



Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾

Altro ▾



Re Panettone® Milano 2024: il salto di qualità

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 (l'elenco è allegato); 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'ENAIIP 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.

📅 22/11/2024 📁 Categoria: Uncategorized



RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ

Photo credits: fonte Re Panettone

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 dal 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? (In allegato brevi biografie delle quattro personalità).

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 pasticciere, 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 al 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 (vedi la composizione in calce) 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

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ

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 cellulosica; 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 Tabletop 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; ingresso come giurato popolare per una categoria (Panettone o Lievitato innovativo), 6 euro; ingresso come giurato popolare per entrambe le categorie, 12 euro; ingresso con Laboratorio Crescendo, da 6 a 13 anni, 12 euro. La biglietteria è solo online, sul sito [repanettone.it](#)

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

Orari votazione giuria popolare: Sabato 30 novembre dalle 11.00 alle 19.00 – Domenica 1° dicembre dalle 11.00 alle 17.00

Orario premiazione: ore 18.00 di domenica 1° dicembre

Ulteriori info: [sito repanettone.it](#), porzio@repanettone.it, 349 8469 856 Giuria Tecnica Panettone

Giuria Tecnica Lievitato innovativo

Presidente Mariella Tanzarella, Repubblica

Giurato Fabio Abbaista. [Chef](#) ristorante Abba, Milano

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ

Giurato Renato Andreolassi, Teletujo e Italia a Tavola

Giurato Michele Cappiello, Chef pasticceria omonima, S. Maria Capua Vetere (CE)

Giurato Elio Ghisalberti, Corriere della sera-[Bergamo](#) e Guide dell'Espresso

Giurata Simona Vitali, Sala e Cucina

Presidente Alberto Paolo Schieppati, Places

Giurata Paola Chiericati, Ticino Welcome

Giurata Rossella Contato, Paskcceria [Internazionale](#)

Giurato Fabio Fimiani, Radio Popolare

Giurato Alessandro Franceschini, ViniPlus di Lombardia

Giurato Roberto Moreschi, Chef Roberto Pastry & Bakery, Chiavenna (SO)

Gli espositori di Re Panettone® Milano 2024

Nome Pasticceria – Capo pasticcere – Comune

Armando Pascarella – Armando Pascarella – S. Felice a Cancelli (CE)

Ascolese – Fiorenzo Asclese – S. Valentino Torio (SA)

Cappiello – Michele Cappiello – S. Maria Capua Vetere (CE)

Comi – Emanuele Comi – Missaglia (LC)

Cumuniello dal 1959 – Cani Cumuniello – Genzan di Lucania (PZ)

Da Slama – Alessandro Slama – Ischia (NA)

De Vivo – Alfonso Schiavone – Pmpei (NA)

Divine Tentazioni Dolce & Salato – Marco Tateo – Brindisi

Elite – Pietro Cartabia – Vimercate ([MB](#))

F.Ili Avallone – Luigi Avallone – Quarto (NA)

FraGrante/Cooperativa Griot – Chiara Crdella Carmiano fraz. Magliano (LE)

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ

Gelateria Mille – Nicolò Guaragni – Verolanuova (BS)

Grandi Lievitati Manzotti – Matteo Manzotti – Treviglio (BG)

Hermana/Dolcenera – Giuseppe Pipino – Lauria (PZ)

I Grandi Lievitati/La Fortezza I Marigliano – Patrick Mancini e Luca Borrelli – Rimini (RN)

Il Buongustaio – Gianluigi Caccioppoli – S. Antonio Abate (NA)

Italo Vezzoli – Italo Vezzoli – Carobbio degli Angeli (BG)

La Forneria del Lago- Juri Caseri – Paratico (BS)

La Gioia – Alessandro Spagnoletti – Taranto

La Marianna -Cosimo Panattoni – Curno (BG)

La Ruota – Rosetta Lembo – Perdifumo (SA)

Le Dolcezze – Giovanni Albieri – S. M. Maddalena, Occhiobello (RO) Milano

Mac Mahon – Andrea Rampinelli – Milano

Mascolo – Giuseppe Mascloo – Visciano (NA)

Melograno – Simone Devasini – Madone (BG)

Mille Dolcezze – Nicola Obliato – Frattamaggiore (NA)

Nunzio La Monica – Francesco Lastra – Castellammare di Stabia (NA)

Panificio Azzurro Margiù – Giacomo Balestra – Cercola (NA)

Penna Bakery – Luca Penna – S. Maria di Leuca (LE)

Perrotta Gigliola – Antonio Giannotti – Montella (AV)

Punto Rosso Lazzaroni – Alessandro Rusconi – (Saronno (VA)

Roberto Pastry & Bakery Solo da Manduca

Sparaco – Guido Sparaco – Castel Morrone (CE)

GLI IMPERDIBILI

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ

Incontri con personalità dai mondi dell'alimentazione e della scienza a cura dell'Associazione PAART Movimento per la Pasticceria d'Arte ETS

Rolando Morandin

(sabato 30 novembre, ore 14.30: Una vita per il Panettone).

Inizia la sua carriera nel 1953 presso l'azienda di panettoni Deorsola ad Aosta. Parallelamente, arricchisce le sue competenze frequentando corsi serali presso la Scuola Arte Bianca di **Torino**. Completa la sua formazione sotto la guida del maestro pasticcere Franchello, già fornitore della Casa Reale Italiana. Nel 1964, forte dell'esperienza maturata, apre la sua pasticceria, "La Pasticceria Morandin", oggi gestita dal figlio Mauro. Nel corso degli anni, Rolando affina ulteriormente le sue abilità grazie a un'intensa dedizione e a una grande passione per l'arte dolciaria. Le sue specialità spaziano dalla canditura tradizionale alla confetteria, dalla pralineria ai dolci da credenza e alla pasticceria piemontese. Tuttavia, il suo punto di forza sono i lievitati tradizionali realizzati con il lievito madre. Il metodo Morandin per la gestione della pasta madre in bagno d'acqua è ormai celebre sia in Italia che all'estero. Oggi Rolando si dedica alla formazione come docente, collaborando spesso con la figlia Francesca, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari. Insieme, offrono la loro esperienza a scuole, centri di formazione e aziende del settore dolciario.

Pietro Aloisio

(sabato 30 novembre, ore 16.30: Introduzione all'analisi sensoriale del Panettone)

Chimico di estrazione, nel corso della sua attività professionale per interesse e passione si è accostato a tutto ciò che è assaggio e percezione sensoriale di prodotti alimentari. Dal 2009 si è approcciato all'analisi sensoriale in modo scientifico, in qualità di Panel leader, gestendo panel di assaggio su diverse matrici che ne hanno testato la capacità di risposta ai requisiti di analisi sensoriale; in particolare la capacità di ripetere nel tempo (esaustività), di porre in luce sempre valori funzionali (affidabilità) e la precisione nelle risposte (attendibilità) nella determinazione dei test affidati, ha determinato una competenza completa. È anche esperto di analisi e gestione del comparto agroalimentare con l'implementazione di manuali di autocontrollo nella filiera dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). È Presidente pro tempore di ASSENSO (Associazione Nazionale Analisi Sensoriale) che, con un livello massimo di competenza, permette di offrire una formazione certificata ed una qualificazione professionale di alto livello.

Carlo Gronchi

(domenica 1° dicembre, ore 12.00: Un viaggio al cuore del Panettone)

Tecnologo alimentare e microbiologo, ha affiancato il prof. Giorgio Ottogalli della facoltà di Agraria di Milano nella creazione del primo Corso triennale per "Addetti alla panificazione e alle industrie molitorie", fortemente voluto dalla Federazione Italiana dei panificatori e

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ

pasticcieri. Docente di Tecnologia della panificazione, Tecnica molitoria ed Esercitazioni di laboratorio di Reologia, Chimica e Microbiologia, ha insegnato presso l'IPSA di [Lodi](#) e presso l'IPSA di Reggio Emilia, ha partecipato a numerosi convegni ed è stato membro dell'Amicale du professeur Raymond Calvel, luminaire della panificazione mondiale. Ha tenuto in diverse regioni italiane e anche in Canton Ticino un centinaio di corsi di formazione, aggiornamento e perfezionamento destinati ad addetti alla Panificazione e, più recentemente, col diffondersi dell'impiego del lievito madre, soprattutto per artigiani dei grandi lievitati. Collaboratore del Club Richemont Italia, ha partecipato alle giurie per l'ammissione dei nuovi soci e per l'attribuzione di titoli interni di merito per i migliori produttori di panettoni. Come giurato ha partecipato alle prime due edizioni della Coppa del Mondo del Panettone. Mantiene ottimi e continui rapporti con il Maestro Ticinese Giuseppe Piffaretti, ideatore e organizzatore della Coppa. Tuttora svolge consulenze per conto di produttori di pane e grandi lievitati.


Annamaria Colao

(domenica 1° dicembre, ore 15.00: Panettone e dieta mediterranea: Mission impossible?)

Professore Ordinario di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo presso l'Università "Federico II" di [Napoli](#). Attualmente, ricopre il ruolo di Direttore dell'Unità Complessa di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo presso l'Azienda Ospedaliera Universitaria "Federico II" di Napoli. La sua carriera comprende incarichi di prestigio nazionale e internazionale, come la Cattedra Unesco per l'Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile. La sua attività scientifica è prolificamente documentata con oltre 1000 articoli pubblicati e più di 100 capitoli in [libri](#). I suoi parametri bibliometrici la posizionano tra le 100 migliori scienziate italiane. Ha coordinato progetti di ricerca e riveste ruoli editoriali in rinomate riviste scientifiche. Nel campo dell'endocrinologia, ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti, consolidando il suo impegno nella ricerca medica. La sua dedizione si estende anche all'ambito sociale, essendo la fondatrice di diverse iniziative per la prevenzione. È ai vertici della lista dei Top Italian Scientists ed è Top Woman Scientist Italiana. Responsabile per l'Italia della rete europea ENDO-ERN (European Reference Network) per lo studio delle patologie endocrine rare nell'adulto di cui è coordinatrice del centro regionale presso l'Azienda Universitaria Federico II dove è anche responsabile del centro di eccellenza europeo ENETS (per lo studio dei tumori neuroendocrini), del centro di eccellenza per la diagnosi e cura dell'obesità CIBO (accreditato con SIO e EASO). È stata presidente del Consiglio Nazionale dei Garanti della Ricerca scientifica presso il Ministero per l'Università e la Ricerca. Presidente della Società Europea di Neuroendocrinologia per il biennio 2016-2018 e Presidente della Società Italiana Endocrinologia per il biennio 2021-2023 (prima donna nella storia della Società). Fondatrice e past president di Campus Salute Onlus (www.campusalute.it), associazione non profit dedicata alla salute. Fondatrice e Presidente della Fondazione FORME - Fondazione per la ricerca in medicina.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: [Bergamo](#), [Brindisi](#), [Chef](#), [dieta](#), [Food](#), [Internazionale](#), [Lecco](#), [libri](#), [Lodi](#), [Lombardia](#), [MB](#), [Milano](#), [Napoli](#), [Nazionale](#), [Rimini](#), [Taranto](#), [Torino](#)

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Pere dell'Emilia-Romagna IGP: gusto raffinato per i menù delle feste e detox per il back to work

SEGUENTE

23 novembre: Espresso Day



Potrebbe interessarti anche...



Tazza in ceramica 340ml: il gadget che parla del tuo brand, ogni giorno

RICETTA



Spaghetti aglio olio e peperoncino - NANONO.IT

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ



RAW bistrot: sapori, accoglienza ed energie sul lago d'Iseo, a Costa Volpino (BG)

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ



Fiera dei vini di Piacenza: ottimi risultati per l'affluenza di pubblico

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ



Pere dell'Emilia-Romagna IGP: gusto raffinato per i menù delle feste e detox per il back to work

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ



La PECORA NERA premia i migliori locali di Milano nella nuova edizione della Guida 2025 ricca di novità

Redazione



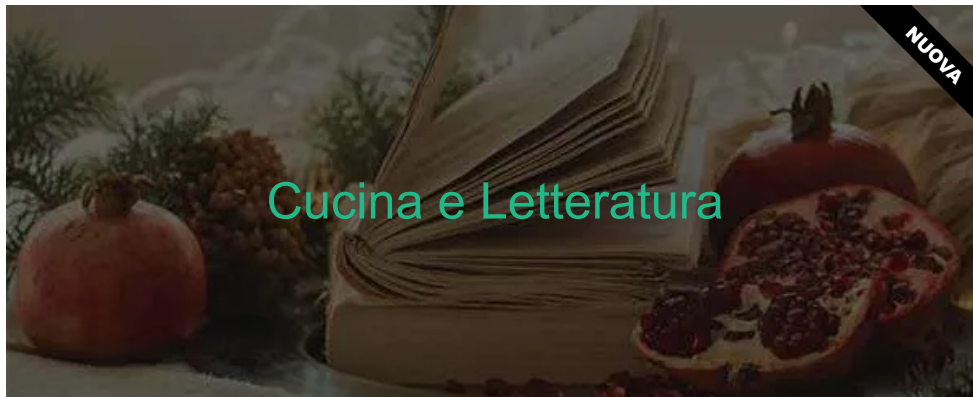
Fooday

Il Web Magazine specializzato nella comunicazione di tutto quanto gira intorno al mondo del food & beverage.

info@fooday.it

RUBRICHE

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

RE PANETTONE® MILANO 2024: IL SALTO DI QUALITÀ



Pubblica con noi



Collabora con Fooday

[Scopri le opportunità](#)

Web Magazine sul mondo del food & beverage.

Sito appartenente al network di:

Informazioni

[Chi siamo](#)

[Contattaci](#)

[Privacy policy](#)

[Cookie policy](#)

Collabora

[Invia comunicati stampa](#)

[Invia articoli](#)

[Proponi una partnership](#)

[Pubblicità sul sito](#)

Seguici

[!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\) Twitter](#)

[!\[\]\(291e070cef6c4d5e78fefe4696ef53be_img.jpg\) Instagram](#)

[!\[\]\(a73c1962d20a39dd8fd6a060ae69693f_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(f507db636256ac11a5525ef93ec6b8d7_img.jpg\) LinkedIn](#)