

## L'evento

# La Vecchione e Vignola mattatori a «Re Panettone»



**Regina** Carmen Vecchione dell'atelier «DolciArte»

Le iniziali dei loro cognomi, intrecciate formano una w. Un dolce segno del destino, è il caso di dirlo, coccolato da una doppia pista, quella della tradizione e della passione che contraddistingue il cammino di due tra i migliori interpreti



**Re** Raffaele Vignola, due generazioni d'alta pasticceria

del made in Irpinia in fatto di dolci. Carmen Vecchione di «DolciArte» di Avellino e Raffaele Vignola dell'omonima celebre pasticceria di Solofra, saranno tra i protagonisti della manifestazione per antonomasia che celebra il tradizionalissimo dolce natalizio, «Re

panettone» che si tiene da domani a domenica nel capoluogo meneghino. Hanno ben di che essere orgogliosi i due pluripremiati maestri pasticceri nostrani visto che la kermesse è selezionatissima, essendo a numero chiuso, aperta solo a 40 lieviti che non utilizzano nessun tipo di conservante. Gongola doppio la Vecchione che domenica (ore 12) si esibirà in un incontro riservato alle donne (tre su quaranta le partecipanti): «Donne pasticciere? È possibile». Con Carmen ci saranno Anna Sartori, Grazia Mazzali e guest, Sabrina Dallagiovanna. La Signora di «DolciArte» da oggi potrà vantare una nuova ciliegina sulla sua torta: la Guida del Gambero riservata alle pasticcerie le ha riconosciuto altri 3 punti: ora «DolciArte» sale a quota 85 con un punteggio di 2 torte ed è stata premiata per aver realizzato le migliori due torte d'Italia. Euforico, invece, Vignola che realizzerà il classico dolce milanese con la chicca all'aglianico, agrumi, caffè e arancio, cioccolato, mandorlato e nettare di frutta.

**a.d.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

