

“Re Panettone” annuncia il Natale e premia i migliori dolci artigianali

Milano, pasticceri da tutta Italia in gara per conquistare la corona

PRIMA EDIZIONE

AL MUSEO DELLA SCIENZA LA RASSEGNA «VI.VITE» RADUNA LE **COOPERATIVE** VITICOLE

di **PAOLO GALLIANI**

- MILANO -

CI VOLEVA IL MITICO lievitato meneghino a ricordarcelo: Natale è qui. Dunque riflettori puntati su «Re Panettone». Ma in autunno a tenere banco sono il vino e la buona cucina.

RE PANETTONE – Quarantacinque pasticceri da tutt'Italia, una giuria e un timbro commemorativo delle Poste Italiane. A fare da sfondo a questo evento e sarà la «Fabbrica Orobio 15», nell'omonima via di Milano, che domani e domenica ospiterà la kermesse dei panettoni artigianali. Tra protagonisti le pasticcerie lombarde Cucchi, Martesana e Clivati, Marra e Comi che firmano sia lievitati innovativi, sia panettoni classici, a base di ingredienti tradizionali. Novità della rassegna di Stanislao Porzio la «Notte Bianca del panet-

MANGIAR BENE

DA OGGI A DOMENICA DI SCENA “**ABBIATEGUSTO**”, RASSEGNA DELL'AGROALIMENTARE

tone»: domani la manifestazione proseguirà dalle 10 alle 2 di notte; domenica dalle 10 alle 19. Prezzo speciale di vendita 25 euro al kg. Ingresso scaricabile su www.repanettone.it, o in via Orobio 15.

VINO DI VITE – Il format è nuovo ed è inedita la rassegna «Vi. Vite» che nel fine settimana riunirà alle Cavallerizze del Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano, in via Olona 6 il meglio del mondo **cooperativistico** che si occupa di viticoltura. L'appuntamento vuole fare incontrare il pubblico e le cantine, tra degustazioni, assaggi, masterclass e laboratori esperienziali. Molti gli eventi, in programma alla Sala Biancamano già domani: workshop sull'innovazione alle 15, degustazione di Pinot grigio Doc delle Venezie alle 16,30 e masterclass sulla Cooperazione vitivinicola alle 18. Domenica degustazioni dalle 12,30 e incontri sul vino

NOTTE BIANCA

Domani una novità assoluta: la manifestazione proseguirà dalle 10 fino alle 2 di notte

dalle 13. www.vivite.it

ABBIATEGUSTO – Autentico must delle Città Slow, dei presidi Slow Food e dell'agroalimentare dell'Ovest Milanese. Tra oggi e domenica sono in programma show cooking, degustazioni e confronti su alimentazione e salute. E ancora: un «Fuori Abbiategusto» con una settantina di espositori; botteghe che resteranno aperte per la «Passeggiata del Gusto» e ben 22 ristoranti con menù particolari. Nelle scuderie del Castello Visconteo, eccellenze dell'Oltrepò pavese e le ostriche francesi. Domani sera cena stellare (all'Annunciata): gli chef Ezio Santin, Claudio Sadler, Enrico Gerli e Oreste Corradi cucineranno gratuitamente a favore dell'Anffas. (75 euro. Prenotazione: 02.94692423) www.abbiategusto.it





KERMESSE Il panettone sarà protagonista in via Fabbrica Orobica. I produttori delle cantine cooperative si ritrovano invece in via Olona