

Panettone d'artista, a Salerno oltre 30 maestri dei lievitati natalizi del sud

21 Novembre 2023

di Redazione



SALERNO – A Salerno arriva l'evento enogastronomico più atteso della stagione natalizia: "Panettone d'Artista", organizzato dall'Associazione Erre Erre eventi, in programma il 7, 8 e 9 dicembre.

I due soci fondatori, **Roberto Jannelli** e **Rosario Augusto**, con la loro ventennale esperienza, hanno ideato un evento che riunisce per la prima volta al Sud oltre 30 maestri dei lievitati natalizi in tre giorni di gusto nella Stazione Marittima di Salerno: "Era ora che in Campania, una regione che vanta i più bravi lievitisti d'Italia che ogni anno da oltre un decennio mietono premi e riconoscimento ovunque, si organizzasse un evento sul tema. In una dolce sinfonia di luci e sapori, Panettone d'Artista nasce con lo scopo di portare la gioia del Natale a Salerno – dichiarano gli organizzatori – all'interno di una manifestazione unica che cerca di affrontare anche temi sociali. Con orgoglio e passione, abbiamo selezionato una rosa di maestri pasticciieri inserendoli in un evento che va oltre la tradizione, donando a chi

parteciperà un'esperienza indimenticabile".

Il percorso interno alla Stazione Marittima sarà un tripudio di luci, colori e appuntamenti imperdibili, tra cui diversi talk che vedranno giornalisti e maestri pasticceri a confronto. Non mancheranno le masterclass dedicate al vino dolce arricchendo l'esperienza con la conoscenza di abbinamenti eccellenti.

L'evento sarà reso social e virale attraverso una strategia di comunicazione avvincente. Panettoni d'Artista abbraccia la sostenibilità, impegnandosi in pratiche eco-friendly, dalla riduzione dei consumi energetici alla gestione responsabile dei rifiuti.

Panettone d'Artista si impegna anche a regalare un sorriso a chi affronta il Natale in difficoltà. Grazie al supporto della Fondazione Cassa di Risparmio Salernitana e del Banco Alimentare Campania, saranno realizzate iniziative di solidarietà. Le aziende espositrici avranno l'opportunità di donare panettoni alla Caritas Diocesana Salerno Campagna Acerno, contribuendo a rendere il Natale più gioioso per chi ne ha più bisogno.

Panettoni d'Artista si impegna a garantire un'esperienza inclusiva. Grazie al supporto dell'Associazione Italiana Celiachia sezione Campania, sarà allestita un'area dedicata esclusivamente alla somministrazione di panettoni "gluten-free", garantendo prodotti sicuri e deliziosi per i celiaci. L'evento sarà arricchito da musica e divertimento, creando un'atmosfera festosa e coinvolgente.

Ulteriori informazioni e acquisto dei biglietti in prevendita sul sito www.panettonedartista.com.

PASTICCERIE PARTECIPANTI

Aliberti Pasticceria – Marco Aliberti (Montoro-Av)

Ammore Lievitati Senza Tempo – Napoleone Cioffi (Cava dei Tirreni-SA)

Ascolese Maestri Lievitati – Fiorenzo Ascolese (San Valentino Torio-SA)

Cafe Vignola Pasticceria – Raffaele Vignola (Solofra-Av)

Casa Infante – Marco Infante (Napoli)

De Pasticceria D'Elia dal 1970 – Domenico Manfredi (Teggiano-SA)

Di Biase Pasticceria – Angelo Grippa (Eboli-SA)

Dolce e Caffè – Aniello Esposito (Salerno)

Edeia Patisserie – Giuseppe Magliano (Casa velino – SA)

Elia – Enrico Santoro (Salerno)

Estasi Pasticceria – Irene e Ivano De Chiara) Salerno)

Guarracino dal 1961 – Mario Guarracino (Battipaglia-SA)

Helga Liberto – Helga Liberto (Battipaglia-SA)

Il Fornaio 1930 – Nunzia Autuori (Vietri sul Mare-SA)

La Delizia – Michele Somma (Santa Maria La Carità-NA)

Le Radice – Matteo San Giovanni (Battipaglia-SA)

Mademoiselle Charlotte – Graziano Notarnicola (Cava de Tirreni-SA)

Madò Pasticceria – Domenico Napoletano (Caserta)

Memmolo – Annibale Memmolo (Mirabella Eclano-AV)

Mr. Whippy Dolci innovazioni – Salvatore di Prisco (Salerno)

Mulino Urbano – Enrico Santoro (Salerno)

Noschese Panettoni- Aniello & Enza Noschese (Pontecagnano-SA)

Obliato Pastry Boutique – Nicola Obliato (Frattamaggiore – Na)

Panificio Mater – Nicola Guariglia (Salerno)

Pasticceria Festival – Tommaso & Giovanni Di Muro (Giffoni Valle Piana-SA)

Pasticceria Pentangelo – Aniello Pentangelo (Nocera Inferiore-SA)

Pasticceria Pesce – Pasquale Pesce (Avella-AV)

Pasticceria Princess – Immacolata Crispo (Airola-BN)

Pasticceria Romolo – Remo Mazza (Salerno)

Petrosino Dessert – Alfonso Ice (Pagani-SA)

Pizzeria Polichetti – Antonio Polichetti (Roccapiemonte-SA)

Punto Freddo – Luigi Fusco (Scafati-SA)

Regina Bakery – Gaetano Giorgio (Pagani-SA)

Santa Lucia – Giuseppe Monda (Marigliano-NA)

Tutto Mondo Senza Glutine – (San Valentino-SA)

Vincenzo Faiella Pastry Chef – Vincenzo Faiella (San Marzano Sul Sarno-SA)

L'evento è stato patrocinato da Regione Campania, Comune di Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Fondazione Carisal, Banco Alimentare Campania Onlus, AIC (Associazione italiana Celiachia Regione Campania, Ais (Associazione Italiana Sommelier delegazione Salerno), Fedepi (Federazione Artigiani e Piccoli Imprenditori), Federalberghi Salerno, Associazione Ecstra App.