

25 Novembre 2016

Re Panettone, a Milano in passerella le creazioni di 40 pasticciieri

Sabato 26 e domenica 27 novembre, nella grande sede dello Spazio MegaWatt, i migliori pasticciieri italiani offrono assaggi gratuiti e vendono i loro prodotti al prezzo di 25 euro al chilo





Una quarantina fra i migliori pasticceri italiani che offrono assaggi

gratuiti e vendono i loro panettoni al prezzo di 25 euro al chilo. È la formula di Re Panettone, fortunata manifestazione milanese che torna per la sua nona edizione sabato 26 e domenica 27 novembre, nella grande sede dello Spazio MegaWatt (via Giacomo Watt, 15).

Ad accompagnare la mostra mercato ci sono momenti di degustazione, incontri con gli artigiani, approfondimenti tematici e tanto altro. Anche quest'anno il DeFens, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano, effettuerà dei controlli a campione per verificare l'assenza di mono e digliceridi nei lievitati presenti alla manifestazione. Re Panettone s'impegna infatti a proporre panettoni artigianali d'eccellenza, realizzati senza ingredienti che ne prolunghino artificialmente la vita né semilavorati che ne facilitino la produzione artigianale, omogeneizzandone i sapori.

Durante l'evento, si terranno la quinta edizione del Premio "I Pangiuso", che incoronerà il miglior panettone e il miglior lievitato innovativo, e la sesta edizione del Premio "I Custodi del Panettone", dedicato alle confezioni per panettone più eco-sostenibili, funzionali e creative.

L'ingresso è gratuito registrandosi sul sito o all'ingresso. www.repanettone.it