

Appuntamenti In evidenza

Il Panettone Festival è a Cefalù, 1-3 dicembre

di: Salvatore Spatafora

28 novembre 2017



Dall'1 al 3 dicembre Cefalù diventa la capitale del panettone, il tipico dolce natalizio. Previsti show cooking, degustazioni e concerti.

Dicembre mese delle feste natalizie. Cefalù, per un weekend, capitale dei panettoni, con quaranta maestri pasticceri che faranno conoscere il loro panettone artigianale, rigorosamente Made in Sicilia, e tanti altri dolci natalizi. È un appuntamento davvero speciale la prima edizione del "Panettone Festival", da venerdì 1 a domenica 3 dicembre a Cefalù, in provincia di Palermo. La cittadina medievale sarà adornata a festa e pacificamente invasa da quaranta maestri pasticceri con i loro panettoni artigianali, arricchiti con gustose creme e materie prime come la manna di Pollina, le scorzette d'arancia, il pistacchio di Bronte o di Raffadali, la mandorla.

Obiettivo della manifestazione è quello di esaltare la produzione siciliana del panettone, tipico dolce meneghino, diventato negli anni parte integrante di molte pasticcerie siciliane, che negli anni sono state in grado di specializzarsi su un dolce così tipico del nord Italia. I maestri pasticceri hanno conferito al panettone quel carattere identitario grazie all'utilizzo di materie prime siciliane e a una tecnica di lavorazione rigorosamente artigianale, tanto da essere ormai apprezzato in tutto il mondo.

Un evento dal sapore internazionale che, in un'ottica di destagionalizzazione, vede protagonista la città di Cefalù, famosa meta turistica dell'estate. Tra i maestri pasticceri presenti: Nicola Fiasconaro, Salvatore Cappello, Vincenzo Bonfissuto, Mauro Lo Faso, Roberto Guzzardo, Silvana Bruno, Filippa Milazzo, John Sferruzza, Sebastiano Brocato, Angelo Pusateri e Marco Mocciano.

Ingresso gratuito

Per ulteriori informazioni: www.panettonefestival.com