

Meteo

10° ▲
0° ▼
10° ▲
1° ▼

INTE

112
113
114
115
117
118
0284772000
800 933 301
800 066 722
02326781
020208
0277581
0262261
803116
19696
187

TTADINO

020202
020202
800880066
800777888
800332299
2644430.43/44
800851515
800822056
0236584444
892007
3409168405
800667733
88465000/1/2/3

771

800808181
800500005
892021
02232323
0274867702
02232323
8485.2952/7318

35326323

035330706

MEDICA

VENTO

0263631
0264441
0226431

IL CONCORSO PIÙ DOLCE

Il Re-Panettone è di Salerno Scettro a chef Sal De Riso

— MILANO —

È **TUTTO** made in Sud il vincitore della sesta edizione di Re Panettone-Milano, manifestazione organizzata dall'Associazione Amici del Panettone, presieduta da Sabrina Dallagiovanna, segretaria e ideatore dell'evento, Stanislao Porzio. Lo scettro va infatti a Sal De Riso di Minori (Salerno). De Riso, volto noto di Rai Uno, ha vinto il titolo di Re Panettone con il suo classico mandorlato. Sal De Riso fa parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e produce attualmente dieci tipologie di panettoni. Tutti con forte connotazione meridionale. Infatti i suoi prodotti lievitati sono realizzati con prodotti Dop e Igp della Campania. Dall'albicocca del Vesuvio, al limoncello della Costiera amalfitana, dalla Nocciola di Giffoni valle Piana, all'ultimo nato il Cilentano realizzato con fichi e latte di bufala. «Sono felice e orgoglioso — ha commentato Sal — per i miei collaboratori, per tanti che mi seguono e soprattutto per la mia Campania che ha al suo attivo 24 tra prodotti Dop e Igp di alta qualità agroalimentare. C'è una Campania "Terra dei Cuochi" che si impegna ogni giorno per portare a tavola la qualità».

L'evento milanese richiama ogni anno il meglio della pasticceria italiana e propone ai milanesi e ai buongustai panettoni artigianali e altri lievitati d'eccellenza. Gli assaggi sono, come sempre, gratuiti e si possono acquistare panettoni a un prezzo controllato.



PROTAGONISTI



SUL PODIO
Sopra
Sal De Riso
e la figlia
mostrano
il panettone
vincitore



BONTÀ
Sopra
e a sinistra
due creazioni
dei maestri
pasticcieri



MANI IN PASTA
Piccoli chef
crescono
nei laboratori
per imparare
a sfornare
gustosi panettoni

FAR

CENTRO

(Zona Duomo, Monforte, Lamarmata): v. Dell'Orso, Cadorna, 11; v. NORD

(Bovisa, Affori, N. Oggiaro, Staz. Cignoli, 1; v. Lepori, 1; v.le Zara, 145 SUD

(Ticinese, Vignola Gratosoglio): v. C. 25; v. Saponaro, nese, 33. EST

(Venezia, Vittoria Studi, Lambrat Mecenate): c.so Varanini, 19; v. T. 4; p.le Udine, 8; v. Monte Nero, 59; v. 42.

OVEST

(Lorenteggio, B Siro): c.so Colombo, v. del Pettrosso, F.lli Zoia, 84/2; p. Visconti, 22/a; v. v. Canonica, 32.

Dalle ore 20.00 alle v. Stradivari, 1; Zara, 38; v. Car. Ticinese 50; p.za Giornate, 6; v. F. Ranzoni, 2; Ripa Gottardo, 1; v. B. P.ta Genova 5/3 a SEMPRE APERTA

CARLO ERBA
CORVETTO
FULVIO TESTI
SANTA TERESA
STAZ. CENTRAL
STAZ. GARIBAL
MET

ARESE: S. Anna viale;
BAREGGIO: Caiezza;
BOLLATE (LOC. CAS
3 via San Bernardo;
BIANO: Comunale v.
BUSSERO: Europa
96330128); **CARUGAT**
Km 2 208 (02 9253291
via Europa 8 (02 9010
Centrale piazza Garr
CINISELLO BALS
Fulvio Testi presso GS
NO: Mocchi corso R
COGLIATE: Centrale
(02 9680783); **COLC**
via Cavallotti 32 (02
MONZ: De Carlo via
CORBETTA: Perre
9779681); **CORSICO**
3 (02 45100179); **CUC**
azza San Giorgio 35;
MIL: Palmirini via Coop
GARBAGNATE MIL:
88/B (02 99028170);
via Turati 42 (02 990570
Comunale 1 via Puci
OLTELLA: Comuni
92104150); **POZZUC**
di Trecella Via Della
RHO: Stazione piazza
ROZZANO: S. Chiara
8241011); **S. GIULIA**
Fratelli Cervi 8 (02
(ROVAGNASCO): Co
8 (02 2134100); **SEST**
viale Casiraghi 53 (02
MIL. (SEGURO): Se