

# Il Regno Dolce di Re Panettone: Edizione 2023

scritto da [goditilavita.it](http://goditilavita.it) | 22 Novembre 2023



**Ciao! Sono Geco Gaudenzio, e oggi ti guiderò attraverso l'affascinante mondo della manifestazione di Re Panettone edizione 2023. Questo evento è una vera delizia per gli amanti del panettone, un incontro tra tradizioni culinarie e golosità che si fondono in una festa memorabile.**

**La Magia di Re Panettone:** Re Panettone è una celebrazione annuale dedicata al panettone, uno dei simboli culinari più amati d'Italia. Questo dolce natalizio ha radici antiche che risalgono a secoli fa, e Re Panettone è l'evento che rende omaggio a questa tradizione, celebrandone la diversità e la creatività.

**Edizione 2023: Un'Esperienza Indimenticabile:** L'edizione 2023 di Re Panettone promette di superare ogni aspettativa. Artigiani provenienti da tutta Italia si riuniranno per

condividere le loro creazioni uniche e deliziose. Dai classici panettoni alle varianti gourmet, c'è una vasta gamma di gusti e profumi pronti a soddisfare ogni palato.

**I Panettoni di Qualità:** Re Panettone mette l'accento sulla qualità. Gli artigiani selezionati per l'evento sono rinomati per la loro maestria nella preparazione del panettone. Ogni dolce è realizzato con ingredienti di prima scelta, seguendo ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione.

**Gli Stand dei Maestri Pasticceri:** Presso la manifestazione, potrai visitare gli stand dei maestri pasticceri, ognuno con la propria specialità. Potrai gustare panettoni al cioccolato fondente, panettoni glassati con frutta candita di alta qualità e persino versioni senza glutine per soddisfare ogni esigenza dietetica.

**Eventi Collaterali e Intrattenimento:** Re Panettone edizione 2023 offre molto più che dolci deliziosi. Ci saranno eventi collaterali come dimostrazioni culinarie, degustazioni guidate e concorsi di panettone, dove potrai mettere alla prova il tuo palato e imparare dai migliori esperti.

**La Magia Natalizia:** L'atmosfera natalizia ti avvolgerà completamente. Luci scintillanti, decorazioni natalizie e musica natalizia creeranno un'atmosfera festosa che ti farà sentire immerso nell'incanto del Natale.

**Votazione Popolare:** Una delle attrazioni più coinvolgenti di Re Panettone edizione 2023 è la votazione popolare per il "Panettone Preferito del Pubblico". Ogni visitatore riceverà una scheda di votazione per esprimere il proprio voto dopo aver degustato le diverse varietà di panettone disponibili. Questa è un'opportunità unica per influenzare direttamente l'evento e sostenere il tuo panettone preferito.

Alla fine della manifestazione, il panettone con il maggior numero di voti sarà incoronato come il "Panettone Preferito del Pubblico" dell'edizione 2023 di Re Panettone, un

riconoscimento speciale per il talento degli artigiani pasticceri.

Partecipare alla votazione popolare è un modo coinvolgente per contribuire a determinare quale panettone sarà celebrato come il migliore dell'evento, e molti visitatori non vedono l'ora di farlo ogni anno.

Non perdere l'opportunità di far parte di questa tradizione e votare per il tuo panettone preferito!

Di: Geco Gaudenzio

### **Informazioni sull'Evento:**

- Data: 2 e 3 dicembre 2023
- Orari: Sabato 2 dicembre dalle 10.00 alle 20.00 – Domenica 3 dicembre dalle 10.00 alle 19.00
- Sede: Parco Esposizioni Novegro – Via Novegro, 20054 Segrate (MI)
- Ingresso: Gratuito, previa registrazione online.

**Contributo in liberalità annuale per l'iscrizione al Club di Gaudenzio (pari a 50,00 euro per nucleo familiare – oppure 25,00 euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**

- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)

