anche l’incontro con uno dei migliori pasticciere italiani, Iginio Massari e l’evento “Il panettone in casa? Si può fare”, in cui tre appassionati saranno alle prese con la più difficile fra le preparazioni domestiche. Infine spazio anche alla letteratura in versi nel corso di “Poesia: panettone del corpo e dell’anima”, in compagnia dei rimatori Tomaso Kemeny e Amos Mattio.

L’accesso è gratuito, ma è necessaria la registrazione, che si può effettuare anche [on line](#)

Tutti i pasticciere presenti

- Mario Bacilieri – Marchirolo (Varese)
- Germano Labbate – Agnone (Isernia)
- Alain Locatelli – Bonate Sopra (Bergamo)
- Stefano Giampietro – Milano
- Emanuele Comi – Missaglia (Lecco)
- Cesare Cucchi – Milano
- Anna e Francesco Alivernini – Fizzonasco (Milano)
- Davide Dall’Omo – Verona
- Salvatore De Riso – Tramonti (Salerno)
- Marco De Vivo – Pompei (Napoli)
- Angelo Grippa – Eboli (Salerno)
- Gino Di Masso – Scanno (L’Aquila)
- Luca Riganti – Mornago (Varese)

- Carmen Vecchione – Avellino
- Claudio Ghetti – Milano
- Andrea Urbani – Fano (Pesaro Urbani)
- Raffaele Mattavelli – Palazzago (Bergamo)
- Monica Zoia – Concorezzo (MB)
- Daniele Lorenzetti – San Giovanni Lupatoto (Verona)
- Pietro Macellaro – Piaggine (Salerno)
- Giuseppe e Pasquale Bevilacqua – Nocera Superiore (Salerno)
- Alessandro Marra – Cantù (Como)
- Vincenzo Santoro – Milano
- Grazia Mazzali – Governolo (Mantova)
- Maurizio Bonomi – Pioltello (Milano)
- Roberto Ripani – Cantolacqua Tolentino (Macerata)
- Mauro Morandin – Saint Vincent (Aosta)
- Ferdinando Natale – S. Cesario (Lecce)
- Paolo Sacchetti – Prato
- Alfonso Pepe – S. Egidio Monte Albino (Salerno)
- Elisabetta Marcozzi – Loreto (Ancona)
- Gianmarco e Mario Arduini – Gabicce Monte (Pesaro Urbino)
- Emanuele Lenti – Grottaglie (Taranto)
- Cristiano Quagliotti – Fornovo di Taro (Parma)
- Anna Sartori – Erba (Como)
- Attilio Servi – Roma
- Claudio Gatti – Tabiano Terme (Parma)
- Vincenzo Tiri – Acerenza (Potenza)
- Fulvio Vianello – Cavallino–Treporti (Venezia)
- Angelo Vignola – Solofra (Avellino)