



AMICI del PANETTONE

Associazione Amici del Panettone
CF 97547850152
Via B. Marcello 30
20124 Milano
Tel. 02 2048 0319
Fax 02 2941 5637

19 ottobre: un successo l'edizione britannica della festa
Re Panettone™ accolto trionfalmente a Londra



Londra, 20-10-11. L'austera Belgrave Square, centro diplomatico di Londra, ha ospitato lo sbarco britannico di **Re Panettone™**, evento ideato da **Stanislao Porzio**, nel 2008 a Milano (vedi www.repanettone.it). L'edizione londinese, organizzata dall'associazione culturale **Amici del Panettone** presieduta da **Sabrina Dallagiovanna**, ha avuto luogo il **19 ottobre** all'interno – e con la preziosa collaborazione – dell'**Istituto Italiano di Cultura di Londra**, diretto da **Carlo Presenti**, ottenendo un valido supporto anche dalla **sede di Londra dell'Istituto del Commercio Estero**, diretta da **Fortunato Celi Zullo**, e dai due sponsor, il **Molino Dallagiovanna** e **Comieco**.

Presenti, quattro aziende italiane: **Flamigni, Galup, Vergani e I Dolci di Giotto**. Tre imprese familiari, storiche, eppure dinamiche e sempre tese alla qualità; una cooperativa sociale, meritoria non solo per le intenzioni, ma anche per i risultati. I loro panettoni alla mattina hanno deliziato addetti ai lavori come buyer, ristoratori, giornalisti, e al pomeriggio un pubblico di appassionati che ha affollato l'evento.

Alle 18.30 il direttore dell'Istituto **Carlo Presenti** ha aperto i lavori. La parola è passata poi a **Sabrina Dallagiovanna**, che ha presentato l'Associazione, volta alla diffusione della cultura del panettone in Italia e nel mondo, e i relatori della serata. Il primo, **Achille Zoia**, è uno fra i massimi pasticceri italiani e co-fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani. Non potendo preparare il panettone, dolce che richiede tre giorni di lavorazione, si è esibito in una sua celere reinterpretazione di un altro classico della pasticceria italiana: i babà, in un'ora. Dopo otto secondi di cutter, l'impasto liquido era pronto per l'immissione negli stampi. Effettuata l'operazione, durante la lievitazione e la cottura dei babà la parola è passata a **Stanislao Porzio**. Porzio, ideatore della festa Re Panettone™ e autore del libro *Il panettone. Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale*, ha tenuto un



AMICI del PANETTONE

Associazione Amici del Panettone
CF 97547850152
Via B. Marcello 30
20124 Milano
Tel. 02 2048 0319
Fax 02 2941 5637

discorso sulle origini leggendarie e storiche del dolce milanese, sulla sua storia, sulle sue caratteristiche. Ha poi presentato le aziende che espongono presso l'Istituto di Cultura. È stata quindi la volta di **Paolo Marchi**, giornalista gastronomico fondatore del congresso di cucina Identità Golose. Marchi ha descritto la fortuna di questo dolce in Italia e le sue varianti, interloquendo con persone del pubblico. Alla domanda “a quale bevanda il panettone si abbina meglio”, Marchi ha risposto escludendo lo Champagne e suggerendo vini dolci. **Porzio** ha consigliato la **Malvasia DOC dei Colli Piacentini**, che sia nella versione spumante, sia in quella passita o vendemmia tardiva si accoppia perfettamente al dolce milanese. La parola è tornata ad **Achille Zoia**, che ha elencato le fasi di produzione del panettone, con l'ausilio di immagini filmate nel suo laboratorio. Il pasticcere ha sottolineato l'importanza del lievito naturale. Proprio con questo, misto a lievito di birra, in giornata aveva realizzato alcune focacce, che sono state fatte degustare al pubblico insieme ai babà. I dolci di Zoia e i panettoni dei produttori presenti sono stati assai apprezzati. Stanislao Porzio infine ha dato appuntamento a tutti a **Re Panettone™ Milano**, il 26 e il 27 novembre.

L'interesse della manifestazione ha portato all'Istituto di Cultura oltre al pubblico che assiepava la sala, anche la troupe di **RAI Londra**, diretta da **Antonio Caprarica**, che ha filmato l'evento e realizzato interviste a Zoia, Dallagiovanna e Porzio.

Qualche notizia sulle aziende presenti: **Flamigni**, nata negli anni Trenta a Forlì, ma con stabilimento di produzione di panettoni e colombe a Rodello d'Alba (CN), nelle vocatissime Langhe; **Galup**, marchio di illustre tradizione, creato nel 1922 a Pinerolo (TO) da Pietro Ferrua, che chiamò così il suo panettone coperto di glassa alle nocciole (*galup* in dialetto piemontese vuol dire goloso); **Vergani**, anch'essa azienda storica, che ha esordito nel 1944 a Milano, dove continua a produrre ancora oggi; **I Dolci di Giotto – La Pasticceria del Carcere di Padova**, una cooperativa sociale che fa lavorare con ottimi risultati come pasticceri alcuni detenuti del Carcere di Padova, facilitando il loro successivo reinserimento.

Fondamentali gli sponsor: il **Molino Dallagiovanna**, produttore molto attento al panettone, al punto da dedicargli una linea di produzione specializzata e da sostenere la manifestazione Re Panettone™ sin dalla sua prima edizione; **Comieco**, il Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosica, che promuove l'innovazione degli imballaggi che accompagnano le eccellenze del *Made in Italy* nel mondo. A Londra, Comieco ha esposto alcune confezioni, che hanno segnato la diffusione del panettone nel mondo, a partire dalla storica “cappelliera”.

Stanislao Porzio

Segretario dell'Associazione Amici del Panettone

Altre info: Amphibia, 02 2048 0319; 349 8469 856