

**L'impennata dei prezzi**  
Il perdurante caldo d'ottobre non è stato favorevole per viti, funghi e tartufi: senza pioggia raccolti pochi porcini e trifole

**Il Cervino**  
Dopo un'estate torrida in cui la siccità ha colpito duramente le coltivazioni di funghi e tartufi, i coltivatori di questi prodotti sono preoccupati per la raccolta autunnale. Il caldo persiste e la pioggia è ancora lontana. I porcini, in particolare, sono scarsi e costosi. Anche i tartufi, specie quelli bianchi, sono difficili da trovare. I coltivatori chiedono prezzi più alti per compensare le perdite.



**Scusate il ritardo**

La collaudata kermesse gastronomica che propone una due giorni di esposizioni, tasting e mercato è da spazio pure a showcooking, premi ed incontri. Due gli appuntamenti, a Napoli, il 23 e 24 novembre e a Milano il 30 novembre e il 1 dicembre. A Napoli i banchi di assaggio dei pasticceri provenienti da tutta Italia, con una nutrita rappresentanza di campani (tra cui: Mennella di Torre del Greco, Slama di Ischia, De Vivo di Pompei, Baiano di Marano e Incroissanteria di Bergamo),

sting alla cieca, e premia il miglior panettone innovativo.

Spazio anche al binomio vini e panettone con il banco di assaggi curato dall'Associazione italiana sommelier, delegazione di Napoli, e da Wine&Thecity, in collaborazione con il Consorzio di tutela dei vini del Sannio. Gli stessi saranno protagonisti sabato 23 novembre alle 18 e domenica 24 novembre alle 17 dei laboratori di degustazione guidati a numero chiuso. Ciascun laboratorio prevede l'abbinamento di tre panettoni (un classico, un innovativo e un salato) ad altrettanti vini - passiti, spumanti e vini dolci - del Consorzio di Tutela Vini del Sannio. Infine non mancheranno le attese "prove d'artista" di alcuni dei pasticceri presenti alla manifestazione che si svolgeranno sabato 23 novembre alle 16 e domenica 24 alle 12 e alle 15. Quelle di sabato saranno tenute rispettivamente dalla pasticceria Mennella di Torre del Greco e dalla Pasticceria Ischia Pane di Ischia, il cui titolare, Alessandro Slama, ha ricevuto il premio per il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo, alla prima edizione del Panettone World Championship.

ci - del Consorzio di Tutela Vini del Sannio. Infine non mancheranno le attese "prove d'artista" di alcuni dei pasticceri presenti alla manifestazione che si svolgeranno sabato 23 novembre alle 16 e domenica 24 alle 12 e alle 15. Quelle di sabato saranno tenute rispettivamente dalla pasticceria Mennella di Torre del Greco e dalla Pasticceria Ischia Pane di Ischia, il cui titolare, Alessandro Slama, ha ricevuto il premio per il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo, alla prima edizione del Panettone World Championship.

**Laura Cocozza**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CORRIERE DEL MEZZOGIORNO**  
Gruppo RCS  
Tiratura: 20.000 copie



Pasticcieri da tutt'Italia per celebrare sua maestà **il panettone**  
Il 23 e 24 novembre la collaudata kermesse sul lievitato delle feste giunta alla quinta edizione

**P**er il quinto anno consecutivo il grande lievitato delle feste sarà il protagonista di **Re Panettone**, la collaudata kermesse gastronomica che propone una due giorni di esposizioni, tasting e mercato e dà spazio pure a showcooking, premi ed incontri. Due gli appuntamenti, a Napoli, il 23 e 24 novembre e a Milano il 30 novembre e il 1 dicembre. A Napoli i banchi di assaggio dei pasticceri provenienti da tutta Italia, con una nutrita rappresentanza di campani (tra cui: Mennella di Torre del Greco, Slama di Ischia, De Vivo di Pompei, Baiano di Marano e Incroissanteria di Bergamo),

sting alla cieca, e premia il miglior panettone innovativo. Spazio anche al binomio vini e panettone con il banco di assaggi curato dall'Associazione italiana sommelier, delegazione di Napoli, e da Wine&Thecity, in collaborazione con il Consorzio di tutela dei vini del Sannio. Gli stessi saranno protagonisti sabato 23 novembre alle 18 e domenica 24 novembre alle 17 dei laboratori di degustazione guidati a numero chiuso. Ciascun laboratorio prevede l'abbinamento di tre panettoni (un classico, un innovativo e un salato) ad altrettanti vini - passiti, spumanti e vini dolci - del Consorzio di Tutela Vini del Sannio. Infine non mancheranno le attese "prove d'artista" di alcuni dei pasticceri presenti alla manifestazione che si svolgeranno sabato 23 novembre alle 16 e domenica 24 alle 12 e alle 15. Quelle di sabato saranno tenute rispettivamente dalla pasticceria Mennella di Torre del Greco e dalla Pasticceria Ischia Pane di Ischia, il cui titolare, Alessandro Slama, ha ricevuto il premio per il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo, alla prima edizione del Panettone World Championship.

ci - del Consorzio di Tutela Vini del Sannio. Infine non mancheranno le attese "prove d'artista" di alcuni dei pasticceri presenti alla manifestazione che si svolgeranno sabato 23 novembre alle 16 e domenica 24 alle 12 e alle 15. Quelle di sabato saranno tenute rispettivamente dalla pasticceria Mennella di Torre del Greco e dalla Pasticceria Ischia Pane di Ischia, il cui titolare, Alessandro Slama, ha ricevuto il premio per il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo, alla prima edizione del Panettone World Championship.

**Laura Cocozza**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Stellato**



● **Domenico Candela**, chef del George del Grand Hotel Parker's di Napoli, è la novità tra le stelle assegnate dalla Guida Michelin. Nel 2020 il Grand Hotel Parker's avvierà le celebrazioni per il 150° anniversario.