A cena da Rossopomodoro con il "Classico Milanese"

logo-rossopomodoro2-0880b98b

Mercoledì 9 dicembre a cena da Rossopomodoro in Via Partenope il grande pasticciere presenta il suo "Classico Milanese" premiato come miglior panettone a Milano.

Chi l'avrebbe mai detto? Il re del panettone milanese è campano! E Rossopomodoro ospita "Sua Maestà" offrendo a tutti i suoi clienti un'occasione unica per conoscerlo dal vivo. Infatti Sal De Riso sarà ospite a Rossopomodoro di via Partenope, Napoli, per raccontare i segreti della preparazione dei suoi inimitabili panettoni. Per tutti i presenti a cena, una fetta in omaggio in anteprima, guarnita con crema al cioccolato. Proprio il "Classico Milanese", che ha appena vinto il prestigioso concorso "I Pan di Giuso" a Milano, è una delizia a cui gli Chef di Rossopomodoro Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis non hanno resistito, scegliendolo come dolce di Natale 2015 e producendolo in un'edizione speciale firmata Rossopomodoro, in vendita (a fette o intero nella confezione natalizia) dal 9 dicembre in tutti i Rossopomodoro d'Italia, insieme anche alla versione "Limoncello" con i limoni sfusati di Amalfi.
Questo è solo il primo dei grandi appuntamenti natalizi di Rossopomodoro! Un'altra sorpresa è la tombolata tradizionale "irriverente" napoletana, recitata e musicata dal vivo, con i significati di tutti i numeri, gag, lazzi e imitazioni, dall'artista partenopeo Enzo Calabrese, che farà un tour a Rossopomodoro a partire dal 14 dicembre (a Venezia Calle Larga San Marco, poi sarà il 15 a Milano Viale Sabotino, il 16 a Roma Largo Argentina e il 17 a Napoli Via Partenope).

E ancora, cena della Vigilia e cenone di Capodanno e poi l'attesa festa di Natale a casa del Presidente Franco Manna (dove sarà allestito un grande albero realizzato con i Panettoni Sal De Riso) che, come ogni anno, invita tutto il suo staff alla presenza di amici storici del marchio, artisti, giornalisti e personaggi della nostra città, per festeggiare l’anno che si chiude e lanciare nuove entusiasmanti sfide per un 2016 ancora più glorioso! Insomma... “Si chiude un anno eccezionale, pieno di eventi di grande successo", spiega Clelia Martino, Development Manager del brand, a cui si devono tante iniziative che hanno portato alla ribalta Rossopomodoro negli anni e che

da oltre 20, al fianco della proprietà, cura tutti gli eventi dei noti marchi della Sebeto SPA.
Una curiosità per tutti! All'insegna della grande attenzione che Rossopomodoro dedica alla tradizione e alla sostenibilità delle antiche radici culturali della città, gli Chef Enzo De Angelis e Antonio Sorrentino prepareranno un evento per presentare ricette di Natale "rinnovabili"! Cioè, fatte con tutti quei dolci che al termine delle Feste avanzano sempre e non si sa cosa farne! Presto tutti i dettagli...